



Parkhotel Altmühltal

Herzlich Willkommen


CHICORÉE
Restaurant

Liebe Gäste,
wir freuen uns, Sie heute in unserem
Restaurant „Chicorée“ im Parkhotel Altmühltal
begrüßen und verwöhnen zu dürfen.

Unser Küchenchef steht Ihnen gerne
bei der Auswahl Ihrer Gerichte
und bei der Beratung hinsichtlich
Lebensmittelunverträglichkeiten und Allergenen
zur Verfügung.

Wir verarbeiten überwiegend
regionale Produkte und garantieren für deren Qualität.

Alle Gerichte sind auf Wunsch als Seniorenportion erhältlich.

Unsere Öffnungszeiten täglich:

18.00 Uhr bis 22.00 Uhr

*Diese Karte gilt seit
05.09.2024*



*Wir wünschen Ihnen
einen angenehmen Aufenthalt
und guten Appetit!*





Parkhotel Altmühltal

Unsere Menüempfehlung



Petersilienwurzeln-Creme-Suppe

★★★

Rinderfilet mit Pfeffersauce, gebratenen Steinpilzen
und Rosmarinkartoffeln

oder



Lachssteak auf der Haut gebraten
mit Champagnersauce und Romanesco
auf violetter Süßkartoffelpüree

★★★

Lauwarmer Schokoladenkuchen
auf Zwetschgenröster mit Amaretto Espuma

43,50 €



als 4-Gang Menü



Rote Bete Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse
und Kürbiskernen

49,50 €

Unsere Weinempfehlung

2022 Castell-Castell
Silvaner, QbA,
Weingut Fürstlich Castell'sche Domänenamt,
Franken, trocken

0,75 l € 26,50

oder

2020 Bullenheimer Paradies
Domina, Spätlese,
Weingut Kistner, trocken

0,75 l € 26,00





Parkhotel Altmühltal

Zum Beginn



Rote Bete Carpaccio mit karamellisiertem Ziegenkäse
und Kürbiskernen

10,80 €

Carpaccio von der Rinderlende
mit Olivenöl, gerösteten Mandelkernen, Rucola und Parmesan

12,80 €

Leckeres aus dem Suppentopf

Tagessuppe

6,20 €



Fränkische Festtagssuppe
mit Klößchen und Pfannkuchenstreifen

7,30 €



Petersilienwurzel-Creme-Suppe

6,80 €

Knackig & Frisch



Beilagen Salat vom Buffet

5,50 €

Caesar Salat mit gebratenem Speck, Croûtons und Parmesan

12,50 €

mit gegrillter Hähnchenbrust

17,50 €

mit Garnelenspieß

18,50 €

Bunt gemischter Salat mit Zitronen-Limetten-Vinaigrette
und Tatar vom hausgebeiztem Lachs

12,50 €

Zu allen Salaten servieren wir Ihnen Baguette und auf Wunsch eine Essig- und Ölauswahl





Parkhotel Altmühltal

Unsere Klassiker



Original Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Bratkartoffeln

26,50 €

Gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes-frites

17,50 €



Gebratene Medaillons vom Schwein
mit Champignonrahmsauce,
Marktgemüse und Butterspätzle

25,50 €

Spezialitäten vom Grill

Rumpsteak nach „Strindberg Art“ mit einer Zwiebel-Senfkruste
an Jus dazu Bratkartoffeln

31,50 €



Rosa gegrillte Barbarie-Entenbrust mit Pflaumensojajus
Wokgemüse und Reisplätzchen

29,50 €

Rinderfilet mit Pfeffersauce, gebratenen Steinpilzen
und Rosmarinkartoffeln

34,50 €





Parkhotel Altmühltal

Fränkische Spezialitäten



Knuspriges Schäufole mit Dunkelbiersauce,
Bayrisch-Kraut und fränkischen Klößen

19,50 €



Gesottener Tafelspitz vom „Angus Rind“
mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren
und Petersilienkartoffeln

23,50 €

Spezialitäten aus Fluss & Meer



Lachssteak auf der Haut gebraten
mit Champagnersauce und Romanesco
an violetter Süßkartoffelpüree

26,50 €



Ganze Forelle nach Müllerin Art mit brauner Butter,
Salzkartoffeln und Mandelbrokkoli

23,50 €



**Täglich empfehlen wir Ihnen ein weiteres Fischgericht
in unserem Halbpensionsmenü**

Für den Vegetarier



Kohlrouladen gefüllt mit Reis und Gemüse
auf Tomatenragout

17,50 €



Gebratene Steinpilze
in Balsamico-Kräuterrahm mit Tagliarini

19,50 €



**Täglich empfehlen wir Ihnen
ein weiteres vegetarisches Gericht
in unserem Halbpensions-Menü**





Parkhotel Altmühltal

Beilagen

Kroketten

Pommes-frites

Bratkartoffeln

Butterspätzle

Je 5,50 €

Zum süßen Finale



Lauwarmer Schokoladenkuchen auf Zwetschgenröster
mit Amaretto Espuma

11,80 €

Gebackene Apfelküchle
mit Zimt-Zucker und Vanilleeis

10,50 €

1 Kugel Eis Ihrer Wahl

2,20 €

Gemischtes Eis – 3 Kugeln Ihrer Wahl

6,50 €

Gemischtes Eis – 3 Kugeln mit Sahne

7,80 €





Parkhotel Altmühltal

Für die Kleinen

Portion Pommes-frites
mit Ketchup⁶⁾ oder Mayonnaise¹⁾
5,90 €

Butterspätzle mit Rahmsauce
6,50 €

Spaghetti mit Tomatensauce
6,50 €

Gebackenes Schweineschnitzel
mit Pommes-frites und Ketchup⁶⁾
9,50 €





Parkhotel Altmühltal

Kaffeespezialitäten

koffeinhaltig

| | |
|--|---------------|
| Tasse Kaffee mit 1 Glas Aqua Blue still | 3,00 € |
| Kännchen Kaffee mit 1 Glas Aqua Blue still | 5,50 € |
| Espresso | 3,00 € |
| Doppelter Espresso | 4,50 € |
| Cappuccino | 3,50 € |
| Milchkaffee | 4,50 € |
| Latte Macchiato | 4,50 € |
| Irish Coffee – Kaffee mit Irish Whiskey | 7,00 € |

Kleine Auswahl von Digestifs

| | | |
|---|------|---------------|
| Williams von Schladerer | 2 cl | 4,00 € |
| Fränkischer Tresterbrand | 2 cl | 6,00 € |
| Grappa Sarpa Barrique di Poli | 2 cl | 8,00 € |
| Ramazzotti Amaro | 4 cl | 5,50 € |
| Fernet Branca | 2 cl | 4,00 € |
| Fränkischer Kräuterlikör | 2 cl | 4,00 € |
| Diverse Thomas Prinz Schnäpse, im Holzfass gereift | 2 cl | 3,50 € |

Alte Wald-Himbeere, Alte Haselnuss, Alte Marille oder Alte Williams-Christ-Birne





Parkhotel Altmühltal

Parkhotel Bistro

Durchgehend bis 01:00 Uhr

| | |
|--|---------|
| Tagessuppe mit Baguette | 6,20 € |
| Baguette belegt mit Schinken ^{2),5)} und Käse ³⁾ , garniert mit Ei und Salat | 8,50 € |
| Fränkischer Wurstsalat ^{1),2)} , pikant angemacht mit Landbrot und Butter | 11,50 € |
| Salatteller mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten, gebratener Hühnchenbrust und Joghurtdressing, dazu Baguette | 16,80 € |
| Gemischte Schinkenplatte ^{2),5)} reichlich garniert mit Landbrot und Butter | 14,50 € |

Bezeichnung der Zusatzstoffe

1 mit Konservierungsstoff / 2 mit Phosphat / 3 mit Milcheiweiß

4 geschwärzt / 5 mit Geschmacksverstärker / 6 mit Säuerungsmittel

Anforderungen:

Wir frittieren und braten palmfrei (Firma Gerlicher)

Produkte von zertifizierten, ökologischen Erzeugern.

Produkte stammen von regionalen, überwachten
Erzeugern mit Qualitätsgarantie, meisterhaft zubereitet.

-> Lieferantennachweis, siehe Seite „Aqua blue“

Vegetarisches Gericht

Veganes Gericht

Siegel des Marine Steward Ship von WWF
für nachhaltige Fischerei, empfohlen von Greenpeace



*Außerhalb der ausgewiesenen Öffnungszeiten
Unseres Restaurants „Chicorée“ servieren wir diese Speisen
gerne auch in der Hotelhalle oder auf der Terrasse!*





Parkhotel Altmühltal

Wasser - die Quelle des Lebens!

Parkhotel Aqua Blue vitalisiert, still, medium oder spritzig

| | | |
|--------------------------|-------|---------------|
| Aqua Blue in der Karaffe | 0,2 l | 2,50 € |
| Aqua Blue in der Flasche | 0,5 l | 4,00 € |

Tafelwasser-Analyse von 2023 aus dem Gunzenhausener Tiefbrunnen:
Natrium 4,1 mg/l, Magnesium 15,0 mg/l, Calcium 69 mg/l, Kalium 6,4 mg/l.

| | | |
|--|--------|---------------|
| Frankenbrunnen Mineralwasser naturell, spritzig | 0,25 l | 3,00 € |
|--|--------|---------------|

| | | |
|--|-------|---------------|
| Frankenbrunnen Mineralwasser naturell, spritzig | 0,5 l | 4,50 € |
|--|-------|---------------|

| | | |
|--|--------|---------------|
| Frankenbrunnen Mineralwasser naturell, spritzig | 0,75 l | 5,90 € |
|--|--------|---------------|



Lieferantennachweis regionaler Erzeugnisse:

- Heimische Fische: Goldschmitt's Fische, 91710 Gunzenhausen
- Holundersirup, Apfel-Holler-Secco: allfra Regionalmarkt, 91749 Wittelshofen
- Käse: Schmalzmühle, 91740 Röckingen
- Wein: Weingut Kistner, Hausnr. 61, 97258 Bullenheim
- Angusrind: Angus Manufaktur Franken GmbH & Co.KG, Faulenberg 7, 91583 Schillingsfürst
- Angus Manufaktur Franken: Wilhelmsglück 1/1, 74538 Rosengarten
- Altmühltaler Lamm: Geislohe 62, 91788 Pappenheim
- Kräuter, Tischdeko: Blumen Grau, Ellinger Straße 6, 91785 Pleinfeld
- Franken Brunnen GmbH & Co. KG, Bamberger Straße 90, 91413 Neustadt/Aisch
- Fürst Carl Schlossbrauerei Ellingen, Schlossstraße 10, 91792 Ellingen
- Gemüse, Obst, Spargel, Kartoffeln: Kupfer & Sohn, Leyher Str. 107, 90431 Nürnberg
- Sauerkraut: Merkendorfer Kraut, Heglau 8, 91732 Merkendorf/Heglau
- Wurstwaren: Metzgerei Kleemann, Ringstraße 19, 91738 Pfofeld
- Tagliarini, Nudeln: Natürlich Nudel, Zur Steigrube 9, 91741 Teilenhofen OT Gundelsheim
- Edelbrände: Destille Walther, Dorfstraße 67, 91174 Spalt/Grossweingarten





Parkhotel Altmühltal

Auszug aus unserer Getränkekarte

Aperitifs

| | | |
|--|-------|--------|
| Martini Vermouth bianco, rosso, extra dry, rosé | 5 cl | 5,50 € |
| Campari Soda oder Orange | 4 cl | 7,00 € |
| Fränkischer Vortrunk Sekt mit Holunderblütensirup | 0,1 l | 5,50 € |

Alkoholfreie Getränke

| | | |
|---|-------|--------|
| Sprite | 0,2 l | 3,00 € |
| Sprite | 0,4 l | 4,80 € |
| Apfelschorle, Orangenschorle | 0,4 l | 4,50 € |
| Granini-Säfte/Nektare | 0,2 l | 3,50 € |
| Granini-Schorle | 0,4 l | 4,80 € |
| Coca-Cola, koffeinhaltig a) | 0,2 l | 3,00 € |
| Coca-Cola, koffeinhaltig a) | 0,4 l | 4,80 € |
| Coca-Cola-Light, koffeinhaltig a), b) | 0,2 l | 3,00 € |
| Coca-Cola-Light, koffeinhaltig a), b) | 0,4 l | 4,80 € |
| Fanta c) | 0,2 l | 3,00 € |
| Fanta c) | 0,4 l | 4,80 € |
| Spezi, koffeinhaltig a), c) | 0,2 l | 3,00 € |
| Spezi, koffeinhaltig a), c) | 0,4 l | 4,80 € |
| Schweppes Tonic Water, Bitter Lemon d), Ginger Ale | 0,2 l | 4,00 € |

Biere (Fassbier aus der Schlossbrauerei Fürst Carl in Ellingen)

| | | |
|---|--------|--------|
| Fränkisches Pils vom Fass | 0,3 l | 3,50 € |
| Fränkisches Landbier Hell vom Fass | 0,3 l | 3,50 € |
| Fränkisches Landbier Hell vom Fass | 0,5 l | 4,50 € |
| Urfränkisch | 0,3 l | 3,50 € |
| Naturtrüb Dunkel vom Fass | 0,5 l | 4,50 € |
| Gutmann Weizen Hell, Dunkel, Leicht, Alkoholfrei | 0,5 l | 4,80 € |
| Radler | 0,3 l | 3,20 € |
| Radler | 0,5 l | 4,50 € |
| Clausthaler alkoholfreies Bier | 0,33 l | 3,50 € |

a = mit Farbstoffen, b = mit künstlichen Süßstoffen, c = gefärbt mit Beta-Carotin, d = chininhaltig

Weinschorle

| | | |
|----------------------|-------|--------|
| Rot oder Weiß | 0,2 l | 5,00 € |
| (Wein Ihrer Wahl) | 0,2 l | 8,50 € |





Parkhotel Altmühltal

Unsere offenen Weine

Weißweine

| | | | |
|-------------|--|-------|----------------|
| 2023 | Kieselismühle | | |
| | Silvaner, QbA, trocken | 0,2 l | 7,50 € |
| | Weingut Winzerhof Kieselismühle, Franken | 0,5 l | 15,00 € |
| 2022 | Sommerhäuser vom Quaderkalk | | |
| | Riesling, VDP.Gutswein Bio, trocken | 0,2 l | 7,50 € |
| | Weingut Schloss Sommerhausen, Franken | 0,5 l | 15,00 € |
| 2022 | Bacchus | | |
| | QbA, halbtrocken | 0,2 l | 7,50 € |
| | Weingut Castell-Castell, Württemberg | 0,5 l | 15,00 € |
| 2022 | Villa Rocca | | |
| | Pinot Grigio, IGT, trocken | 0,2 l | 7,50 € |
| | Weingut Villa Rocca, Venetien (Italien) | 0,5 l | 15,00 € |

Roséweine

| | | | |
|--|--|-------|----------------|
| 2022 | Rosé | | |
|  | QbA, halbtrocken, vegan | 0,2 l | 7,50 € |
| | Weingut Lukas Kesselring, Pfalz | 0,5 l | 15,00 € |
| 2022 | Bardolino Chiaretto | | |
| | Roséwein Cuvée, DOC, trocken | 0,2 l | 7,50 € |
| | Weingut Cantina di Custoza, Venetien (Italien) | 0,5 l | 15,00 € |

Rotweine

| | | | |
|-------------|--|-------|----------------|
| 2020 | Castell-Castell | | |
| | Portugieser, QbA, halbtrocken | 0,2 l | 7,50 € |
| | Weingut Fürstlich Castell'sches Domänenamt | 0,5 l | 15,00 € |
| 2020 | Kaiserstuhl | | |
| | Spätburgunder, QbA, trocken | 0,2 l | 7,50 € |
| | Weingut Kiefer / Weingut Schmidt | 0,5 l | 15,00 € |
| 2020 | Salice Salentino | | |
| | Rotwein-Cuvée, DOC Rosso Riserva, trocken | 0,2 l | 8,00 € |
| | Weingut Torrevento, Apulien (Italien) | 0,5 l | 15,50 € |
| 2022 | Brolo | | |
| | Merlot, DOC, trocken | 0,2 l | 7,50 € |
| | Weingut Campagnola, Venetien (Italien) | 0,5 l | 15,00 € |

