



Parkhotel Altmühltal

*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  
20.06.2025*

*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



### Tomatenessenz

mit confierter Kirschtomate und Basilikumöl<sup>(G, O)</sup>

★★★

**Roularde vom Maishähnchen an Bratensaft  
auf Süßkartoffelpüree mit Romanesco<sup>(G, L, M, O)</sup>**

oder



**Gegrilltes Doradenfilet an Zitronen-Limetten-Schaum  
mit gefüllter Paprika auf Rosmarinkartoffeln<sup>(A, C, D, G, L, O)</sup>**

★★★

### Kokos-Mandel-Törtchen

mit weißer Schokolade und Amarena-Kirsch-Eis<sup>(C, G)</sup>

**43,50 €**

## als 4-Gang Menü



**Lauwarmes Pfifferlingstörtchen  
mit Limetten-Schmand an Pflücksalat<sup>(A, C, G)</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

## Zum Beginn

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



Lauwarmes Pfifferlingstörtchen  
mit Limetten-Schmand an Pflücksalat <sup>(A, C, G)</sup>  
**9,80 €**



„Vitello Tonnato“  
Scheiben vom rosa gegarten Kalbsrücken  
an einer Thunfisch-Kapern-Sauce mit Rucola <sup>(C, D, M)</sup>  
**11,50 €**

## Leckeres aus dem Suppentopf

Tagessuppe  
**6,20 €**



Tomatenessenz  
mit confierter Kirschtomate und Basilikumöl <sup>(G, O)</sup>  
**6,80 €**



Fränkische Festtagssuppe  
mit hausgemachten Klößchen  
und Pfannkuchenstreifen <sup>(A, C, G, L, O)</sup>  
**7,30 €**

## Deftiges aus der Pfanne



Original Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit Bratkartoffeln <sup>(Speck, A, C)</sup>  
**26,50 €**

Gebackenes Schweineschnitzel „Wiener Art“  
mit Pommes frites <sup>(A, C)</sup>  
**17,50 €**



Gebratene Medaillons vom Schwein  
mit Pfefferrahmsauce,  
Fingermöhren und Butterspätzle <sup>(A, C, G, L, M, 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

## Knackig & Frisch



Beilagensalat vom Buffet

**5,50 €**

Caesar Salat mit gebratenem Speck,  
Croûtons und Parmesan <sup>(A, C, D, G, M)</sup>

**11,50 €**

*dazu:*

mit gegrillter Hähnchenbrust

**17,50 €**

mit Garnelenspieß <sup>(D, R)</sup>

**18,40 €**



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

**11,50 €**

*dazu:*

mit gegrillter Hähnchenbrust

**17,50 €**

mit Garnelenspieß <sup>(D, R)</sup>

**18,40 €**

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

## Fränkische Spezialität



Geschmorte Lammhaxe im eigenen Saft  
auf Bohnen-Graupen-Cassoulet <sup>(A, G, L, M, O)</sup>

**26,80 €**

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



Gegrilltes Rinderfilet an Portweinjus  
mit sautierten Pfifferlingen und Dauphinekartoffeln (C, L, M, O)

**32,50 €**

Roularde vom Maishähnchen an Bratensaft  
auf Süßkartoffelpüree mit Romanesco<sup>(G, L, M, O)</sup>

**27,30 €**

## Spezialitäten aus Fluss & Meer



Gegrilltes Doradenfilet an Zitronen-Limetten-Schaum  
mit gefüllter Paprika auf Rosmarinkartoffeln (A, C, D, G, L, O)

**26,50 €**



Gebratenes Forellenfilet an Dillsauce  
auf einem Gemüse-Quinoa-Bratling (C, D, G, L, O)

**24,80 €**



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

## Für den Vegetarier



„Bauzi“ - herzhaft asiatische Germknödel  
gefüllt mit Kräuterseitlingen und Gemüse  
auf einer Pflaumen-Soja-Sauce (A, L, N,)

**17,40 €**



Tagliarini in Pfifferling-Rahmsauce  
mit Kirschtomaten (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 <sup>(A, C, G)</sup>

Pommes frites

Bratkartoffeln <sup>(Speck)</sup>

Butterspätzle <sup>(A, C, G)</sup>

**Je 5,50 €**

Saucen extra

**2,50 €**

## Zum süßen Finale



Kokos-Mandel-Törtchen mit weißer Schokolade  
und Amarena-Kirsch-Eis <sup>(C, G)</sup>

**11,80 €**

Gebackene Apfelküchle  
mit Zimt-Zucker und Vanilleeis <sup>(A, C, G,)</sup>

**10,50 €**

1 Kugel Eis Ihrer Wahl <sup>(G)</sup>

**2,20 €**

Gemischtes Eis – 3 Kugeln Ihrer Wahl <sup>(G)</sup>

**6,50 €**

Gemischtes Eis – 3 Kugeln mit Sahne <sup>(G)</sup>

**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 (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, 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)	0,5 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

