



Parkhotel Altmühlthal

Herzlich Willkommen



Liebe Gäste,
wir freuen uns, Sie heute in unserem
Restaurant „Chicorée“ im Parkhotel Altmühlthal
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
09.01.2026

*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 Altmühlthal

Unsere Menüempfehlung



Sellerie-Birnen-Cremesuppe (L, G, O)



**Gegrilltes Kalbsrückensteak an Rosmarinjus
mit mediterranem Pfannengemüse
und Tagliarini** (A, C, G, L, M, O)

oder



**Gebratene Butterfischmedaillons mit Weißweinsauce,
Romanesco und Safranrisotto** (D, G, L, O, R)



**Gebackenes Vanilleeis
an Pflaumenkompott** (A, C, G, O)

44,50 €

als 4-Gang Menü



**Röschen vom hausgebeizten Lachs
an Senf-Dill-Dressing
mit Kartoffelpuffer und Salatbouquet** (D, M, G)

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 Altmühlthal

Zum Beginn

Carpaccio von der Rinderlende
auf hausgemachtem Pesto, Mandelblättchen und Parmesan
12,80 €



Röschen vom hausgebeizten Lachs
an Senf-Dill-Dressing
mit Kartoffelpuffer und Salatbouquet ^(D, M, G)
14,80 €

Leckeres aus dem Suppentopf

Tagessuppe
6,20 €



Sellerie-Birnen-Cremesuppe ^(L, G, O)
7,50 €



Fränkische Festtagssuppe
mit hausgemachten Klößchen
und Pfannkuchenstreifen ^(A, C, G, L, O)
7,30 €

Knackig & Frisch



Beilagensalat vom Buffet
5,50 €



Großer Salatteller
mit verschiedenen Blatt-/ und Rohkostsalaten
und Joghurt- oder Balsamicodressing ^{(A, C, M) (A, M)}
11,50 €



Großer Salatteller
mit verschiedenen Blatt-/ und Rohkostsalaten,
gegrillter Hähnchenbrust und Joghurtdressing ^(A, G, M)
17,50 €



Großer Salatteller
mit verschiedenen Blatt-/ und Rohkostsalaten,
Parmaschinken, Parmesan und Balsamicodressing ^(A, M)
17,50 €

Zu allen Salaten servieren wir Ihnen Baguette ^(A) und auf Wunsch Essig & Öl

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 Altmühlthal

Fränkische Spezialitäten

Geschmorte Ochsenbäckchen
mit glasierten Fingermöhren und Kartoffelpüree (G, L, O)
24,50 €



Deftiges aus der Pfanne

Original Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Bratkartoffeln (Speck, A, C)
27,50 €

Gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites (A, C)
17,50 €

Gebackenes Cordon Bleu
mit Pommes frites (A, C, G, O)
19,50 €

Gebratene Medaillons vom Schwein
mit Champignonrahmsauce,
Marktgemüse und Butterspätzle (A, G, O)
25,50 €

Spezialitäten vom Grill



Gegrilltes Kalbsrückensteak an Rosmarinjus
mit mediterranem Pfannengemüse
und Tagliarini (A, C, G, L, M, O)
29,50 €



Surf and Turf – Rinderfilet mit Garnelen
an Portweinsauce
mit glasierten Karotten und Herzoginkartoffeln (A, B, D, G, L, M, O)
34,50 €

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 Altmühlthal

Spezialitäten aus Fluss & Meer



Gebratene Butterfischmedaillons an Weißweinsauce,
Romanesco und Safranrisotto (B, D, G, L, R, O)

26,50 €



Gegrilltes Doradenfilet an Hummerschaum
mit grünem Spargel und Dauphinekartoffeln (B, D, G, L, R, O)
24,50 €



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

Für den Vegetarier



Veganer Burger auf Couscous-Basis
mit Avocado, Tomate, Gurke und grünem Salat
dazu Süßkartoffel-Wedges (A, O)

16,50 €



Dünne Bandnudeln
an Waldpilzrahmsauce und frischen Kräutern (A, C, G, O)
14,50 €

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

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 Altmühlthal

Beilagen

Kroketten (A, C, G)

Pommes frites

Bratkartoffeln (Speck)

Butterspätzle (A, C, G)

Je 5,50 €

Saucen extra

2,50 €

Zum süßen Finale

Gebackenes Vanilleeis
mit Pflaumenkompott (A, C, G)

11,80 €

Gebackene Apfelküchle
mit Zimt-Zucker und Vanilleeis (A, C, G, O)
11,50 €

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 Altmühlthal

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 Altmühlthal

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 €
Ramazzotti 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 Altmühlthal

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.
-> Lieferanten nachweis, 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 Altmühlthal

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 2024 aus dem Gunzenhausener Tiefbrunnen:
Natrium 5,9 mg/l, Magnesium 16,0 mg/l, Calcium 70 mg/l,
Kalium 4,5 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: Wilhelmsglück 1/1, 74538 Rosengarten

Altmühlaler 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





Park hotel Altmühlthal

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 Holunderblüten sirup	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, Dunkel, 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 Altmühlthal

Weinschorle

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

Unsere offenen Weine Weißweine

2024	Kieselmühle			
	Silvaner, QbA, trocken	0,2 l	7,50 €	
	Weingut Winzerhof Kieselmühle, Franken	0,5 l	15,00 €	
2023	Sommerhäuser vom Quaderkalk			
	Riesling, VDP.Gutswein Bio, trocken	0,2 l	7,50 €	
	Weingut Schloss Sommerhausen, Franken	0,5 l	15,00 €	
2024	Bacchus			
	QbA, halbtrocken	0,2 l	7,50 €	
	Weingut Castell-Castell, Württemberg	0,5 l	15,00 €	
2024	Villa Rocca			
	Pinot Grigio, IGT, trocken	0,2 l	7,50 €	
	Weingut Villa Rocca, Venetien (Italien)	0,5 l	15,00 €	

Roséweine

2024	Rosé			
	QbA, halbtrocken, vegan	0,2 l	7,50 €	
	Weingut Lukas Kesselring, Pfalz	0,5 l	15,00 €	
2024	Bardolino Chiaretto			
	Roséwein Cuvée, DOC, trocken	0,2 l	7,50 €	
	Weingut Cantina di Custoza, Venetien (Italien)	0,5 l	15,00 €	

Rotweine

2023	Kaiserstuhl			
	Spätburgunder, QbA, trocken	0,2 l	7,50 €	
	Weingut Kiefer / Weingut Schmidt	0,5 l	15,00 €	
2023	Salice Salentino			
	Rotwein-Cuvée, DOC Rosso Riserva, trocken	0,2 l	8,00 €	
	Weingut Torrevento, Apulien (Italien)	0,5 l	15,50 €	
2024	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

