



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
12.09.2025*

*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



Pilzcremesuppe mit Steinpilzeinlage ^(G, L)

★★★



**Schmorbraten vom Hirsch im eigenen Saft mit Preiselbeerbirne
an Rosenkohl und Butterspätzle** ^(A, C, G, L, O)

oder



**Gebratener Papageifisch mit Krustentierschaum
auf Rote Bete-Sellerie-Püree und grünem Spargel** ^(D, G, L, O)

★★★



**Apfel-Panna Cotta mit Baumkuchen
„falscher Apfelbaum“** ^(A, C, G)

43,50 €

als 4-Gang Menü



**Filoteig-Röllchen gefüllt mit Birne und Ziegenkäse
auf Bittersalaten mit Walnussdressing** ^(A, C, G)

49,50 €

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 €

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 €



Filoteig-Röllchen gefüllt mit Birne und Ziegenkäse
auf Bittersalaten mit Walnussdressing^(A, C, G)
11,80 €

Leckeres aus dem Suppentopf

Tagessuppe
6,20 €



Pilzcremesuppe mit Steinpilzeinlage^(G, L)
6,80 €



Rinderkraftbrühe
mit Pfannkuchenstreifen^(A, C, G, L, O, M)
6,80 €

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 €

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

Knackig & Frisch



Beilagensalat vom Buffet

5,50 €

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

11,50 €

dazu:

mit gegrillter Hähnchenbrust

17,50 €

mit Garnelenspieß ^(D, R)

18,40 €



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

11,50 €

dazu:

mit gegrillter Hähnchenbrust

17,50 €

mit Garnelenspieß ^(D, R)

18,40 €

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

Fränkische Spezialitäten



Fränkisches Schäufele an Dunkelbiersauce
auf Bayrisch Kraut mit Knödeln ^(A, L, M, O)

19,90 €



Schmorbraten vom Hirsch im eigenen Saft mit Preiselbeerbirne
an Rosenkohl und Butterspätzle ^(A, C, G, L, O)

25,80 €

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

Spezialitäten vom Grill



Rumpsteak mit Steinpilzkruste an Rotweinsauce
dazu Speckbohnen und Kartoffelgratin^(A, C, G, L, M, O)

32,50 €



Gebratene Medaillons vom Schwein
mit Pfefferrahmsauce,
Kaisergemüse und Kroketten^(A, G, L, M, O)

24,80 €

Spezialitäten aus Fluss & Meer



Gegrilltes Zanderfilet im Kartoffelmantel
an Champagnersauce auf Apfel-Lauch-Gemüse^(D, G, L, O)

26,50 €



Gebratener Papageifisch mit Krustentierschaum
auf Rote Bete-Sellerie-Püree und grünem Spargel^(D, G, L, O)

25,50 €



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

Für den Vegetarier



Veganer Zwiebelkuchen
mit Räuchertofu und Kichererbsen^(A, F)

14,50 €



Steinpilzravioli in Parmesansauce
mit mariniertem Rucola^(A, C, G, O)

18,80 €

**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)

Pommes frites

Bratkartoffeln ^(Speck)

Butterspätzle ^(A, C, G)

Je 5,50 €

Saucen extra

2,50 €

Zum süßen Finale

Apfel-Panna Cotta mit Baumkuchen
„falscher Apfelbaum“ ^(A, C, G)

11,80 €

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 ^(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, Schlosstraße 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

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

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

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

Weinschorle

Rot oder Weiß 0,2 l 5,00 €

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

(Wein Ihrer Wahl)

0,5 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)		

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

