Parkhotel Altmühltal

Herzlich Willkommen

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
11.11.2026

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

V

Pastinakencremesuppe (G, L)

★★★

Zwiebelrostbraten vom Roastbeef an Bratensaft
mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln (A, G, L, O, M, Speck)

oder

Gebratener Butterfisch an Safransauce
mit Birnenrisotto und Romanesco (B, D, G, R)

★★★

Schokoladen-Lavakuchen mit Kirschsorbet
und Spekulatiuscrumble (A, C, E, H)

47,50 €

als 4-Gang Menü

Feldsalat mit Kartoffeldressing,
Parmaschinken und Brotchip (A, L)
56,50 €

Unsere Weinempfehlung

2025 Zur Schwane Weißburgunder
VDP Gutswein, Weingut zur Schwane,
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

Tatar vom hausgebeizten Lachs
mit eingelegten roten Zwiebeln und Kräuterbaguette (H, D)
13,80 €

Feldsalat mit Kartoffeldressing,
Parmaschinken und Brotchip (A, L)
14,50 €

Leckeres aus dem Suppentopf

Tagessuppe
6,80 €

V Pastinakencremesuppe (G, L)
7,20 €

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen (A, C, G, L, O, M)
7,20 €

Fränkische Spezialitäten

Knusprige Gänsebrust mit Bratensaft,
karamellisiertem Rotkraut,
fränkischem Kloß und Bratapfel (H, G, L, D)
28,50 €

Geschmorte Rinderbäckchen mit Bratensaft,
Kartoffelpüree und glasierten Fingermöhren (M, G, O)
24,50 €

Hausgebeizter Sauerbraten vom Rinderbug
an Lebkuchensauce
mit Rotkraut und Klößen (A, E, H, O)
25,80 €

Deftiges aus der Pfanne

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

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

Gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“
mit Pommes frites (A, C)
18,50 €

Gebackenes Cordon Bleu
mit südtiroler Speck und Bergkäse
dazu Pommes frites (A, C, G, O)
20,50 €

Spezialitäten vom Grill

Zwiebelrostbraten vom Roastbeef an Bratensaft
mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln (A, G, L, O, M, Speck)
34,50 €

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

Knackig & Frisch

Beilagensalat vom Buffet
5,50 €

Großer Salatteller
mit verschiedenen Blatt-/ und Rohkostsalaten
und Croûtons (A, C, G, M)
14,50 €

dazu:
mit gegrillter Hähnchenbrust
19,50 €

dazu:
mit Garnelenspieß
19,90 €

dazu:
mit Roastbeefstreifen
25,50 €

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

Spezialitäten aus Fluss & Meer

Gebratener Butterfisch an Safransauce
mit Birnenrisotto und Romanesco (B, D, G, R)
27,50 €

Gebackenes Karpfenfilet mit Remouladensauce
und Kartoffelsalat (A, D, L, M)
22,50 €

Täglich empfehlen wir Ihnen ein weiteres Fischgericht in unserem Halbpensionsmenü

Für den Vegetarier

Gefüllte Paprika auf Gemüsejus
mit Topinamburpüree und Maronen (L, H)
19,80 €

Tagliarini an cremiger Hokkaido-Kürbissauce mit Rucola (A, G)
19,50 €

dazu:
4 Black Tiger Garnelen (D, R)
27,50 €

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

Schokoladen-Lavakuchen mit Kirschsorbet
und Spekulatiuscrumble (A, C, E, H)

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 Altmühltal

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)
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 €**
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 Altmühltal

Parkhotel Bistro

Durchgehend bis 01:00 Uhr

Tagessuppe mit Baguette	**6,80 €**
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)	**19,50 €**
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: 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

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

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

Unsere offenen Weine

Weißweine

2024	**Kieselsmühle**		
	Silvaner, QbA, trocken	0,2 l	**7,50 €**
	Weingut Winzerhof Kieselsmühle, 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**		
BIO nach EG-Öko-Verordnung	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