



Parkhotel Altmühltal

*Herzlich Willkommen*

*MZ*  
**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  
11.11.2024*



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





Parkhotel Altmühltal

## Unsere Menüempfehlung



### Sellerie-Birnen-Suppe

★★★

Gegrilltes Kalbsrückensteak an Calvadosauce  
auf Rahmwirsing dazu Herzoginkartoffeln

*oder*



Gegrilltes Zanderfilet mit Nussbutter  
auf sautiertem Mangold und Pariser Kartoffeln

★★★



Gebackenes Vanilleeis an zweierlei vom Apfel,  
karamellisiert & Kompott

**43,50 €**

## als 4-Gang Menü

Carpaccio von der Rinderlende mit Pesto,  
gerösteten Mandelkernen, Parmesan und Salatbouquet

**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*

Carpaccio von der Rinderlende mit Pesto,  
gerösteten Mandelkernen, Parmesan und Salatbouquet

**11,80 €**

Wildsalat mit Walnussdressing und gratiniertem Ziegenkäse

**13,80 €**

## *Leckeres aus dem Suppentopf*

Tagessuppe

**6,20 €**



Fränkische Festtagssuppe  
mit Klößchen und Pfannkuchenstreifen

**7,30 €**



Sellerie-Birnen-Suppe

**6,80 €**

## *Knackig & Frisch*



Beilagensalat vom Buffet

**5,50 €**

Caesar Salat mit gebratenem Speck, Croûtons und Parmesan

**12,50 €**

mit gegrillter Hähnchenbrust

**17,50 €**

mit Garnelenspieß

**18,50 €**

**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*

Gegrilltes Kalbsrückensteak an Calvadosauce  
auf Rahmwirsing dazu Herzoginkartoffeln

**31,50 €**

„Surf & Turf,“

Gegrilltes Rinderfilet mit Garnelenspieß an Granatapfeljus  
auf Topinamburpüree dazu glasierte Zuckerschoten

**34,50 €**





Parkhotel Altmühltal

## Fränkische Spezialitäten

Geschmorter Hirschbraten aus der Keule mit Schokoladenjus  
an Haselnussspätzle und Rosenkohl

**26,50 €**



Knusprige Gänsebrust mit Bratensaft,  
karamellisiertem Rotkraut, Bratapfel und fränkischem Kloß

**27,50 €**

## Spezialitäten aus Fluss & Meer



Gebratenes Heilbuttfilet an Krustentierschaum  
mit Zucchinispaghetti

**27,60 €**



Gegrilltes Zanderfilet mit Nussbutter  
auf sautiertem Mangold und Pariser Kartoffeln

**24,50 €**



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

## Für den Vegetarier



Gnocchi-Pfanne mit frischem Rucola  
und Kirschtomaten in Basilikum Pesto

**17,50 €**



Kartoffel-Kürbisauflauf „al Forno“  
mit Bergkäse überbacken

**16,50 €**



**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*



Gebackenes Vanilleeis an zweierlei vom Apfel,  
karamellisiert & Kompott

**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 Ketchup<sup>6)</sup> oder Mayonnaise<sup>1)</sup>  
**5,90 €**

Butterspätzle mit Rahmsauce  
**6,50 €**

Spaghetti mit Tomatensauce  
**6,50 €**

Gebackenes Schweineschnitzel  
mit Pommes frites und Ketchup<sup>6)</sup>  
**9,50 €**





Parkhotel Altmühltal

## *Kaffeespezialitäten*

*koffeinhaltig*

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

## *Kleine Auswahl von Digestifs*

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

*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 <sup>2),5)</sup> und Käse <sup>3)</sup> , garniert mit Ei und Salat	8,50 €
Fränkischer Wurstsalat <sup>1),2)</sup> , pikant angemacht mit Landbrot und Butter	11,50 €
Salatteller mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten, gebratener Hühnchenbrust und Joghurtdressing, dazu Baguette	16,80 €
Gemischte Schinkenplatte <sup>2),5)</sup> 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	<b>2,50 €</b>
Aqua Blue in der Flasche	0,5 l	<b>4,00 €</b>

**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	<b>3,00 €</b>
--	--------	---------------

Frankenbrunnen Mineralwasser naturell, spritzig	0,5 l	<b>4,50 €</b>
--	-------	---------------

Frankenbrunnen Mineralwasser naturell, spritzig	0,75 l	<b>5,90 €</b>
--	--------	---------------



#### **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

<b>Rot oder Weiß</b>	0,2 l	5,00 €
(Wein Ihrer Wahl)	0,2 l	8,50 €





Parkhotel Altmühltal

## Unsere offenen Weine

### Weißweine

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

### Roséweine

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

### Rotweine

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

