

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.

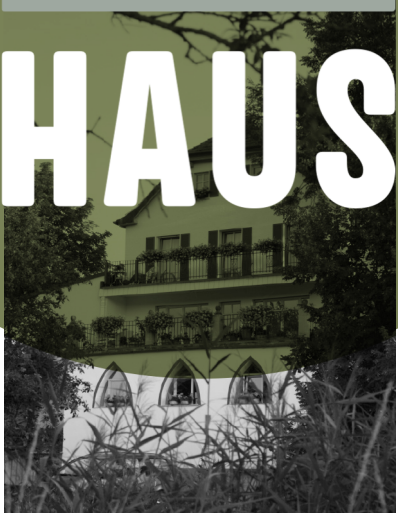
*Familie Grimmer
& Team*

EMPFEHLUNG ZUM APERITIF

Hausgemachte Himbeer-Minze-Limonade	0,25	4.9
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 & VORSPEISE

Fränkische Leberknödelsuppe + Backerbsen	5.1
Tomatencremesuppe + Brotröster	6.9
Trabelsdorfer Fischsuppe + gebratene Forellen- & Gemüsestreifen verfeinert mit Sahne und Frankenwein	7.9
Tatar vom gebeizten Saiblingsfilet + Kartoffelbaggers, Joghurtsoße	10.9

FORELLE GANZ oder ALS FILET

gegrillt gebacken mit Pfefferkruste + Salat vom Buffet	20.9	23.9
Blau aus dem Wurzelsud + Kartoffeln, Sahnekren und zerlassene Butter	21.9	24.9
Müllerin Art + Kartoffeln und Salat vom Buffet	21.9	24.9

SAIBLING GANZ

gegrillt gebacken mit Pfefferkruste + Salat vom Buffet	23.9
Blau aus dem Wurzelsud + Kartoffeln, Sahnekren und zerlassene Butter	24.9
Müllerin Art + Kartoffeln und Salat vom Buffet	24.9

SAIBLING Als Filet

Gegrillt mit Salat vom Buffet	26.9
Müllerin Art + Kartoffeln und Salat vom Buffet	27.9

NOCH MEHR FISCH

Lachssteak + Grillgemüse, Bratkartoffeln, Kräuterbutter	21.9
--	------

BRATEN

Ausgelöste Bio-Kalbshaxe + Wirsing, Klob	1/2	20.9
Fränkisches Schäuferla + Wirsing, Klob		16.9
Wildschweinbraten aus heimischer Jagd + Preiselbeeren, Blaukraut, Klob	1/2	20.9
Entenbrust + Wirsing oder Blaukraut, Klob	1/2	21.9

GRILL UND PFANNE

Grillteller: Rumpsteak und Schweinefilet + Pfeffersoße, Pommes, Salat vom Buffet	29.9
Fränkisches Schnitzel mit Senf und Kren bestrichen + Bratkatoffeln, Salat vom Buffet	17.9
Lendchen + Champignonsoße, Pommes, Salat vom Buffet	 1/2 18.9
Wiener Schnitzel vom Schwein + Salat vom Buffet + Pommes	 1/2 16.9 + 1.0

EMPFEHLUNG DER WOCHE

Trabelsdorfer Michaels-Schmaus	21.9
Wildschweinrücken, Wasserbüffelbratwurst, Leberknödel + Sauerkraut, Semmelklob	

Von diesem Gericht werden **2€** für die Renovierung der
Trabelsdorfer Michaelskirche gespendet.

LEGENDE

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

VEGETARISCH

Käsespätzle		
+ Salat vom Buffet	1/2	14.9
Gemüsestrudel		
+ Grillgemüse		14.9
+ mit Schafskäse überbacken		+1,5
Tortellini		
+ Büffelmozzarella, Tomatensoße, Parmesan		14.9
Salatbuffet Beilage		6.9
Salatbuffet Hauptgang		11.9

KINDERGERICHTE

Kloß mit Soße	5.9
+ Wirsing oder Blaukraut	6.9
Kinderschnitzel mit Pommes	8.9
Hähnchenstücke mit Pommes	7.9
Kinderforellenfilet gebacken mit Pommes	9.9
Spätzle mit Soße	6.9

KINDERDESSERT

Eisclown mit Schokolinsen	
+ Erdbeer-, Schoko-, oder Vanilleeis	3
Kinder Schoko-Brownie	
+ Vanilleeis	5.9

DESSERT UND EIS

Tiramisu	8.9
Schokoladenmousse im Glas	
+ mit Erdbeeren	5.9
Warmer Schoko-Brownie mit Pekanüssen	
+Vanilleeis, Schokosoße	8.9
Affogato	
+ Espresso mit Vanilleeis	4.9
Eiskaffee	
+ Vanilleeis, Sahne	6.9
Beschwipste Kugel	
1 Kugel Vanilleeis	
+ Eierlikör oder Baileys	5.2
3 Kugeln gemischtes Eis	
+Schoko, Erdbeere, Vanille	6.2
+ Sahne	6.9
Eierlikörbecher	
+ 3 Kugeln Vanilleeis, Eierlikör, Sahne	7.9
Erdbeebeker	
+ 2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Erdbeereis	
Erdbeeren, Sahne	7.9
Baileysbecher	
+ 3 Kugeln Vanilleeis, Baileys, Sahne	7.9
Coupe Dänemark	
+ 3 Kugeln Vanilleeis, Schokosoße, Sahne	6.9

KAFFEE-SPEZIALITÄTEN

Espresso	2.6
Espresso Macchiato	2.9
Cappuccino mit Milchschaum, groß	4.5
Latte Macchiato, groß	4.5
Milchkaffee, groß	4.5
Tasse Kaffee	3
Tasse Kaffee entkoffeiniert	3
Pott Kaffee	4.6
Pott Kaffee entkoffeiniert	4.9
Tasse Schokolade	4.5
Tasse Choccchino (Schokolade mit Espresso)	4.9
Glas Tee (verschiedene Sorten)	3.9

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	3.1
» nach dem Rezept von Uropa Fritz	0,5	4.2
Helles Beck Bräu Trabelsdorf	0,25	3.0
	0,5	4.0
Radler	0,25	3.0
	0,5	4.0

BIER AUS DER FLASCHE

Klosterbräu Schwärzla	0,5	4.5
Hefeweißbier Beck Bräu Trabelsdorf	0,5	4.4
Erdinger Weizen alkoholfrei	0,5	4.6
Schlenkerla Rauchbier	0,5	4.6
Kaiserdom Helles alkoholfrei 0.0	0,5	4.6

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	4.9

SAFTSCHORLEN

Apfelschorle	0,2	3.4
	0,4	4.4
Bio-Apfelschorle naturtrüb	0,2	3.5
» aus eigener Pressung	0,4	4.5
Holunderschorle	0,2	3.4
	0,4	4.4
Johannisbeerschorle	0,2	3.4
	0,4	4.4

SÄFTE

Bio Apfelsaft naturtrüb, eigene Pressung	0,2	3.6
	0,4	5.8
Johannisbeernektar	0,2	3.2
	0,4	4.9

LIMONADEN

Fanta	0,2	3.4
	0,4	4.4
Sprite	0,2	3.4
	0,4	4.4
Coca Cola	0,2	3.4
	0,4	4.4
Spezi	0,2	3.4
	0,4	4.4
Coca Cola light	0,33	4.5
Hausgemachte Himbeer-Minze-Limonade	0,25	4.9

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.