



Parkhotel Altmühltal
GmbH & Co. KG
Zum Schießwasen 15
91710 Gunzenhausen
Telefon 09831 5040
Telefax 09831 89422
info@aktiv-parkhotel.de
www.aktiv-parkhotel.de



www.aktiv-parkhotel.de

ANFAHRT



Weihnachten

Unsere Winter-Specials



WEIHNACHTEN

ist die Zeit zum Genießen!

ÖFFNUNGSZEITEN AN DEN FEIERTAGEN:

Heiligabend 24. Dezember 2025
von 18 Uhr bis 22 Uhr

Erster und zweiter Weihnachtsfeiertag
25. und 26. Dezember 2025
von 12 Uhr bis 14 Uhr und
von 18 Uhr bis 22 Uhr



Menüwahl:

Bitte wählen Sie aus den Kategorien Vorspeisen, Suppen und Desserts jeweils nur ein Gericht für Ihr Menü aus. Bei den Hauptgerichten können Sie gerne bis zu vier Vorschläge in Ihr Wunschmenü zur Auswahl aufnehmen. **Gerne stellen wir ein individuelles Weihnachtsmenü für Sie zusammen.**



GÄNSEBRATEN-ZEIT

Wenn die Wild-Saison zu Ende geht, beginnt am 11. November traditionell die Zeit der knusprigen Gans. Saftiges Fleisch, krosse Haut und ein volles Aroma – so erleben Sie bei uns den Klassiker der Vorweihnachtszeit.

NUR MIT VORBESTELLUNG!

BAUERNGANS

für 4 Personen, über 4.000 Gramm;
mit karamellisiertem Apfelrotkraut und
fränkischen Klößen, Preis p. P.: 34,50 EUR

**Geschenk
Gutschein**



Ob für Gaumenfreuden im Restaurant „Chicorée“ und an der Bar „La Luna“ oder für Entspannung und Wohlbefinden im „Club Vital“ – alle Leistungen unseres Hauses sind auch als Gutschein erhältlich.

Weihnachtsfest & Jahresendfeiern

Freuen Sie sich auf gemütliche und unvergessliche Stunden in stimmungsvoller Atmosphäre. Ob für ein Familientreffen, ein Geschäftsessen oder Ihre Firmenweihnachtsfeier – wir bieten Ihnen für jeden Anlass den passenden Rahmen.

Zur Einstimmung empfehlen wir Ihnen zum Beispiel einen winterlichen Hot-Aperol an unserer Bar „La Luna“. Anschließend feiern Sie im weihnachtlichen Restaurant „Chicorée“ oder in einem unserer anderen Räume mit einem winterlichen Menü oder Buffet Ihrer Wahl.

Unser freundliches Küchen- und Serviceteam macht Ihre Feier zum gelungenen Fest. Lassen Sie sich verwöhnen und verbringen Sie glanzvolle Momente in festlichem Ambiente. Erleben Sie Weihnachtszauber im Parkhotel!



Menüvorschläge für Ihre gelungene Veranstaltung oder Weihnachtsfeier 2025!

Vorspeisen

Feldsalat mit Kürbiskernöl-Dressing, eingelegtem Kürbis und gratiniertem Ziegenkäse
14,50 EUR

Tatar von der geräucherten Forelle mit Gurken- und Apfelperlen an Dillespuma
11,80 EUR

Suppen

Essenz vom heimischen Wild mit Preiselbeer-Schöberl
7,50 EUR

Vegane Kürbis-Ingwer-Mango Suppe
6,80 EUR

Hauptspeisen

Hausgebeizter Sauerbraten vom Rinderbug an Lebkuchensauce mit böhmischen Knödeln und glasierten Pastinaken
28,50 EUR

Knusprige Gänsebrust mit Bratensaft, karamellisiertem Rotkraut, fränkischem Kloß und Bratapfel
27,50 EUR

Ragout vom Hirsch mit Brezenknödel und Preiselbeerbirne
25,50 EUR

Zwiebelrostbraten vom Roastbeef an Bratensaft mit Röstzwiebeln und Bratkartoffeln
32,50 EUR

Gebratene Medaillons vom Schwein mit Champignonrahmsauce, Marktgemüse und Butterspätzle
25,50 EUR

Gebratene Tranche vom Lachs mit Kräuterbutter an Kartoffel-Karotten-Rösti
27,60 EUR

Gegrilltes Zanderfilet mit Safransauce, dazu Mandelbrokkoli und Wildreis
26,50 EUR

Vegetarisch

Trüffelrisotto mit geriebener Belperknolle
22,50 EUR

Vegan

Wirsingroulade gefüllt mit Maronen und Hirse auf Selleriepüree an Gemüsejus
18,50 EUR

Dessert

Parfait vom fränkischen Kürbiskernöl mit Schokoladenkuchen
11,50 EUR

Lebkuchenmousse mit Orangensorbet
10,50 €

Unsere Weinempfehlung

Franken

2023 Castell-Castell Silvaner QbA, trocken
Weingut Fürstlich Castell'sches Domänenamt

Edle, traditionelle Aufmachung, elegant und feinfruchtiger Charakter, erfrischend spritzig.

Alkohol 11,5 % Restzucker 6,2 g/l, Säure 6,3 g/l

Empfehlung: sommerliche Salate, helles Geflügel und feine Fischgerichte

0,75 l 28,50 EUR

2020 Domina Spätlese trocken
Bullenheimer Paradies, Weingut Kistner

Tiefdunkle Farbe; intensive Aromatik nach dunklen Beeren und Sauerkirsch, angenehmer Körper mit hoher Nachhaltigkeit. Domina – die fränkische Rotweinsorte.

Alkohol 13,4 %, Restzucker 3,8 g/l, Säure 6,0 g/l

Empfehlung: Fleisch mit dunklen Saucen und Wildgerichte

0,75 l 29,00 EUR