



Parkhotel Altmühltal

Herzlich Willkommen

M
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 kleinere Portion erhältlich.

Unsere Öffnungszeiten täglich:

18.00 Uhr bis 22.00 Uhr



*Diese Karte gilt ab
05.06.2026*

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

A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere- und -erzeugnisse, C = Eier, D = Fisch- und Fischerzeugnisse,
E = Erdnüsse, F = Soja, G = Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam,
O = Schwefeldioxid, P = Lupinen, R = Weichtiere/Muscheln, Tintenfische





Parkhotel Altmühltal

Unsere Menüempfehlung



Feine Pfifferlingcremesuppe mit Silvaner verfeinert ^(G,L,O)

★★★



**Kalbsmedaillons an Rahmsauce,
mit Sommergemüse und Rosmarinkartoffeln** ^(G, L, O)

oder



**Dorade vom Grill mit Fenchel
an Zitronentagliarini**

^(A, B, D, G, L, O, R)

★★★



**Erdbeer-Basilikumsalat
mit Butterstreusel und Vanilleeis** ^(A,C,E,G)

44,50 €

als 4-Gang Menü



**Geräuchertes Forellenfilet
auf Apfel-Gurkensalat mit Kirschtomaten** ^(D,G,O)

52,00 €

Unsere Weinempfehlung

2024 Castell-Castell

Silvaner, QbA,

Weingut Fürstlich Castell'sche Domänenamt,

Franken, trocken

0,75 l 28,50 €

oder

2022 Bullenheimer Paradies

Domina, Spätlese,

Weingut Kistner, trocken

0,75 l 29,00 €

A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere- und -erzeugnisse, C = Eier, D = Fisch- und Fischerzeugnisse,
E = Erdnüsse, F = Soja, G = Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam,
O = Schwefeldioxid, P = Lupinen, R = Weichtiere/Muscheln, Tintenfische





Parkhotel Altmühltal

Zum Beginn



Carpaccio von der Rinderlende
mit Olivenöl, Mandelblättchen und Parmesan^(E,G,H)

13,80 €



Geräuchertes Forellenfilet
auf Apfel-Gurkensalat mit Kirschtomaten^(D,G,O)

13,80 €

Leckeres aus dem Suppentopf

Tagessuppe

6,20 €



Feine Pfifferlingcremesuppe mit Silvaner verfeinert^(G,L,O)

6,80 €



Fränkische Festtagsuppe
mit hausgemachten Klößchen
und Pfannkuchenstreifen^(A, C, G, L, O,)

7,30 €

Knackig & Frisch



Beilagensalat vom Buffet

5,50 €



Caesar Salat mit gebratenem Speck,
Croûtons und Parmesan mit Steinofenbaguette^(A,D,G)

14,50 €

dazu:

mit gegrillter Hähnchenbrust

18,50 €

mit Garnelenspieß

18,50 €

A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere- und -erzeugnisse, C = Eier, D = Fisch- und Fischerzeugnisse,
E = Erdnüsse, F = Soja, G = Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam,
O = Schwefeldioxid, P = Lupinen, R = Weichtiere/Muscheln, Tintenfische





Parkhotel Altmühltal

Großer Salatteller

mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten,
dazu Croûtons und Steinofenbaguette ^(A,G)

13,50 €

dazu:

mit gegrillter Hähnchenbrust

17,50 €

mit Garnelenspieß

18,50 €

Zu allen Salaten servieren wir Ihnen wahlweise Joghurtdressing^(C, G, M),
Balsamicodressing^(M) oder Essig & Öl

Fränkische Spezialitäten



Fränkischer Rehbraten an Preiselbeersauce,
mit Kohlrabi Gemüse und Kartoffelkloß ^(G,L,M,O)

28,80 €

Deftiges aus der Pfanne



Original Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Bratkartoffeln ^(Speck, A, C)

26,50 €



Gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites ^(A, C)

17,50 €



Gebackenes Cordon Bleu
mit Pommes frites ^(A, C, G, O)

19,50 €

A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere- und -erzeugnisse, C = Eier, D = Fisch- und Fischerzeugnisse,
E = Erdnüsse, F = Soja, G = Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam,
O = Schwefeldioxid, P = Lupinen, R = Weichtiere/Muscheln, Tintenfische





Parkhotel Altmühltal

Spezialitäten vom Grill



Gegrilltes Entrecôte Steak vom Rind an Pfifferlingsauce,
mit Herzoginkartoffeln ^(G,O)

34,50 €



Kalbsmedaillons an Rahmsauce,
mit Sommergemüse und Rosmarinkartoffeln ^(G,L,O)

32,50 €



Gebratene Medaillons vom Schwein
mit Champignon-Rahmsauce,
Fingermöhren und Butterspätzle ^(A,C,G,O)

25,50 €

Spezialitäten aus Fluss & Meer



Dorade vom Grill mit Fenchel
an Zitronentagliarini ^(A, B, D, G, L, O, R)

27,20 €



Auf der Haut gebratenes Zanderfilet an Hummerschaum,
mit Marktgemüse und Kartoffelrösti ^(B,D,G,L,O,R)

26,50 €



Gegrillte Black Tiger Garnelen
auf Zitronentagliarini mit Rucola ^(A,B,C,D,G,L,O,R)

24,50 €



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

A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere- und -erzeugnisse, C = Eier, D = Fisch- und Fischerzeugnisse,
E = Erdnüsse, F = Soja, G = Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam,
O = Schwefeldioxid, P = Lupinen, R = Weichtiere/Muscheln, Tintenfische





Parkhotel Altmühltal

Für den Vegetarier



Hausgemachter Semmelknödel mit Pfifferlingragout ^(A,C,G)

18,80 €



Udon-Nudeln mit gebratenem Tofu
und Sommergemüse ^(A,F)

17,40 €

**Weitere vegetarische oder vegane Gerichte
empfiehlt Ihnen unser Küchenchef gerne auf Anfrage.**

Beilagen

Kroketten ^(A, C, G)

Pommes frites

Bratkartoffeln ^(Speck)

Butterspätzle ^(A, C, G)

Je 5,50 €

Saucen extra

2,50 €

Zum süßen Finale



Erdbeer-Basilikumsalat
mit Butterstreusel und Vanilleeis ^(A,C,E,G)

11,80 €

Gebackene Apfelmöhle mit Zimt-Zucker und Vanilleeis ^(A, C, G,)

10,50 €

1 Kugel Eis Ihrer Wahl ^(G)

2,20 €

Gemischtes Eis – 3 Kugeln Ihrer Wahl ^(G)

6,50 €

Gemischtes Eis – 3 Kugeln mit Sahne ^(G)

7,80 €

A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere- und -erzeugnisse, C = Eier, D = Fisch- und Fischerzeugnisse,
E = Erdnüsse, F = Soja, G = Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam,
O = Schwefeldioxid, P = Lupinen, R = Weichtiere/Muscheln, Tintenfische





Parkhotel Altmühltal

Für die Kleinen

Portion Pommes frites
mit Ketchup oder Mayonnaise
5,90 €

Butterspätzle mit Rahmsauce (A, C, G, L, O)
6,50 €

Spaghetti mit Tomatensauce (A, C, L, O)
6,50 €

Gebackenes Schweineschnitzel
mit Pommes frites und Ketchup (A, C)
9,50 €



A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere- und -erzeugnisse, C = Eier, D = Fisch- und Fischerzeugnisse,
E = Erdnüsse, F = Soja, G = Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam,
O = Schwefeldioxid, P = Lupinen, R = Weichtiere/Muscheln, Tintenfische





Parkhotel Altmühltal

Kaffeespezialitäten

koffeinhaltig

Tasse Kaffee mit einem Glas Aqua Blue still	3,50 €
Kännchen Kaffee mit einem Glas Aqua Blue still	6,50 €
Espresso	3,00 €
Doppelter Espresso	4,80 €
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	5,00 €
Fränkischer Tresterbrand	2 cl	6,00 €
Grappa Sarpa Barrique di Poli	2 cl	8,00 €
Ramazotti Amaro	4 cl	6,50 €
Fernet Branca	2 cl	4,00 €
Fränkischer Kräuterlikör	2 cl	5,00 €
Diverse Thomas Prinz Schnäpse, im Holzfass gereift	2 cl	5,00 €

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

A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere- und -erzeugnisse, C = Eier, D = Fisch- und Fischerzeugnisse,
E = Erdnüsse, F = Soja, G = Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam,
O = Schwefeldioxid, P = Lupinen, R = Weichtiere/Muscheln, Tintenfische





Parkhotel Altmühltal

Parkhotel Bistro

Durchgehend bis 01:00 Uhr

Tagessuppe mit Baguette	6,20 €
Baguette belegt mit Schinken und Käse, garniert mit Ei und Salat (A, C, D, G)	9,50 €
Fränkischer Wurstsalat, pikant angemacht mit Landbrot und Butter (A, G, M)	11,50 €
Salatteller mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten, gebratener Hähnchenbrust und Joghurtdressing, dazu Baguette (A, G, M)	17,50 €
Gemischte Schinkenplatte reichlich garniert mit Landbrot und Butter (A, G)	14,50 €

Anforderungen:

Wir frittieren und braten palmfrei

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!*

A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere- und -erzeugnisse, C = Eier, D = Fisch- und Fischerzeugnisse,
E = Erdnüsse, F = Soja, G = Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam,
O = Schwefeldioxid, P = Lupinen, R = Weichtiere/Muscheln, Tintenfische





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	4,50 €

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	5,50 €
--	-------	--------

Frankenbrunnen Mineralwasser naturell, spritzig	0,75 l	6,50 €
--	--------	--------



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: Wilhelmglück 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

A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere- und -erzeugnisse, C = Eier, D = Fisch- und Fischerzeugnisse,
E = Erdnüsse, F = Soja, G = Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam,
O = Schwefeldioxid, P = Lupinen, R = Weichtiere/Muscheln, Tintenfische





Parkhotel Altmühltal
Edelbrände: Destille Walther, Dorfstraße 67, 91174 Spalt/Grossweingarten

Auszug aus unserer Getränkekarte

Aperitifs

Martini Vermouth bianco, rosso, extra dry, rosé	5 cl	6,50 €
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	4,80 €
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	4,50 €

Biere (Fassbier aus der Schlossbrauerei Fürst Carl in Ellingen)

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

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

A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere- und -erzeugnisse, C = Eier, D = Fisch- und Fischerzeugnisse,
E = Erdnüsse, F = Soja, G = Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam,
O = Schwefeldioxid, P = Lupinen, R = Weichtiere/Muscheln, Tintenfische





Parkhotel Altmühltal

Weinschorle

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

Unsere offenen Weine

Weißweine

2023	Kieselsmühle		
	Silvaner, QbA, trocken	0,2 l	7,50 €
	Weingut Winzerhof Kieselsmühle, 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 €

A = glutenhaltiges Getreide, B = Krebstiere- und -erzeugnisse, C = Eier, D = Fisch- und Fischerzeugnisse, E = Erdnüsse, F = Soja, G = Laktose, H = Schalenfrüchte, L = Sellerie, M = Senf, N = Sesam, O = Schwefeldioxid, P = Lupinen, R = Weichtiere/Muscheln, Tintenfische

