

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*

AZUBI-PROJEKT 2024

Die Empfehlung unserer Auszubildenden

Selina Hotelfachfrau 3. Lehrjahr

Wintertraum

+ Bio-Apfelsaft, Orangensaft, Pistaziensirup 4.9

+ mit Rum 0,3 7.9

EMPFEHLUNG ZUM APERITIF

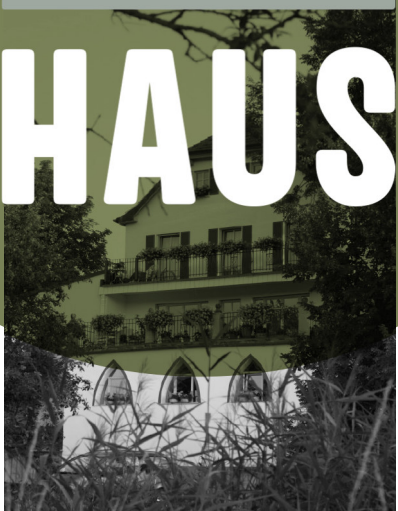
Aperol Spritz	0,25	7.1
Hugo	0,25	6.9
Campari Spritz	0,25	7.1
Lillet Wild Berry	0,25	7.1
Juventa Franken Secco weiß	0,1	3.9



ALTES

KUR

HAUS



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
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)			13.9
Innereien zum Fisch (Nach Verfügbarkeit)			7.9



*Gelebte
Familientradition*

SUPPE & VORSPEISE

Fränkische Leberknödelsuppe + Backerbsen	5.1
Karotte-Ingwer-Suppe + Brotröster	6.4
Trabelsdorfer Fischsuppe + gebratene Karpfen- & Gemüsestreifen verfeinert mit Sahne und Frankenwein	7.9
Fischräuchermousse im Gläschen + geröstetes Schwarzbrot	9.9

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

ZANDER Aus eigener Zucht

	ganz	als Filet
gegrillt + Salat vom Buffet	24.9	27.9
Müllerin Art + Kartoffeln und Salat vom Buffet	24.9	27.9

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

Hochzeiter Essen – Rindfleisch und Kren vom Auerochsen + Preiselbeeren, Kloß Bauernhof Koch aus Erlau, Zettelsdorf	☉ 1/2	20.9
Fränkisches Schäuferla + Wirsing, Kloß		15.9
Dreierlei vom Wild Braten, Wildbratwurst, Wild-Fleischküchla + Preiselbeeren, Blaukraut, Kloß	☉ 1/2	20.9
Barbarie Entenbrust + Wirsing oder Blaukraut, Kloß	☉ 1/2	21.9




GRILL UND PFANNE

Rehrückenmedallions aus heimischer Jagd + Preiselbeeren, Waldpilzrahmsoße, Herzoginkartoffeln, Salat vom Buffet		31.9
Rumpsteak vom deutschen Jungbullen + Kräuterbutter, Pommes, Salat vom Buffet		29.9
Fränkisches Schnitzel mit Senf und Kren bestrichen + Bratkartoffeln, 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

LEGENDE

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

VEGETARISCH

Käsespätzle + Salat vom Buffet	1/2 	14.9
Linienlasagne + mit Tomatensoße	1/2 	14.9
Spinatknödel mit Rahmchampignons, Parmesan, + Salat vom Buffet		16.9
Salatbuffet Beilage		6.9
Salatbuffet Hauptgang		11.9

KINDERGERICHTE

Kloß mit Soße + Wirsing oder Blaukraut		5.9 6.9
Kinderschnitzel mit Pommes		8.9
Hähnchenstücke mit Pommes		7.9
Bio-Kinderkarpfenfilet mit Pommes		9.9
Spätzle mit Soße		6.9

DESSERT UND EIS

Dunkles und helles Schokomousse im Glas + Waldbeerragout und Pfirsich		8.9
Pistazie trifft Zwetschge + Portwein-Zwetschgen, Pistazieneis		5.9
Warmer Schoko-Brownie + Vanilleeis, Schokosoße		8.9
Affogato + Espresso mit Vanilleeis		4.9
3 Kugeln gemischtes Eis + Schoko, Erdbeere, Vanille + Sahne		6.2 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

KINDERDESSERT

Eisclown mit Schokolinsen + Erdbeer-, Schoko-, oder Vanilleeis		3
Kinder Schoko-Brownie + Vanilleeis		4.9

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 Chocochino (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

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	5.2
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
Orangenschorle	0,2	3.5
	0,4	4.5
Johannisbeerschorle	0,2	3.4
	0,4	4.4



SÄFTE

Bio Apfelsaft naturtrüb, eigene Pressung	0,2	3.6
	0,4	5.8
Orangenektar	0,2	3.9
	0,4	5.5
Johannisbeerektar	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

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.