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

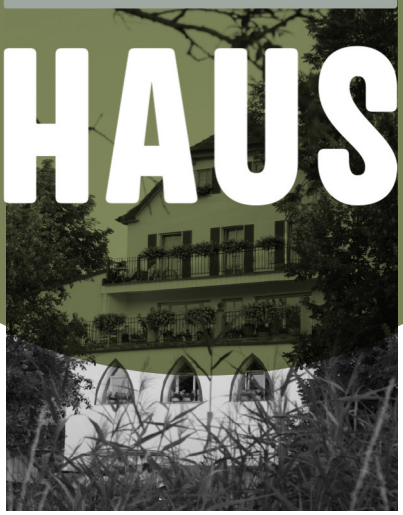
NEU IM ALTEN KURHAUS

Lav'a Belle Liberté – alkoholfreier Lavendelspritz		
wahlweise mit		
+ Bitterlemon (herb-frisch)		
+ Wildberry (fruchtig-süß)	0,25	7.1





ALTES KURHAUS







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.

HOTEL. BIO-FISCHZUCHT. GASTHAUS.

BIO KARPFEN

	klein	mittel	groß
½ Karpfen, klassisch gebacken + Salat vom Buffet	19.9	20.9	21.9
½ Karpfen in Pfefferschrotkruste + Salat vom Buffet	19.9	20.9	21.9
½ Karpfen blau aus dem Wurzelsud + Kartoffeln, Sahnekren und zerlassene Butter	20.9	21.9	22.9
Karpfenfilet gebacken | mit Pfefferschrotkruste | gegrillt + Salat vom Buffet		◑ 1/2	23.9
Karpfenfilet Müllerin Art + Kartoffeln und Salat vom Buffet		◑ 1/2	24.9
Karpfenfilet blau + Kartoffeln, Sahnekren und zerlassene Butter			24.9
Zweierlei vom Karpfen Karpfenfilet gebacken & Karpfenfilet in Pfefferschrotkruste + Salat vom Buffet			24.9
Portion Innereien groß + Salat vom Buffet (Nach Verfügbarkeit)			16.9
Innereien zum Fisch (Nach Verfügbarkeit)			7.9



Gelebte Familientradition

ALTES KURHAUS

SUPPE & VORSPEISE

Leberknödelsuppe + Backerbsen		6.1
Kürbiscremesuppe + Brotröster		6.9
Trabelsdorfer Fischsuppe + gebratene Karpfen- & Gemüsestreifen verfeinert mit Sahne und Frankenwein		7.9
Zweierlei Vorspeise vom Karpfen + Terrine und Bratkarpfenfilet mit Walsdorfer Bauernbrot		8.9

FORELLE GANZ

gegrillt | gebacken | mit Pfefferkruste + Salat vom Buffet		21.4
Blau aus dem Wurzelsud + Kartoffeln, Sahnekren und zerlassene Butter		22.4
Müllerin Art + Kartoffeln und Salat vom Buffet		22.4

SAIBLING GANZ

gegrillt | gebacken | mit Pfefferkruste + Salat vom Buffet		24.4
Blau aus dem Wurzelsud + Kartoffeln, Sahnekren und zerlassene Butter		25.3
Müllerin Art + Kartoffeln und Salat vom Buffet		25.3

SAIBLING Als Filet

Gegrillt + Salat vom Buffet		27.3
Müllerin Art + Kartoffeln und Salat vom Buffet		28.3

BRATEN

Schäuferla + Wirsing, Kloß		16.9
Sauerbraten von der Färse + Blaukraut, Kloß	◑ 1/2	21.9
Gänsebrust + Wirsing oder Blaukraut, Kloß	◑ 1/2	26.9
Wild Dreierlei aus heimischer Jagd Rehbraten, Wildfleischküchla, Wildbratwurst + Preiselbeeren, Blaukraut, Kloß	◑ 1/2	21.9
Holzfäller Hackbraten + Soße, Spätzle, Salat vom Buffet	◑ 1/2	16.9

GRILL UND PFANNE

Rumpsteak + Kräuterbutter, Pommes, Salat vom Buffet	RODEO STEAK	31.9
Fränkisches Schnitzel mit Senf und Kren bestrichen + Gebratene Kartoffeln, Salat vom Buffet		17.9
Lendchen + Champignonsoße, Pommes, Salat vom Buffet	◑ 1/2	18.9
Wiener Schnitzel vom Schwein + Salat vom Buffet + Pommes	◑ 1/2	16.9 + 1.0
Gebratene Leber vom Bio Wasserbüffel + Apfel, Röstzwiebeln, Bratkartoffeln + Salat vom Buffet	◑ 1/2	21.9

NOCH MEHR FISCH

Lachssteak + Grillgemüse, gebratene Kartoffeln, Kräuterbutter		21.9

LEGENDE

◑ 1/2 Kleine Portion möglich (-2.0)

vegetarisch

vegan

HOTEL. BIO-FISCHZUCHT. GASTHAUS.

VEGETARISCH

Linsenlasagne + Tomatensoße	◑ 1/2	V	15.9
Käsespätzle + Salat vom Buffet	◑ 1/2		14.9
Süßkartoffelstrudel + Grillgemüse, Tomatensoße + auf Wunsch mit Schafskäse			15.9 + 1.5
Salatbuffet Beilage			7.9
Salatbuffet Hauptgang			13.9

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
V vegan

DESSERT UND EIS

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
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

ALTES KURHAUS

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!

Gästeinformation: Sind Sie Allergiker? Wir geben Ihnen gerne mündlich oder schriftlich Auskunft. Unser Allergenordner ist an der Theke, bitte wenden Sie sich an unsere Service- und Küchenmitarbeiter.
Zusatzstoffe in den Kartoffelklößen: 1,2,6. Zusatzstoffe: 1 Farbstoff, 2 Konservierungsstoff, 3 Geschmacksverstärker, 4 mit Phosphat, 5 koffeinhaltig, 6 Antioxidationmittel, 7 Süßungsmittel, 8 Schwefel.

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
Lav'a Belle Liberté – alkoholfreier Lavendelspritz		
wahlweise mit		
+ Bitterlemon (herb-frisch)		
+ Wildberry (fruchtig-süß)	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	4.5
Helles Beck Bräu Trabelsdorf	0,25	3.0
	0,5	4.3
Radler	0,25	3.0
	0,5	4.3

BIER AUS DER FLASCHE

Klosterbräu Schwärzla	0,5	4.5
Hefeweißbier Beck Bräu Trabelsdorf	0,5	4.5
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

ALTES KURHAUS

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!