

# 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*

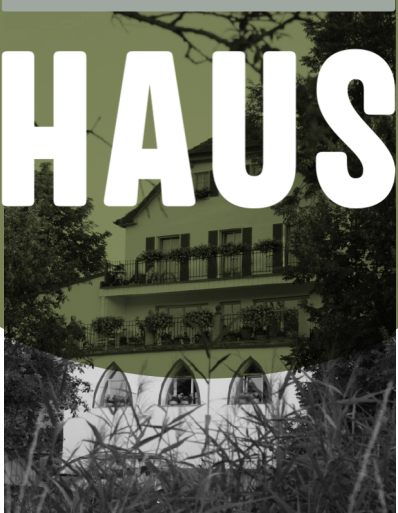
---

## 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<br>+ Backerbsen                                                                | 5.1 |
| Karotteningwersuppe<br>+ Brotröster                                                                        | 6.9 |
| Trabelsdorfer Fischsuppe<br>+ gebratene Forellen- & Gemüsestreifen<br>verfeinert mit Sahne und Frankenwein | 7.9 |

## FORELLE GANZ

|                                                                         |      |
|-------------------------------------------------------------------------|------|
| gegrillt   gebacken   mit Pfefferkruste<br>+ Salat vom Buffet           | 20.9 |
| Blau aus dem Wurzelsud<br>+ Kartoffeln, Sahnekren und zerlassene Butter | 21.9 |
| Müllerin Art<br>+ Kartoffeln und Salat vom Buffet                       | 21.9 |

## SAIBLING GANZ

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

## SAIBLING Als Filet

|                                                   |      |
|---------------------------------------------------|------|
| Gegrillt mit Salat vom Buffet                     | 26.9 |
| Müllerin Art<br>+ Kartoffeln und Salat vom Buffet | 27.9 |

## NOCH MEHR FISCH

|                                                            |      |
|------------------------------------------------------------|------|
| Lachssteak<br>+ Grillgemüse, Bratkartoffeln, Kräuterbutter | 21.9 |
|------------------------------------------------------------|------|

## BRATEN

|                                                                                                   |     |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|
| Hochzeiteressen – Rindfleisch und Kren<br>+ Meerrettichsoße, Klob, Preiselbeeren<br>vom Bioochsen | 1/2 | 21.9 |
| Fränkisches Schäuferla<br>+ Wirsing, Klob                                                         |     | 16.9 |
| Rehbraten aus heimischer Jagd<br>+ Preiselbeeren, Blaukraut, Klob                                 | 1/2 | 20.9 |
| Entenbrust<br>+ Wirsing oder Blaukraut, Klob                                                      | 1/2 | 21.9 |
| Paprika-Rahm-Hackbraten<br>+ Spätzle, Salat vom Buffet                                            | 1/2 | 16.9 |

## GRILL UND PFANNE

|                                                                                             |     |               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|-----|---------------|
| Rumpsteak<br>+ Kräuterbutter, Pommes, Salat vom Buffet                                      |     | 29.9          |
| Fränkisches Schnitzel<br>mit Senf und Kren bestrichen<br>+ Bratkartoffeln, Salat vom Buffet |     | 17.9          |
| Lendchen<br>+ Champignonsoße, Pommes, Salat vom Buffet                                      | 1/2 | 18.9          |
| Wiener Schnitzel vom Schwein<br>+ Salat vom Buffet<br>+ Pommes                              | 1/2 | 16.9<br>+ 1.0 |

## EMPFEHLUNG DER WOCHE

|                                                    |      |
|----------------------------------------------------|------|
| Rahmpfifferlinge<br>+ Semmelklob, Salat vom Buffet | 18.9 |
|----------------------------------------------------|------|

## LEGENDE

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

## VEGETARISCH

|                             |     |      |
|-----------------------------|-----|------|
| Käsespätzle                 |     |      |
| + Salat vom Buffet          | 1/2 | 14.9 |
| Gemüsestrudel               |     |      |
| + Grillgemüse               | V   | 14.9 |
| + mit Schafskäse überbacken |     | +1,5 |
| Ofenkartoffel               |     |      |
| + Kräuterfrischkäse         |     | 12.9 |
| 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 |
| Windbeutel gefüllt mit Schokoladenmousse |     |
| + Vanillesoße                            | 8.9 |
| Nougatmousse im Glas                     |     |
| + mit Sauerkirschragout                  | 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 |
| 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  |

## ROTILING

|                                    |      |      |
|------------------------------------|------|------|
| 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.