

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

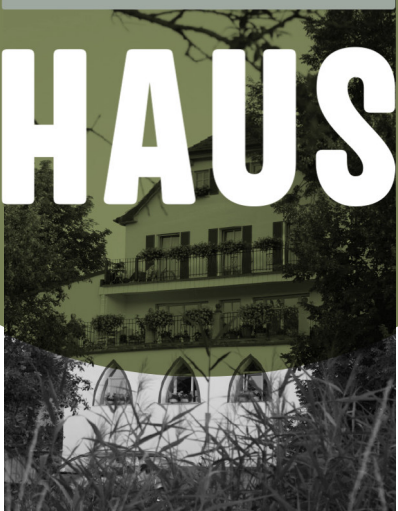
Aperol Spritz	0,25	7.1
Hugo		
(auf Wunsch alkoholfrei)	0,25	7.1
Campari Spritz	0,25	7.1
Lillet Wild Berry	0,25	7.1
Sarti Spritz	0,25	7.1
Ananas-Apfel-Crush, alkoholfrei	0,25	7.1
Divino Secco		
(auf Wunsch alkoholfrei)	0,1	3.9

NEU IM ALTEN KURHAUS

Bamberger Rauchbier alkoholfrei 0.0, Klosterbräu	0,5	4.6
--	-----	-----



ALTES KUR HAUS



SUPPE & VORSPEISE

Leberknödelsuppe + Backerbsen	6.1
Tomatencremesuppe + Brotröster	6.9
Trabelsdorfer Fischsuppe + gebratene Fischeinlage- & Gemüsestreifen verfeinert mit Sahne und Frankenwein	7.9
Fisch-Räuchermousse mit Walsdorfer Bauernbrot	8.9

FORELLE GANZ

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

SAIBLING GANZ

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

SAIBLING Als Filet

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

BRATEN

Schäufelra + Wirsing, Klob	16.9
Rahmbraten vom Bio-Ochsen aus dem Aurachtal + Wirsing, Klob vom Biohof Popp aus Erlau	1/2 21.9
Entenbrust + Wirsing oder Blaukraut, Klob	1/2 21.9
Hirschbraten + Preiselbeeren, Blaukraut, Klob	21.9

GRILL UND PFANNE

Rumpsteak + Kräuterbutter, Pommes, Salat vom Buffet	 29.9
Fränkisches Schnitzel mit Senf und Kren bestrichen + Gebratene Kartoffeln, Salat vom Buffet	17.9
Lendchen + Champignonsoße, Pommes, Salat vom Buffet	1/2 18.9
Bärlauch Fleischküchla mit Speckchip + Spätzle, Salat vom Buffet	16.9
Wiener Schnitzel vom Schwein + Salat vom Buffet + Pommes	16.9 1/2 +1.0

NOCH MEHR FISCH

Lachssteak + Grillgemüse, gebratene Kartoffeln, Kräuterbutter	21.9
---	------

MATJESSPEZIALITÄTEN

Hausfrauenart mit Äpfel, Zwiebeln, Gurken, Kartoffeln, feine Sauerrahmsoße + Hering	14.9
--	------

VEGETARISCH

Falafel – Kichererbsenbällchen + mit Grillgemüse, Gemüse Dip	 1/2 	13.9
---	---	------

Käsespätzle + Salat vom Buffet	 1/2 	14.9
-----------------------------------	---	------

Süßkartoffelstrudel + Grillgemüse, Tomatensoße + auf Wunsch mit Schafskäse		15.9 + 1.5
--	--	---------------

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
---------------------------	-----

Kindersaiblingsfilet gebacken mit Pommes	9.9
--	-----

Spätzle mit Soße	6.9
------------------	-----

LEGENDE

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

DESSERT UND EIS

Apfelbrotsofflé + Vanillesoße, Preiselbeeren	8.9
---	-----

Schokomousse im Glas + mit Waldbeeren	5.9
--	-----

Feiner Sommergenuss + Aprikosensorbet mit feinem Milchreis	5.9
---	-----

Warmer Schoko-Brownie mit Pekanüssen + Vanilleeis, Schokosoße	8.9
--	-----

Affogato + Espresso mit Vanilleeis	4.9
---------------------------------------	-----

Eiskaffee + Vanilleeis und Sahne	7.9
-------------------------------------	-----

Beschwipste Kugel 1 Kugel Vanilleeis + Eierlikör oder Baileys	5.2
---	-----

3 Kugeln gemischtes Eis + Schoko, Erdbeere, Vanille + Sahne	6.2 6.9
---	------------

Waldbeerbecher 2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Erdbeereis, + Waldbeeren, Sahne	7.9
---	-----

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
--	-----

KINDERDESSERT

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

Kinder Schoko-Brownie + Vanilleeis	5.9
---------------------------------------	-----

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 Choccochino (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

Juventa Frankensecco weiß, trocken	0,1	3.9
Divino Nordheim	0,75	26.5
FREI Secco alkoholfrei	0,1	3.9
Divino Nordheim	0,75	26.5
Hugo	0,25	7.1
Aperol Spritz	0,25	7.1
Campari Spritz	0,25	7.1
Sarti Spritz	0,25	7.1
Ananas-Äpfel-Crush, alkoholfrei	0,25	7.1
Lillet Wild Berry	0,25	7.1
Campari Orange	0,25	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
Kaiserdom Weizen alkoholfrei 0.0	0,5	4.6
Bamberger Rauchbier, Klosterbräu	0,5	4.6
Kaiserdom Helles alkoholfrei 0.0	0,5	4.6
Bamberger Rauchbier alkoholfrei 0.0, Klosterbräu	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 halbtrocken	0,1	3
Müller Thurgau, Qualitätswein	0,25	4.9
Divino Nordheim	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
Divino Silvaner, Qualitätswein, 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
Juventa Riesling, Qualitätswein trocken	0,1	3.9
Divino Nordheim, Nordheimer Vögelein	0,25	7
» Trocken, spritzig, frisch	0,75	21
Divino Kerner, Qualitätswein, trocken	0,1	3.4
Divino Nordheim	0,25	6.1
» Feinherb, animierende Aromen	1,0	22
Bacchus halbtrocken	0,1	3.4
Fürstlich Castell'sches Domänenamt	0,25	6.1
» Am Gaumen fruchtig mit einem animierenden Trinkfluss	1,0	22
DIVINO FREI, alkoholfrei	0,1	3.4
Divino Nordheim	0,25	6.1
» alkoholfreies Weissweincuvée	1,0	22

WEIN ROT

Kurhaus Franken Hausschoppen rot	0,1	3.1
Domina, Qualitätswein, trocken	0,25	5.5
Divino Nordheim	1,0	20
Castell – Castell Rotwein, trocken	0,1	3.5
Fürstlich Castell'sches Domänenamt	0,2	6.1
Vollmundiges, fruchtbetontes Rotweincuvée		
aus Domina, Merlot und Acolon.	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 – Castell Rotling, trocken	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

Himbeerspritze	0,2	3.4
	0,4	4.4
Bio-Äpfelschorle 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
Orangenschorle	0,2	3.4
	0,4	4.4

SÄFTE

Bio Äpfelsaft naturtrüb	0,2	3.6
» aus eigener Pressung	0,4	5.8
Orangensaft	0,2	3.9
	0,4	5.5
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
Coca Cola zero	0,33	4.5

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
Fränkische Quitte		
Obstbrennerei Norbert Antoni, Traustadt	2 cl	3.9
Himbeergeist	2 cl	3.9
Fränkisches Kirschwasser		
Obstbrennerei Norbert Antoni, Traustadt	2 cl	3.9
Haselnuss		
Obstbrennerei Norbert Antoni, Traustadt	2 cl	3.9

DIGESTIF

Wodka Tonic	0,3	8.5
Apfel-Barcadi-Spritz	0,3	8.5
Nestmanns Magenperle Kräuterlikör	2 cl	3.9
Weinbrand Napoleon Grand-Letheur V.S.O.PVOP	2 cl	4.9
Ramazotti mit Zitrone und Eis	2 cl	3.9
Underberg	2 cl	3.9
Gin Tonic	0,3	9
Nells Tawny Port Portwein	0,1	4.4

LIKÖR

Bailey's Original Irish Cream	2 cl	3.6
Eierlikör	2 cl	3.6
Kahlua Coffee Liqueur	2 cl	3.9

Zum Wohl!

HOTEL. BIO-FISCHZUCHT. GASTHAUS.