

Herzlich Willkommen



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
11.11.2025

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und guten Appetit!

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





Unsere Menüempfehlung



Kürbis-Ingwer-Mango Suppe (G, L)





Knusprige Gänsebrust mit Bratensaft, karamellisiertem Rotkraut, fränkischem Kloß und Bratapfel (A, C, G, L, O)

oder



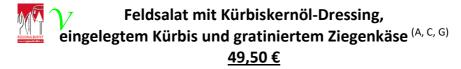
Gebratene Tranche vom Lachs mit Kräuterbutter auf Kartoffel-Möhren-Rösti (D, G, L, O)



Parfait vom fränkischen Kürbiskernöl mit Schokoladenkuchen ^(A, C, G)

43,50 €

als 4-Gang Menü



Unsere Weinempfehlung

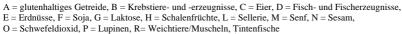
2023 Castell-Castell
Silvaner, QbA,
Weingut Fürstlich Castell'sche Domänenamt,
Franken, trocken

0,75 | 28,50€

oder

2022 Bullenheimer Paradies Domina, Spätlese, Weingut Kistner, trocken

0,75 | 29,00€







Zum Beginn

Carpaccio von der Rinderlende mit Olivenöl, Mandelblättchen und Parmesan 12,80 €



Feldsalat mit Kürbiskernöl-Dressing, eingelegtem Kürbis und gratiniertem Ziegenkäse ^(A, C, G) **11,80** €

Leckeres aus dem Suppentopf

Tagessuppe **6.20 €**



Kürbis-Ingwer-Mango Suppe (G, L)
6.80 €



Festtagssuppe (A, C, G, L, O, M) **7.50** €

Fränkische Spezialitäten



Knusprige Gänsebrust mit Bratensaft, karamellisiertem Rotkraut, fränkischem Kloß und Bratapfel ^(A, C, G, L, O) **27,50** €



Hausgebeizter Sauerbraten vom Rinderbug an Lebkuchensauce mit Böhmischen Knödeln und glasierten Pastinaken ^(A, C, G, L, O) **28,50 €**

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€

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





Spezialitäten vom Grill



Zwiebelrostbraten vom Roastbeef an Bratensaft mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln ^(A, C, G, L, M, O) **32,50** €

Gebratene Medaillons vom Schwein mit Champignonsauce, Marktgemüse und Butterspätzle ^(A, G, L, M, O) **25,50** €

Knackig & Frisch



Beilagensalat vom Buffet 5,50 €

Salatbowl mit Avocado, Edamame, Couscous, Granatapfel und Falafel an Himbeerdressing

18,90 €



Großer Salatteller mit verschiedenen Blatt-/ und Rohkostsalaten und Croûtons (A, C, G, M)

11,50€

dazu: mit gegrillter Hähnchenbrust 17,50 €

> dazu: mit Garnelenspieß 18,40 €

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







Spezialitäten aus Fluss & Meer



Gegrilltes Zanderfilet mit Safransauce, dazu Mandelbrokkoli und Wildreis ^(D, G, L, O) **26,50** €



Gebratene Tranche vom Lachs mit Kräuterbutter an Kartoffel-Möhren-Rösti ^(D, G, L, O) **27.60** €



Täglich empfehlen wir Ihnen ein weiteres Fischgericht in unserem Halbpensionsmenü

Für den Vegetarier



Wirsingroulade gefüllt mit Maronen und Hirse auf Selleriepüree an Gemüsejus ^(A, F)

18,50 €

Trüffelrisotto mit geriebener Belperknolle ^(A, C, G, O) **22,50** €

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

Parfait vom fränkischen Kürbiskernöl mit Schokoladenkuchen ^(A, C, G) **11,80**€

Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Rosinen, Mandeln und Apfelmus ^(A, C, G, O) 11,80 €

> 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** €





Für die Kleinen

Portion Pommes frites
mit Ketchup oder Mayonnaise
5,90 €

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

Kloß mit Sauce ^(A, C, L, O) **5,90 €**

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







Kaffeespezialitäten

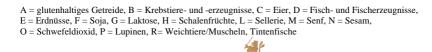
koffeinhaltig

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		
Espresso 3,00 Doppelter Espresso 4,80 Cappuccino 3,50 Milchkaffee 4,50 Latte Macchiato 4,50	Tasse Kaffee mit einem Glas Aqua Blue still	3,50€
Doppelter Espresso Cappuccino Milchkaffee 4,50 Latte Macchiato 4,50	Kännchen Kaffee mit einem Glas Aqua Blue still	6,50€
Cappuccino 3,50 Milchkaffee 4,50 Latte Macchiato 4,50	Espresso	3,00€
Milchkaffee 4,50 Latte Macchiato 4,50	Doppelter Espresso	4,80€
Latte Macchiato 4,50	Cappuccino	3,50€
	Milchkaffee	4,50€
Irish Coffee – Kaffee mit Irish Whiskey 7,00	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





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!



Wasser - die Quelle des Lebens!

Parkhotel Aqua Blue vitalisiert, still, medium oder spritzig

Aqua Blue	in der Karaffe	ا 0,2	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.

naturell, spritzig	0,25	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

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

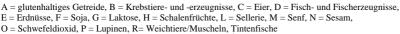
Fürst Carl Schlossbrauerei Ellingen, Schlossstraße 10, 91792 Ellingen

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







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	4 -1	7.00.6
Soda oder Orange	4 cl	7,00 €
Fränkischer Vortrunk	0.11	F F0.6
Sekt mit Holunderblütensirup	0,1	5,50 €
Alkoholfreie Getränke		
Sprite	0,2	3,00€
Sprite	0,4	4,80 €
Apfelschorle, Orangenschorle	0,4	4,80€
Granini-Säfte/Nektare	0,2	3,50 €
Granini-Schorle	0,4	4,80 €
Coca-Cola, koffeinhaltig a)	0,2	3,00€
Coca-Cola, koffeinhaltig a)	0,4	4,80 €
Coca-Cola-Light, koffeinhaltig a), b)	0,2	3,00€
Coca-Cola-Light, koffeinhaltig a), b)	0,4	4,80 €
Fanta c)	0,2	3,00€
Fanta c)	0,4	4,80 €
Spezi, koffeinhaltig a), c)	0,2	3,00 €
Spezi, koffeinhaltig a), c)	0,4	4,80 €
Schweppes		
Tonic Water, Bitter Lemon d), Ginger Ale	0,2 l	4,50 €
Biere (Fassbier aus der Schlossbrauerei Fürst Ca	rl 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





Parkhotel Altmühltal <u>Weinschorle</u>

Rot ode (Wein Ih	r Weiß irer Wahl)	0,2 l 0,2 l	5,00 € 8,50 €
	Unsere offenen Weine <u>Weißweine</u>	2	
2023	Kieselsmühle Silvaner, QbA, trocken Weingut Winzerhof Kieselsmühle, Franken	0,2 l 0,5 l	7,50 € 15,00 €
2022	Sommerhäuser vom Quaderkalk Riesling, VDP.Gutswein Bio, trocken Weingut Schloss Sommerhausen, Franken	0,2 l 0,5 l	7,50 € 15,00 €
2022	Bacchus QbA, halbtrocken Weingut Castell-Castell, Württemberg	0,2 l 0,5 l	7,50 € 15,00 €
2022	Villa Rocca Pinot Grigio, IGT, trocken Weingut Villa Rocca, Venetien (Italien)	0,2 l 0,5 l	7,50 € 15,00 €
	<u>Roséweine</u>		
2022 (B)(O) (5 do tendro)	Rosé QbA, halbtrocken, vegan Weingut Lukas Kesselring, Pfalz	0,2 l 0,5 l	-
2022	Bardolino Chiaretto Roséwein Cuvée, DOC, trocken Weingut Cantina di Custoza, Venetien (Italien)	0,2 l 0,5 l	-
Rotweine			
2020	Castell-Castell Portugieser, QbA, halbtrocken Weingut Fürstlich Castell'sches Domänenamt	0,2 l 0,5 l	7,50 € 15,00 €
2020	Kaiserstuhl Spätburgunder, QbA, trocken Weingut Kiefer / Weingut Schmidt	0,2 l 0,5 l	7,50 € 15,00 €
2020	Salice Salentino Rotwein-Cuvée, DOC Rosso Riserva, trocken Weingut Torrevento, Apulien (Italien)	0,2 l 0,5 l	8,00 € 15,50 €
2022	Brolo Merlot, DOC, trocken Weingut Campagnola, Venetien (Italien)	0,2 l 0,5 l	7,50 € 15,00 €

 $[\]label{eq:approx} 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$

