

---

## RupertusTherme mit Alpenstadt-Küche

Veröffentlicht am: 01.03.2017, 16:58

Pressemitteilung von: **Spa & Familien Resort RupertusTherme Bad Reichenhall // Dirk Sasse**

### Tradition mit Salz und Heilanwendungen

Seit 2001 trägt Bad Reichenhall offiziell die Auszeichnung als Alpenstadt. Viel mehr aber prägt sie die Tradition des Salzes oder die des schon früh in ganz Europa bekannten Kurortes mit seinen Heilanwendungen. Die RupertusTherme in Bad Reichenhall schafft es, alle drei Traditionen in sich zu vereinen. Natürlich ist der Schatz der Alpensole ihr prägendes Element und die zentrale Lage im Talkessel zwischen den Chiemgauer und Berchtesgadener Alpen. Zudem ist die Tradition des Bades, des Staatsbades, nirgends schöner und angenehmer zu erleben als in der RupertusTherme.

### Gesundheit und Wohlbefinden

Die RupertusTherme ist mehr als ein modernes, allen hohen Ansprüchen genügendes Spa- und Familienresort einer modernen und mondänen Wellnessbewegung. Sie ist Ausdruck einer Bäder-Tradition die seit jeher auf Gesundheit und Wohlbefinden setzt. Das soll jetzt um ein weiteres Element bereichert werden, nämlich mit einer kulinarischen Variante durch die Alpenstadt-Küche.

### Beschenkt mit den Gaben der Natur

In ihr sind die 'Gaben der Natur' mit frischen Bergkräutern, feinstem Reichenhaller Alpensalz und landwirtschaftlichen Produkten der Alpenregion vereint. Elf traditionelle Restaurants und Gasthöfe sind Teil dieser das ganze Jahr über gebotenen Alpenstadt-Küche.

### Zanderfilet aus der Alpenstadt-Küche

Die RupertusTherme mit Küchenchef Carsten Girlich bietet aktuell mit einem Wildkräutersalat mit gebratenem Zanderfilet und Himbeeressigessenz eine leichte Variante an, passend für einen Tag in der RupertusTherme Bad Reichenhall. Thermen-Geschäftsführer Dirk Sasse freut sich über den guten Zuspruch. "Es werden täglich 300 bis 500 Essen geordert und das Doppelte an Getränken. Das spricht für unser beliebtes gastronomisches Thermenangebot mit einer ausgezeichneten Küche und einem Ambiente zum Wohlfühlen." Carsten Girlich zaubert mit seinem 12köpfigen Team was die Gäste lieben. Von Salaten, Steaks, Schnitzel und Wok-Gerichten bis hin zu Brotzeiten und Kuchen. Und ganz neu jetzt eben spezielle Gerichte aus der Alpenstadt-Küche.

### Neue Karte und mediterrane Note

Er will aber mehr und man darf die nächsten Wochen auf eine neue Speisekarte gespannt sein. Dabei sind raffiniert zubereitete Pastagerichte in vielen Varianten immer beliebter. Auch die Küche der Alpenstadt hat noch viele Überraschungen parat. "Die Produkte sind aus der nahen Region und die Zubereitung kann auch mal eine mediterrane Note haben", verrät der Küchenchef Carsten Girlich.

---

## Pressekontakt

Herr Dirk Sasse  
Geschäftsführer

### **Spa & Familien Resort RupertusTherme Bad Reichenhall**

Friedrich Ebert Allee 21  
83435 Bad Reichenhall, Deutschland

Telefon: 08651 7622200  
E-Mail: [d.sasse@bad-reichenhall.de](mailto:d.sasse@bad-reichenhall.de)  
Website: [www.rupertustherme.de](http://www.rupertustherme.de)

### **Firmenportrait**

Das Thermenkonzept, mit separaten Zugängen und räumlicher und funktionaler Trennung der Bereiche "Therme & Wellness" und "Sport & Familie" - mit seinen fünf Quellen AlpenSole ThermenLandschaft - die "Quelle des Salzes", Alpine Saunalandschaft - die "Quelle des Feuers", WellnessCenter - die "Quelle der Muße" FitnessCenter - die Quelle der Energie und Familienbad - die "Quelle der Freude" - , garantiert das harmonische Miteinander.

Genießen Sie mit der wohltuenden Wirkung 32° - 37° warmer Bad Reichenhaller AlpenSole aus dem Meer der Urzeit eine Pause vom Alltag. Erfahren Sie, wie sich Körper und Geist erholen. Im Einklang mit der Natur erwartet Sie ein einzigartiges Wohlfühlambiente und Familienspaß pur.

### **Wichtiger Hinweis:**

Für diese Pressemitteilung sowie das Bild- und Tonmaterial ist allein der jeweils angegebene Herausgeber verantwortlich. In der Regel ist dieser der Urheber der Presstexte sowie der angehängten Bild und Informationsmaterialien. Das TRENDKRAFT-Pressportal ist für den Inhalt dieser Pressemitteilung nicht verantwortlich und übernimmt keine Haftung für die Korrektheit oder Vollständigkeit der dargestellten Meldung. Die Nutzung von hier archivierten Informationen zur Eigeninformation und redaktionellen Weiterverarbeitung ist in der Regel kostenfrei. Vor der Weiterverwendung sollten Sie allerdings urheberrechtliche Fragen mit dem angegebenen Herausgeber klären. Eine systematische Speicherung dieser Daten sowie die Verwendung auch von Teilen dieses Datenbankwerks sind nur mit schriftlicher Einwilligung durch das TRENDKRAFT-Pressportal gestattet.

Des Weiteren beachten Sie bitte unseren Haftungsausschluss unter: <https://trendkraft.io/haftungsausschluss>