

**PARK HOTEL**  
ALTMÜHLTAL  
★★★★  
SUPERIOR

Parkhotel Altmühltal  
GmbH & Co. KG  
Zum Schießwasen 15  
91710 Gunzenhausen  
Telefon 09831 5040  
Telefax 09831 89422  
info@aktiv-parkhotel.de  
[www.aktiv-parkhotel.de](http://www.aktiv-parkhotel.de)



[www.aktiv-parkhotel.de](http://www.aktiv-parkhotel.de)

**ANFAHRT**



**PARK HOTEL**  
ALTMÜHLTAL  
★★★★  
SUPERIOR

**PARK HOTEL**  
ALTMÜHLTAL  
★★★★  
SUPERIOR

# Weihnachten

Unsere Winter-Specials





# WEIHNACHTEN

ist die Zeit zum Genießen!

ÖFFNUNGSZEITEN AN DEN FEIERTAGEN:

**Heiligabend** 24. Dezember 2023  
von 18 Uhr bis 22 Uhr

**Erster und zweiter Weihnachtsfeiertag**  
25. und 26. Dezember 2023  
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.**



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.: 25,00 EUR

## 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!



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 2023!

### Vorspeisen

Carpaccio von der Rinderlende mit Olivenöl, gerösteten Mandelkernen und Parmesan  
11,50 EUR

Feldsalat im Reisblatt  
mit Kartoffeldressing, gebratenem Speck und Croûtons  
10,50 EUR

### Suppen

Fränkische Festtagssuppe  
mit Klößchen und Pfannkuchenstreifen  
6,50 EUR

Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch  
6,50 EUR

### Hauptspeisen

Geschmorte Rehbraten mit Wacholderbeersauce, Preiselbeerbirne und Speckrosenkohl, dazu Brezenknödel  
26,00 EUR

Knusprige Gänsebrust mit Bratensaft, karamellisiertem Rotkraut, Bratapfel und fränkischem Kloß  
25,50 EUR

Gegrillter Zwiebelrostbraten vom „Angus Rind“ auf Dunkelbiersauce mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln  
26,50 EUR

Gegrilltes Kalbsrückensteak unter der Walnusskruste mit Portweinsauce, Kohlrabigemüse und Kürbispüree  
26,50 EUR

Gebratene Schweinefiletmedaillons mit Champignonrahmsauce, Marktgemüse und Butterspätzle  
23,00 EUR

Gegrilltes Lachssteak mit Kräuterbutter, Marktgemüse und Kartoffelrösti  
24,90 EUR

Gebratene Black-Tiger-Garnelen mit Basilikumpesto, Parmesan und gerösteten Mandelkernen, dazu Tagliarini  
21,50 EUR

Großer Salatteller mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten, gegrillten Garnelenspießen, dazu Joghurdressing  
14,50 EUR

### Vegetarisch

Gefüllte Spitzpaprika mit Topinamburpüree, glasierter Rote Beete, Maronen und Kartoffel-Crunch  
18,50 EUR

### Desserts

Gebackenes Vanilleeis mit Blutorangenkompott  
10,50 EUR

Mousse au Chocolat mit Glühweinkirschen  
8,50 EUR

### Unsere Weinempfehlung

Franken

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

Edle, traditionelle Aufmachung, elegant und feinfuchtiger 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 Bullenheimer Paradies,  
Domina Spätlese, trocken, Weingut Kistner**

Tiefdunkle Farbe; intensive Aromatik nach dunklen Beeren und Sauerkirschen, angenehmer Körper mit hoher Nachhaltigkeit. 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