



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 kleinere Portion erhältlich.

**Unsere Öffnungszeiten täglich:**

18.00 Uhr bis 22.00 Uhr



*Diese Karte gilt ab  
11.04.2025*

*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



**Spargelcremesuppe mit Einlage<sup>(G, O)</sup>**

★★★



**Entrecôte an Sauce Bénaise  
mit Gemüse gefüllter Ofenkartoffel<sup>(C, G, L, M, O)</sup>**

oder



**Gebratene Lachsforelle an Rieslingsauce  
mit Mangold und Sepia Tagliarini<sup>(A, C, D, G, L, O, R)</sup>**

★★★



**Erdbeer-Spargel-Parfait<sup>(C, G)</sup>**

**43,50 €**

## als 4-Gang Menü



**Bunter Frühlingssalat mit Himbeerdressing  
dazu Terrine vom Lachs und Zander<sup>(D, G, M)</sup>**

**49,50 €**

### Unsere Weinempfehlung

2023 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

## *Fränkischer Spargel*

Portion Fränkischer Stangenspargel  
mit jungen Kartoffeln  
und Sauce Hollandaise <sup>(C, G, O)</sup> oder zerlassener Butter<sup>(G)</sup>

**18,50 €**

### dazu

Kleine gemischte Schinkenplatte

**7,50 €**

Zwei Fränkische Bratwürste

**8,90 €**

Kleines Schweineschnitzel<sup>(A, C)</sup>

**9,50 €**

Gegrillte Tranche vom Lachs<sup>(D)</sup>

**12,50 €**

Gebratene Medaillons vom Schwein  
gratiniert mit Sauce Hollandaise  
dazu frischer Stangenspargel und junge Kartoffeln <sup>(C, G, O)</sup>

**25,50 €**

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

## Zum Beginn

Carpaccio von der Rinderlende  
mit Olivenöl, Mandelblättchen und Parmesan

**12,80 €**



Bunter Frühlingsalat mit Himbeerdressing  
dazu Terrine vom Lachs und Zander <sup>(D, G, M)</sup>

**12,50 €**

## Leckeres aus dem Suppentopf

Tagessuppe

**6,20 €**



Spargelcremesuppe mit Einlage <sup>(G, O)</sup>

**6,80 €**



Fränkische Festtagsuppe  
mit hausgemachten Klößchen  
und Pfannkuchenstreifen <sup>(A, C, G, L, O)</sup>

**7,30 €**

## Knackig & Frisch



Beilagensalat vom Buffet

**5,50 €**



Großer Salatteller  
mit verschiedenen Blatt- & Rohkostsalaten  
und Joghurt- oder Balsamicodressing <sup>(A, G, M)</sup> (A, M)

**11,50 €**

mit gegrillter Hähnchenbrust

**17,50 €**



Spargelsalat vom weißen Spargel  
mit Orangendressing, Frühlingszwiebeln,  
Kirschtomaten und Radieschen <sup>(M)</sup>

**11,80 €**

**Zu allen Salaten servieren wir Ihnen Baguette <sup>1</sup> 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 Altmühltal

## Fränkische Spezialitäten



Geschmorte Lammhaxe im eigenen Saft  
auf Bohnen-Cassoulet (G, L, M, O)

**24,80 €**

## 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 €**

## Spezialitäten vom Grill



Gegrillter Lammrücken an Thymianjus,  
auf Ratatouille und Polenta-Talern (C, G, L, M, O)

**31,50 €**



Entrecôte an Sauce Bénaise  
mit Gemüse gefüllter Ofenkartoffel (C, G, L, M, O)

**32,50 €**

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 aus Fluss & Meer



Gebratene Lachsforelle an Rieslingsauce  
mit Mangold und Sepia Tagliarini (A, C, D, G, L, O, R)

**26,50 €**

Gegrillte Black Tiger Garnelen  
auf Bandnudeln in Bärlauchpesto

**23,80 €**



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

## Für den Vegetarier



Reisnudeln  
mit Ragout vom grünen & weißen Spargel  
in Basilikumsauce und geröstetem Sesam <sup>(N)</sup>

**18,60 €**



Gebratene Gyoza mit Pfannengemüse  
und Süß-Sauer-Sauce

**17,50 €**

**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 Altmühltal

## Beilagen

Kroketten (A, C, G)

Pommes frites

Bratkartoffeln (Speck)

Butterspätzle (A, C, G)

**Je 5,50 €**

Saucen extra

**2,50 €**

## Zum süßen Finale



Erdbeer-Spargel-Parfait (C, G)

**9,80 €**

Gebackene Apfelküchle  
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 <sup>(A, C, G, L, O)</sup>  
**6,50 €**

Spaghetti mit Tomatensauce <sup>(A, C, L, O)</sup>  
**6,50 €**

Gebackenes Schweineschnitzel  
mit Pommes frites und Ketchup <sup>(A, C)</sup>  
**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	<b>3,50 €</b>
Kännchen Kaffee mit einem Glas Aqua Blue still	<b>6,50 €</b>
Espresso	<b>3,00 €</b>
Doppelter Espresso	<b>4,80 €</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>5,00 €</b>
Fränkischer Tresterbrand	2 cl	<b>6,00 €</b>
Grappa Sarpa Barrique di Poli	2 cl	<b>8,00 €</b>
Ramazotti Amaro	4 cl	<b>6,50 €</b>
Fernet Branca	2 cl	<b>4,00 €</b>
Fränkischer Kräuterlikör	2 cl	<b>5,00 €</b>
Diverse Thomas Prinz Schnäpse, im Holzfass gereift	2 cl	<b>5,00 €</b>

*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 <sup>(A, C, D, G)</sup>	9,50 €
Fränkischer Wurstsalat, pikant angemacht mit Landbrot und Butter <sup>(A, G, M)</sup>	11,50 €
Salatteller mit verschiedenen Blatt- und Rohkostsalaten, gebratener Hähnchenbrust und Joghurtdressing, dazu Baguette <sup>(A, G, M)</sup>	17,50 €
Gemischte Schinkenplatte reichlich garniert mit Landbrot und Butter <sup>(A, G)</sup>	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, 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 Altmühltal

## Weinschorle

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

## *Unsere offenen Weine*

### Weißweine

<b>2023</b>	<b>Kieselsmühle</b>		
	Silvaner, QbA, trocken	0,2 l	<b>7,50 €</b>
	Weingut Winzerhof Kieselsmühle, 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>

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

