

# 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

---

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

---

## NEU IM ALTEN KURHAUS

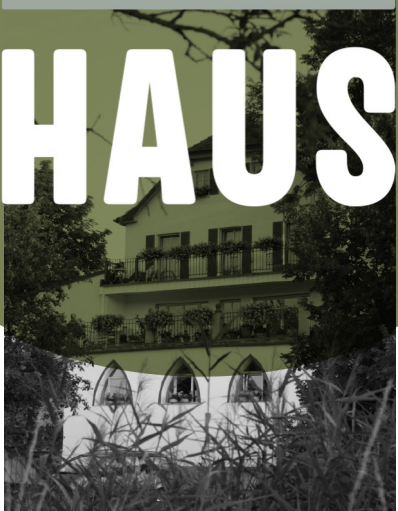
---

|                                                         |     |     |
|---------------------------------------------------------|-----|-----|
| <b>Bamberger Rauchbier alkoholfrei 0.0, Klosterbräu</b> | 0,5 | 4.6 |
|---------------------------------------------------------|-----|-----|

---



# 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 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|------|
| 1/2 Karpfen, klassisch gebacken<br>+ Salat vom Buffet                                                      | 19.9  | 20.9   | 21.9 |
| 1/2 Karpfen in Pfefferschrotkruste<br>+ Salat vom Buffet                                                   | 19.9  | 20.9   | 21.9 |
| 1/2 Karpfen blau aus dem Wurzelsud<br>+ Kartoffeln, Sahnekren und zerlassene Butter                        | 20.9  | 21.9   | 22.9 |
| Karpfenfilet<br>gebacken   mit Pfefferschrotkruste   gegrillt<br>+ Salat vom Buffet                        | ☾ 1/2 |        | 23.9 |
| Karpfenfilet Müllerin Art<br>+ Kartoffeln und Salat vom Buffet                                             | ☾ 1/2 |        | 24.9 |
| Karpfenfilet blau<br>+ Kartoffeln, Sahnekren und zerlassene Butter                                         |       |        | 24.9 |
| Zweierlei vom Karpfen<br>Karpfenfilet gebacken & Karpfenfilet in Pfefferschrotkruste<br>+ Salat vom Buffet |       |        | 24.9 |
| Portion Innereien groß<br>+ Salat vom Buffet<br>(Nach Verfügbarkeit)                                       |       |        | 16.9 |
| Innereien zum Fisch<br>(Nach Verfügbarkeit)                                                                |       |        | 7.9  |



*Gelebte  
Familientradition*

## SUPPE & VORSPEISE

|                                                                                                           |     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Leberknödelsuppe<br>+ Backerbsen                                                                          | 6.1 |
| Kürbiscremesuppe<br>+ Brotröster                                                                          | 6.9 |
| Trabelsdorfer Fischsuppe<br>+ gebratene Karpfen- & Gemüsestreifen<br>verfeinert mit Sahne und Frankenwein | 7.9 |
| Fisch-Räuchermousse<br>mit Walsdorfer Bauernbrot                                                          | 8.9 |

## FORELLE GANZ

|                                                                        |      |
|------------------------------------------------------------------------|------|
| gegrillt   gebacken   mit Pfefferkruste<br>+ Salat vom Buffet          | 21.4 |
| Blau aus dem Wurzelsud<br>+ Kartoffeln, Sahnkren und zerlassene Butter | 22.4 |
| Müllerin Art<br>+ Kartoffeln und Salat vom Buffet                      | 22.4 |

## SAIBLING GANZ

|                                                                        |      |
|------------------------------------------------------------------------|------|
| gegrillt   gebacken   mit Pfefferkruste<br>+ Salat vom Buffet          | 24.4 |
| Blau aus dem Wurzelsud<br>+ Kartoffeln, Sahnkren und zerlassene Butter | 25.3 |
| Müllerin Art<br>+ Kartoffeln und Salat vom Buffet                      | 25.3 |

## SAIBLING Als Filet

|                                                   |      |
|---------------------------------------------------|------|
| Gegrillt<br>+ Salat vom Buffet                    | 27.3 |
| Müllerin Art<br>+ Kartoffeln und Salat vom Buffet | 28.3 |

## BRATEN

|                                                                                                          |          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| Schäufelra<br>+ Wirsing, Klob                                                                            | 16.9     |
| Hochzeiteressen – Kren und Rindfleisch vom Bio-Rind<br>+ Preiselbeeren, Klob                             | 1/2 21.9 |
| Entenbrust<br>+ Wirsing oder Blaukraut, Klob                                                             | 1/2 21.9 |
| Wildschweinbraten aus Heimischer Jagd<br>+ Preiselbeeren, Blaukraut, Klob                                | 1/2 20.9 |
| Holzfaller Hackbraten<br>gefüllt mit Speck, Zwiebeln, Parika & Käse<br>+ Soße, Spätzle, Salat vom Buffet | 1/2 16.9 |

## GRILL UND PFANNE

|                                                                                                   |                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Rumpsteak<br>+ Kräuterbutter, Pommes, Salat vom Buffet                                            |  31.9 |
| Fränkisches Schnitzel<br>mit Senf und Kren bestrichen<br>+ Gebratene Kartoffeln, 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                                                                          |

## NOCH MEHR FISCH

|                                                                     |      |
|---------------------------------------------------------------------|------|
| Lachssteak<br>+ Grillgemüse, gebratene Kartoffeln,<br>Kräuterbutter | 21.9 |
|---------------------------------------------------------------------|------|

## LEGENDE

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

## VEGETARISCH

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

Käsespätzle  
+ Salat vom Buffet  1/2  14.9

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

Kinderkarpfenfilet 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

Zwetschgenröster  
+ Zwetschgenkompott, Haselnusskrokanteis 6.9

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 6.2  
+ Sahne 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           | 4.4 |
| Kuchen mit Sahne | 4.9 |
| Torte            | 4.6 |
| 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                               |      |      |
| (auf Wunsch alkoholfrei)           | 0,25 | 7.1  |
| Aperol Spritz                      |      |      |
| (auf Wunsch alkoholfrei)           | 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

|                            |     |     |
|----------------------------|-----|-----|
| Himbeerspritzer            | 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 |
| Orangenschorle             | 0,2 | 3.4 |
|                            | 0,4 | 4.4 |

## SÄFTE

|                         |     |     |
|-------------------------|-----|-----|
| Bio Apfelsaft 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 |
| Knorpel Kirsche                         |      |     |
| 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 |

*Zum Wohl!*