

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

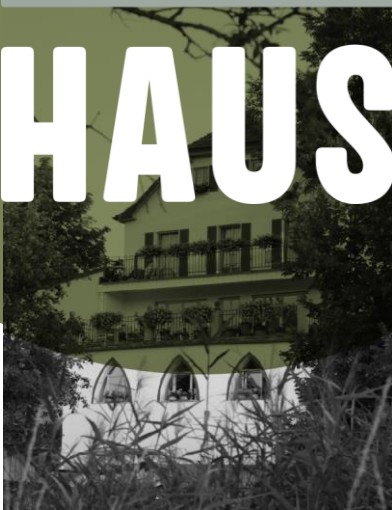
Aperol Spritz	0,25	6.8
Hugo	0,25	6.8
Campari Spritz	0,25	6.8
Lillet Wild Berry	0,25	6.8
Juventa Franken Secco weiß	0,1	3.6



ALTES

KUR

HAUS



HOTEL. BIO-FISCHZUCHT. GASTHAUS.

Im Herzen des Aurachtales, in Trabelsdorf, Triefenbach und Priesendorf, liegen unsere Fischteiche mit einer Gesamtfläche von ca. 20 Hektar. In Gruppen oder Ketten angeordnet prägen die Teiche das Landschaftsbild des Aurachgrundes. In unseren Weihern züchten wir seit mehr als 50 Jahren Speisekarpfen, die seit 2016 gemäß Artikel 29 Absatz 1 der Verordnung (EG) Nr. 834/2007 DE-ÖKÖ-006 biozertifiziert sind.

Aber auch Hechte, Waller und Zander tummeln sich in unseren Gewässern.



Gefüttert werden unsere Bio-Karpfen mit regionalem Getreide aus biologischem Anbau, direkt von unseren eigenen Äckern und von Bauern aus der Region. Die naturnahe Bewirtschaftung der Teiche macht unsere Weiher zur liebenswerten Heimat für viele Vögel und andere Tiere. Eine Naturidylle direkt vor unserer Haustür. Die günstigen klimatischen Bedingungen und die naturnahe Aufzucht sind das Erfolgsgeheimnis der Karpfenteichwirtschaft im Aurachtal. Die Karpfen erreichen nach dem dritten Sommer ihre volle Größe von zwei bis drei Pfund. Karpfen, die sich fast ausschließlich von Naturnahrung ernähren, schmecken natürlich am besten. So entsteht in einer Naturidylle direkt vor unserem Haus ein durch und durch nachhaltiges Produkt, was wir auf verschiedenste Arten für Sie zubereiten. Sie sind herzlich eingeladen, sich bei einer Wanderungen durch die einzigartige Teichlandschaft ein Bild von unsere Bio-Karpfenzucht zu machen.

BIO KARPFFEN

	klein	mittel	groß
½ Karpfen, klassisch gebacken + Salat vom Buffet	16.9	17.9	18.9
½ Karpfen in Pfefferschrotkruste + Salat vom Buffet	16.9	17.9	18.9
½ Karpfen blau aus dem Wurzelsud + Kartoffeln, Sahnekren und zerlassene Butter	17.9	18.9	19.9
Karpfenfilet gegrillt gebacken mit Pfefferkruste + Salat vom Buffet	☉ 1/2		20.9
Karpfenfilet Müllerin Art + Kartoffeln und Salat vom Buffet	☉ 1/2		21.9
Karpfenfilet blau + Kartoffeln, Sahnekren und zerlassene Butter			21.9
Zweierlei vom Karpfen Karpfenfilet gebacken & Karpfenfilet in Pfefferschrotkruste + Salat vom Buffet			21.9
Karpfenknusper gebacken mit Pfefferkruste Zweierlei + Salat vom Buffet	☉ 1/2		21.9
Krosse Karpfenflossen gebacken + Remouladensoße			7.9
Portion Innereien groß + Salat vom Buffet			12.9
Innereien zum Fisch			6.9



*Gelebte
Familientradition*

SUPPE & VORSPEISE

Fränkische Leberknödelsuppe + Backerbsen	4.8
Petersilienwurzelcremesuppe + Brotröster	5.5
Trabelsdorfer Fischsuppe + gebratene Karpfenstreifen und Gemüsestreifen verfeinert mit Sahne und Frankenwein	7.3
Räucherfischmousse mit Baguette	7.9

FORELLE GANZ

gegrillt gebacken mit Pfefferkruste + Salat vom Buffet	19.5
Blau aus dem Wurzelsud + Kartoffeln, Sahnkren und zerlassene Butter	20.5
Müllerin Art + Kartoffeln und Salat vom Buffet	20.5

SAIBLING GANZ ODER FILET als Filet

gegrillt gebacken mit Pfefferkruste + Salat vom Buffet	21.9	24.9
Blau aus dem Wurzelsud + Kartoffeln, Sahnkren und zerlassene Butter	22.9	25.9
Müllerin Art + Kartoffeln und Salat vom Buffet	22.9	25.9




NOCH MEHR FISCH

Mediterranes Lachssteak + Grillgemüse, Bratkartoffeln	19.9
--	------




BRATEN

Entenbrust + Wirsing oder Blaukraut, Kloß	 1/2	19.9
Fränkisches Schäuferla + Wirsing, Kloß		14.9
Hirschbraten aus heimischer Jagd + Blaukraut, Kloß	 1/2	19.9
Holzfäller Hackbraten mit Speck, Zwiebeln, Paprika und Käse + Kartoffelpüree	 1/2	14.9
Hochzeiteressen – Kren mit Bio-Rindfleisch + Preiselbeeren, Kloß vom Bio-Hof Popp aus Erlau	 1/2	17.9

GRILL UND PFANNE

Rumpsteak + Kräuterbutter, Pommes, Salat vom Buffet		26.9
Kalbsrückensteak vom Bio-Hof Popp + Grillgemüse, Kroketten	 1/2	29.9
Lendchen + Champignonsoße, Pommes, Salat vom Buffet	 1/2	16.9
Fränkisches Schnitzel + bestrichen mit Kren und Senf, paniert + Bratkartoffeln, Salat vom Buffet		15.9
Wiener Schnitzel vom Schwein oder Geflügel + Salat vom Buffet + Pommes	 1/2	+1.0
3 Bratwürste vom Bio-Ochsen + Sauerkraut, Brot		10.9

LEGENDE

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

VEGETARISCH

Kichererbsenpfanne + Brokkoli, Karotten, Krisch-Tomaten, Tomatensoße, Reis	☾ 1/2 	12.9
Falafel + Grillgemüse, Gemüsedip		11.9
Käsespätzle +Salat vom Buffet	☾ 1/2 	11.9
Gemüsestrudel + Grillgemüse		12.9
+ mit Schafskäse überbacken		+ 1.5
Salatbuffet Beilage		5.9
Salatbuffet Hauptgang		10.9

KINDERGERICHTE

Kloß mit Soße	3.2
+ Wirsing oder Blaukraut	4.2
Kinderschnitzel mit Pommes	6.9
Spätzle mit Soße	4.9
Hähnchenstücke mit Pommes	5.9
Kinderkarpfenfilet mit Pommes	7.9

DESSERT UND EIS

Schokomousse + Waldbeeren, Sahne	6.2
Zwetschgenröster + Haselnuss-Krokant-Eis	4.9
Crème Brûlée	6.5
Affogato Espresso mit Vanilleeis	3.9
3 Kugeln gemischtes Eis Schoko, Erdbeere, Vanille und Sahne	4.2
Waldbeerbecher + 3 Kugeln Vanilleeis, Waldbeeren, Sahne	6.9
Eierlikörbecher + 3 Kugeln Vanilleeis, Eierlikör, Sahne	6.5
Baileysbecher + 3 Kugeln Vanilleeis, Baileys, Sahne	6.5
Coupe Dänemark + 3 Kugeln Vanilleeis, Schokosoße, Sahne	5.9
Eisclown mit Schokolinsen + Erdbeer-, Schoko-, oder Vanilleeis	3

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	3.7
Tasse Chocochino (Schokolade mit Espresso)	4
Glas Tee (verschiedene Sorten)	3.6

HAUSGEBÄCK ZUR KAFFESTUNDE

Kuchen	3.5
Kuchen mit Sahne	4
Torte	4
Portion Sahne	0,7

*Wir wünschen Ihnen einen
guten Appetit!*

APERITIF

Glas Juventa Frankensecco weiß	0,1	3.6
	0,75	24.5
Glas Sekt Kurhaus Hausmarke trocken	0,1	3.1
	0,75	21.5
Hugo	0,25	6.8
Aperol Spritz	0,25	6.8
Campari Spritz	0,25	6.8
Lillet Wild Berry	0,25	6.8
Campari Orange	4 cl	6.8
Martini Bianco	4 cl	5
Sherry Sandeman Fino	4 cl	5

BIER VOM FASS

Hausbräu „Fritzla“ Zwickelbier	0,25	2.6
» nach dem Rezept von Uropa Fritz	0,5	3.5
Helles Beck Bräu Trabelsdorf	0,25	2.6
	0,5	3.5
Radler	0,25	2.5
	0,5	3.4

BIER AUS DER FLASCHE

Klosterbräu Schwärzla	0,5	4
Hefeweißbier Beck Bräu Trabelsdorf	0,5	4
Erdinger alkoholfrei	0,5	4
Schlenkerla Rauchbier	0,5	4.2
Kaiserdom alkoholfrei	0,5	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 Weißburgunder trocken, VDP.GUTSWEIN	0,1	4.2
Fürstlich Castell'sches Domänenamt	0,25	7.5
» dezente Noten von Stachelbeere und Honigmelone.	0,75	22
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
Castell – Castell Rivaner trocken	0,1	3.4
Fürstlich Castell'sches Domänenamt	0,25	6.1
» Jugendliche Frucht, weich saftig	0,75	18
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
Fürst Parzival Cuveé	0,1	6.7
Weingut Rudolf Fürst Bürgstadt	0,2	12.5
» aus Dominatrauben, Cabernet Dorsa und Merlot	0,75	45
Optimo Tinto	0,1	3.9
Vinedos Y Bodegas Alconde S.L.	0,2	7.0
» Cabernet Sauvignon y Merlot	0,75	26

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	2.9
» Still, medium oder spritzig	0,75	5.2
Tafelwasser	0,4	2.7
	0,2	2.1
Tonic Water	0,2	3.5

SAFTSCHORLEN

Apfelschorle	0,2	3
	0,4	4
Bio-Apfelschorle naturtrüb	0,2	3.1
» aus eigener Pressung	0,4	4.2
Holunderschorle	0,2	3
	0,4	4
Orangenschorle	0,2	3
	0,4	4
Johannisbeerschorle	0,2	3
	0,4	4

SÄFTE

Bio Apfelsaft naturtrüb, eigene Pressung	0,2	3.3
	0,4	5.7
Orangenektar	0,2	2.8
	0,4	4.5
Johannisbeerektar	0,2	2.8
	0,4	4.5

LIMONADEN

Fanta	0,2	3
	0,4	4
Sprite	0,2	3
	0,4	4
Coca Cola	0,2	3
	0,4	4
Spezi	0,2	3
	0,4	4
Coca Cola light	0,33	3.5

BRÄNDE AUS DEM STEIGERWALD

Haus Obstbrand	2 cl	3.3
Nestmanns Magenperle Kräuterlikör	2 cl	3.3
Zwetschgenwasser aus Trabelsdorf	2 cl	3.3
Williams Christ Birne	2 cl	3.9
Himbeergeist	2 cl	3.9
Mirabelle	2 cl	3.9
Kirschwasser	2 cl	3.9
Haselnuss	2 cl	3.9

DIGESTIF

Remy Martin VOP	2 cl	4.8
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	7.5
Johnnie Walker Red Label Scotch	4 cl	7.5
Jim Beam Straight Bourbon Whiskey	4 cl	7.5

LIKÖR

Bailey's Original Irish Cream	2 cl	3.4
Eierlikör	2 cl	3.4

Zum Wohl!

HOTEL. BIO-FISCHZUCHT. GASTHAUS.