

ALTES KURHAUS

HOTEL. BIO-FISCHZUCHT. GASTHAUS.

Herzlich Willkommen bei uns im Alten Kurhaus. Genuss und Entspannung zwischen Wald und See – das ist es, was wir Ihnen in unserem Hotel und Restaurant Altes Kurhaus bieten wollen und wozu wir Sie herzlich einladen.

Wir, das ist die Familie Grimmer und das gesamte Altes Kurhaus Team.

Wir, das sind aber vor allem die Menschen, die hier arbeiten und Ihren Aufenthalt bei uns im Alten Kurhaus besonders machen. Unser Hotelbetrieb ist seit Generationen in Familienhand und wird von Jürgen Grimmer und seiner Frau Ute geführt. Die fünf Söhne der Familie arbeiten teilweise in der Küche, im Service oder in der Verwaltung und sind dem Alten Kurhaus fest verbunden.

Wir laden Sie dazu ein eine schöne Zeit bei uns im Alten Kurhaus zu genießen.

*Familie Grimmer
& Team*

EMPFEHLUNG ZUM APERITIF

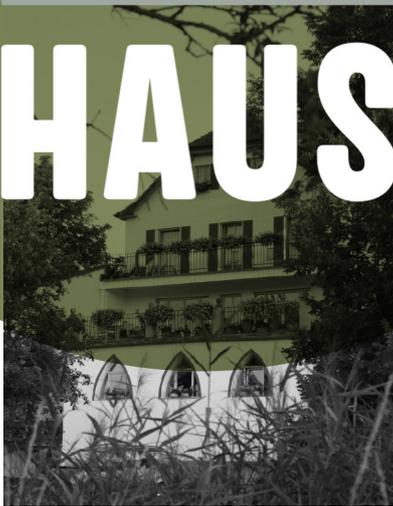
Aperol Spritz	0,25	7.1
Hugo	0,25	6.9
Campari Spritz	0,25	7.1
Lillet Wild Berry	0,25	7.1
Juventa Franken Secco weiß	0,1	3.9



ALTES

KUR

HAUS



SUPPE

Fränkische Leberknödelsuppe + Backerbsen	5.1
Spargelcremesuppe + Schnittlauch	6.2
Trabelsdorfer Fischsuppe + gebratene Forellen- & Gemüsestreifen verfeinert mit Sahne und Frankenwein	7.9
Fischräucher-Mousse + geröstetes Schwarzbrot, frischer Kren	10.9

FORELLE GANZ ODER FILET als Filet

gegrillt gebacken mit Pfefferkruste + Salat vom Buffet	19.9	23.5
Blau aus dem Wurzelsud + Kartoffeln, Sahnkren und zerlassene Butter	20.9	24.5
Müllerin Art + Kartoffeln und Salat vom Buffet	20.9	24.5

SAIBLING GANZ ODER FILET als Filet

gegrillt gebacken mit Pfefferkruste + Salat vom Buffet	22.5	25.9
Blau aus dem Wurzelsud + Kartoffeln, Sahnkren und zerlassene Butter	23.5	26.9
Müllerin Art + Kartoffeln und Salat vom Buffet	23.5	26.9

NOCH MEHR FISCH

Lachssteak + Grillgemüse, Bratkartoffeln, Kräuterbutter,	21.5
---	------

LEGENDE

-  1/2 Kleine Portion möglich (-2.0)
-  vegetarisch
-  vegan

SPARGEL

Spargel mit Kartoffeln + Butter oder + Butterschaumsoße	18.9
Spargel mit Wienerschnitzel vom Schwein + Salzkartoffeln, Butterschaumsoße	25.9
Spargel mit Lachs gegrillt + Salzkartoffeln, Butterschaumsoße	28.9

BRATEN

Fränkisches Schäuferla + Wirsing, Kloß	15.9
Rehbraten aus heimischer Jagd + Preiselbeeren, Blaukraut, Kloß	 1/2 20.9
Hochzeiteressen – Rindfleisch mit Kren + Preiselbeeren, Kloß	 1/2 19.9
Bauernhof Villa aus Erlau	 1/2 20.9
Entenbrust + Wirsing oder Blaukraut, Kloß	 1/2 20.9

GRILL UND PFANNE

Bärlauch-Fleischküchla + Spätzle, Speck-Chip + Salat vom Buffet	15.9
Rumpsteak + Kräuterbutter, Pommes, Salat vom Buffet	28.9
Fränkisches Schnitzel mit Senf und Kren bestrichen + Bratkartoffeln, Salat vom Buffett	16.9
Lendchen + Champignonsoße, Pommes, Salat vom Buffett	 1/2 17.9
Wiener Schnitzel vom Schwein + Salat vom Buffet + Pommes	 1/2 +1.0

EMPFEHLUNG DER WOCHE

Ofenkartoffel
mit Frischkäse und Kräutern
auf Antipasti Gemüse  11.4

3 hausgemachte **Wildbratwürste**
+ Sauerkraut, Brot 10.9

VEGETARISCH

Linsenlasagne
+ mit Tomatensoße  1/2  13.9

Käsespätzle
+ Salat vom Buffet  1/2  12.9

Gemüsestrudel
+ Grillgemüse  14.9
+ mit Schafskäse überbacken  + 1.5

Salatbuffet Beilage 6.9

Salatbuffet Hauptgang 11.9

KINDERGERICHTE

Kloß mit Soße 3.2

+ Wirsing oder Blaukraut 4.2

Kinderschnitzel mit Pommes 6.9

Hähnchenstücke mit Pommes 6.9

Kinderforellenfilet gebacken mit Pommes 7.9

Spätzle mit Soße 4.9

DESSERT UND EIS

Eiskaffee
+ Vanille, Sahne 6.9

Schokoladenmousse
+ Waldbeerragout, Sahne 7.9

Frühlingstraum
+ 1 Kugel Erdbeersorbet, Rhabarberkompott 4.9

Warmer Schoko-Brownie
+Vanilleeis, Schokosoße 7.9

Affogato
+ Espresso mit Vanilleeis 3.9

3 Kugeln gemischtes Eis
+Schoko, Erdbeere, Vanille und Sahne 4.9

Eierlikörbecher
+ 3 Kugeln Vanilleeis, Eierlikör, Sahne 6.9

Baileysbecher
+ 3 Kugeln Vanilleeis, Baileys, Sahne 6.9

Coupe Dänemark
+ 3 Kugeln Vanilleeis, Schokosoße, Sahne 6.4

Erdbeerbecher
+ 3 Kugeln Vanilleeis, frische Erdbeeren, Sahne 7.9

KINDERDESSERT

Eisclown mit Schokolinsen
+ Erdbeer-, Schoko-, oder Vanilleeis 3

Kinder Schoko-Brownie
+ Vanilleeis 4.9

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

Espresso	2.4
Espresso Macchiato	2.7
Cappuccino mit Milchschaum	4
Latte Macchiato	4
Milchkaffee	4
Tasse Kaffee	2.6
Tasse Kaffee entkoffeiniert	2.6
Pott Kaffee	4.6
Pott Kaffee entkoffeiniert	4.6
Tasse Schokolade	3.9
Tasse Chocochino (Schokolade mit Espresso)	4.2
Glas Tee (verschiedene Sorten)	3.6

HAUSGEBÄCK ZUR KAFFESTUNDE

Kuchen	3.9
Kuchen mit Sahne	4.4
Torte	4.2
Portion Sahne	0,7

*Wir wünschen Ihnen einen
guten Appetit!*

APERITIF

Glas Juventa Frankensecco weiß	0,1	3.9
	0,75	26.5
Hugo	0,25	6.9
Aperol Spritz	0,25	7.1
Campari Spritz	0,25	7.1
Lillet Wild Berry	0,25	7.1
Campari Orange	4 cl	7.1
Martini Bianco	4 cl	5.4
Sherry Sandeman Fino	4 cl	5.2

BIER VOM FASS

Hausbräu „Fritzla“ Zwickelbier	0,25	2.9
» nach dem Rezept von Uropa Fritz	0,5	3.9
Helles Beck Bräu Trabelsdorf	0,25	2.9
	0,5	3.9
Radler	0,25	2.9
	0,5	3.9

BIER AUS DER FLASCHE

Klosterbräu Schwärzla	0,5	4.4
Hefeweißbier Beck Bräu Trabelsdorf	0,5	4.4
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5	4.4
Schlenkerla Rauchbier	0,5	4.4
Kaiserdom Helles alkoholfrei 0.0	0,5	4.4

SPRITZIGES

Weißweinschorle	0,25	3.5
	0,5	6.2
Rotweinschorle	0,25	3.8
	0,5	6.6

Jahrgänge auf Anfrage

WEIN WEISS

Kurhaus Hausschoppen weiß	0,1	3
Müller Thurgau, Volkacher Kirchberg, Divino Nordheim	0,25	4.9
	1,0	19
Castell Weiss & Grau trocken, VDP.GUTSWEIN	0,1	4.3
Fürstlich Castell'sches Domänenamt	0,25	8.2
» Cuvée aus Weißburgunder & Grauburgunder, trocken.	0,75	24
Franconia Silvaner trocken	0,1	3.4
Divino Nordheim	0,25	6.1
» Mit fein-fruchtigen Aromen	1,0	22
Kerstin Laufer Chardonnay	0,1	4.3
Weingut Laufer	0,25	8.2
» im Geschmack, erfrischend mit einer belebenden Säure	0,75	24
Franconia Riesling trocken	0,1	3.9
Divino Nordheim, Nordheimer Vögelein	0,25	7
» Trocken, spritzig, frisch	0,75	21
Franconia Kerner trocken	0,1	3.4
Divino Nordheim	0,25	6.1
» Feinherb, animierende Aromen	1,0	22
Castell – Castell Bacchus halbtrocken	0,1	3.4
Fürstlich Castell'sches Domänenamt	0,25	6.1
» Am Gaumen fruchtig mit einem animierenden Trinkfluss	1,0	22

WEIN ROT

Kurhaus Franken Hausschoppen rot	0,1	3.1
Domina Consilium Thüngersheim trocken	0,25	5.5
DEUTSCHER QUALITÄTSWEIN, DIVINO NORDHEIM	1,0	20
Castell – Castell Rotwein, trocken	0,1	3.5
Fürstlich Castell'sches Domänenamt	0,2	6.1
Vollmundiges, fruchtbetontes Rotweincuvée	0,75	22
Optimo Tinto	0,1	4.3
Vinedos Y Bodegas Alconde S.L.	0,2	8.2
» Cabernet Sauvignon y Merlot	0,75	24

ROTLING

Castell Rotling	0,1	3.6
Fürstlich Castell'sches Domänenamt	0,25	6.2
» Feinherb, frisch	1,0	22.5

ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Frankenbrunnen Exquisit	0,25	3.1
» Still, medium oder spritzig	0,75	5.6
Tafelwasser	0,4	2.9
	0,2	2.3
Tonic Water	0,2	3.7

SAFTSCHORLEN

Apfelschorle	0,2	3.3
	0,4	4.3
Bio-Apfelschorle naturtrüb	0,2	3.4
» aus eigener Pressung	0,4	4.4
Holunderschorle	0,2	3.3
	0,4	4.3
Orangenschorle	0,2	3.3
	0,4	4.3
Johannisbeerschorle	0,2	3.3
	0,4	4.3



SÄFTE

Bio Apfelsaft naturtrüb, eigene Pressung	0,2	3.5
	0,4	5.7
Orangenektar	0,2	3.2
	0,4	4.9
Johannisbeerektar	0,2	3.2
	0,4	4.9

LIMONADEN

Fanta	0,2	3.3
	0,4	4.3
Sprite	0,2	3.3
	0,4	4.3
Coca Cola	0,2	3.3
	0,4	4.3
Spezi	0,2	3.3
	0,4	4.3
Coca Cola light	0,33	3.9

BRÄNDE AUS DEM STEIGERWALD

Nestmanns Magenperle Kräuterlikör	2 cl	3.9
Fränkisches Zwetschgenwasser		
Obstbrennerei Norbert Antoni, Traustadt	2 cl	3.9
Williams Christ Birne		
Obstbrennerei Norbert Antoni, Traustadt	2 cl	3.9
Ringlo-Pflaume		
Obstbrennerei Norbert Antoni, Traustadt	2 cl	3.9
Himbeergeist	2 cl	3.9
Mirabelle	2 cl	3.9
Kirschwasser	2 cl	3.9
Haselnuss		
Obstbrennerei Norbert Antoni, Traustadt	2 cl	3.9

DIGESTIF

Remy Martin VOP	2 cl	4.9
Ramazotti mit Zitrone und Eis	2 cl	3.9
Underberg	2 cl	3.9
Gin Tonic	0,3	9

WHISKY

Jack Daniel's Tennessee Whisky Bourbon	4 cl	7.6
Johnnie Walker Red Label Scotch	4 cl	7.6

LIKÖR

Bailey's Original Irish Cream	2 cl	3.6
Eierlikör	2 cl	3.6

Zum Wohl!

HOTEL. BIO-FISCHZUCHT. GASTHAUS.