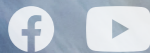


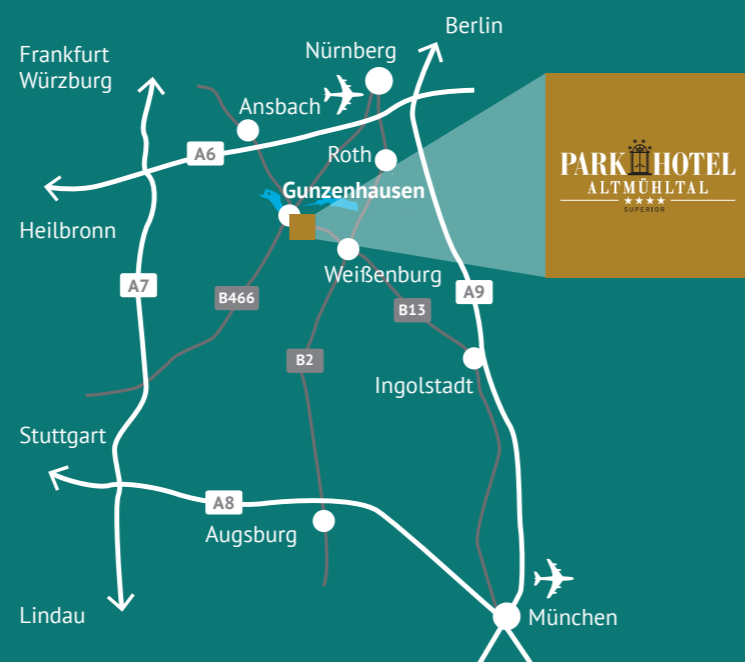


Parkhotel Altmühltal
GmbH & Co. KG
Zum Schießwasen 15
91710 Gunzenhausen
Telefon 09831 5040
Telefax 09831 89422
info@aktiv-parkhotel.de
www.aktiv-parkhotel.de



www.aktiv-parkhotel.de

ANFAHRT



PARK HOTEL
ALTMÜHLTAL
SUPERIOR

Weihnachten

Unsere Winter-Specials



WEIHNACHTEN

ist die Zeit zum Genießen!

ÖFFNUNGSZEITEN AN DEN FEIERTAGEN:

Heiligabend 24. Dezember 2024
von 18 Uhr bis 22 Uhr

Erster und zweiter Weihnachtsfeiertag
25. und 26. Dezember 2024
von 12 Uhr bis 14 Uhr und
von 18 Uhr bis 22 Uhr



UNSER
Geschenk-
Tipp



Menüwahl:

Bitte wählen Sie aus den Kategorien Vorspeisen, Suppen und Desserts jeweils nur ein Gericht für Ihr Menü aus. Bei den Hauptgerichten können Sie gerne bis zu vier Vorschläge in Ihr Wunschmenü zur Auswahl aufnehmen. **Gerne stellen wir ein individuelles Weihnachtsmenü für Sie zusammen.**

Weihnachtsfest & Jahresendfeiern

Freuen Sie sich auf gemütliche und unvergessliche Stunden in stimmungsvoller Atmosphäre. Ob für ein Familientreffen, ein Geschäftsessen oder Ihre Firmenweihnachtsfeier – wir bieten Ihnen für jeden Anlass den passenden Rahmen.

Zur Einstimmung empfehlen wir Ihnen zum Beispiel einen winterlichen Hot-Aperol an unserer Bar „La Luna“. Anschließend feiern Sie im weihnachtlichen Restaurant „Chicoree“ oder in einem unserer anderen Räume mit einem winterlichen Menü oder Buffet Ihrer Wahl.

Unser freundliches Küchen- und Serviceteam macht Ihre Feier zum gelungenen Fest. Lassen Sie sich verwöhnen und verbringen Sie glanzvolle Momente in festlichem Ambiente. Erleben Sie Weihnachtszauber im Parkhotel!

UNSER
Herbst-
Tipp

GÄNSEBRATEN-ZEIT

Wenn die Wild-Saison zu Ende geht, beginnt am 11. November traditionell die Zeit der knusprigen Gans. Saftiges Fleisch, krosse Haut und ein volles Aroma – so erleben Sie bei uns den Klassiker der Vorweihnachtszeit.

NUR MIT VORBESTELLUNG!

BAUERNGANS

für 4 Personen, über 4.000 Gramm;
mit karamellisiertem Apfelrotkraut und
fränkischen Klößen, Preis p. P.: 34,50 EUR

Geschenk
Gutschein



Ob für Gaumenfreuden im Restaurant „Chicoree“ und an der Bar „La Luna“ oder für Entspannung und Wohlbefinden im „Club Vital“ – alle Leistungen unseres Hauses sind auch als Gutschein erhältlich.



Menüvorschläge für Ihre gelungene Veranstaltung oder Weihnachtsfeier 2024!

Vorspeisen

Wildsalat mit Walnussdressing
und gratiniertem Ziegenkäse
13,80 EUR

Carpaccio von der Rinderlende mit Pesto,
gerösteten Mandelkernen, Parmesan und Salatbouquet
11,80 EUR

Suppen

Fränkische Festtagssuppe
7,30 EUR

Sellerie-Birnen-Suppe
6,80 EUR

Hauptspeisen

Geschmorter Hirschbraten aus der Keule mit
Schokoladenjus an Haselnusspätzle und Rosenkohl
26,50 EUR

Knusprige Gänsebrust mit Bratensaft, karamellisiertem
Rotkraut, Bratapfel und fränkischem Kloß
27,50 EUR

„Surf & Turf“ – Gegrilltes Rinderfilet mit Garnelenspieß
an Granatapfeljus auf Topinambur-Püree und glasierten
Zuckerschoten
34,50 EUR

Gegrilltes Kalbsrückensteak an Calvados-Soße
auf Rahmwirsing, dazu Herzoginkartoffeln
31,50 EUR

Gebratene Medallions vom Schwein mit Champignon-
rahmsauce, Marktgemüse und Butterspätzle
25,50 EUR

Gebratenes Heilbuttfilet an Krustentierschaum
mit Zucchini spaghetti
27,60 EUR

Gegrilltes Zanderfilet mit Nussbutter
auf sautiertem Mangold und Pariser Kartoffeln
24,50 EUR

Caesar Salat mit gebratenem Speck,
Croûtons, Parmesan und Garnelenspieß
18,50 EUR

Vegetarisch

Kartoffel-Kürbisauflauf „al Forno“
mit Bergkäse überbacken
16,50 EUR

Dessert

Gebackenes Vanilleeis an zweierlei vom Apfel
karamellisiert & Kompott
11,80 EUR

Unsere Weinempfehlung

Franken

2022 Castell-Castell Silvaner QbA, trocken
Weingut Fürstlich Castell'sches Domänenamt

Edle, traditionelle Aufmachung, elegant und
feinfruchtiger Charakter, erfrischend spritzig.

Alkohol 11,5 % Restzucker 6,2 g/l, Säure 6,3 g/l

Empfehlung: sommerliche Salate, helles Geflügel
und feine Fischgerichte

0,75 l 26,50 EUR

2020 Domina Spätlese trocken
Bullenheimer Paradies, Weingut Kistner

Tiefdunkle Farbe; intensive Aromatik nach dunklen Beeren
und Sauerkirsch, angenehmer Körper mit hoher Nachhaltig-
keit. Domina – die fränkische Rotweinsorte.

Alkohol 13,4 %, Restzucker 3,8 g/l, Säure 6,0 g/l

Empfehlung: Fleisch mit dunklen Saucen und Wildgerichte

0,75 l 26,00 EUR