

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

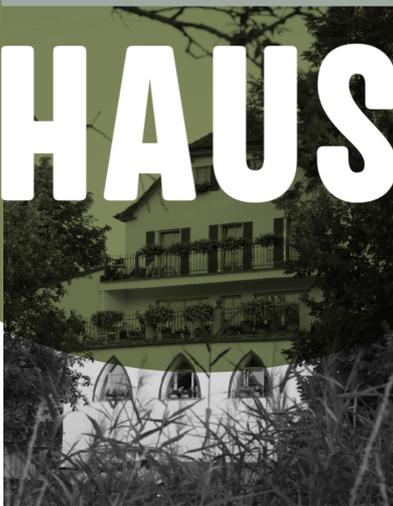
| | | |
|----------------------------|------|-----|
| Aperol Spritz | 0,25 | 7.1 |
| Hugo | 0,25 | 6.9 |
| Campari Spritz | 0,25 | 7.1 |
| Lillet Wild Berry | 0,25 | 7.1 |
| Juventa Franken Secco weiß | 0,1 | 3.9 |



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 |
| Waldpilzcremesuppe + Brotröster | 6.4 |
| Trabetsdorfer Fischsuppe + gebratene Karpfen- & Gemüsestreifen verfeinert mit Sahne und Frankenwein | 7.9 |

FORELLE GANZ

| | |
|---|------|
| gegrillt gebacken mit Pfefferkruste + Salat vom Buffet | 20.9 |
| Blau aus dem Wurzelsud + Kartoffeln, Sahnekren 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, Sahnekren und zerlassene Butter | 24.9 |
| Müllerin Art + Kartoffeln und Salat vom Buffet | 24.9 |

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 + Preiselbeeren, Kloß vom Bio-Ochsen | 1/2 | 20.9 |
| Fränkisches Schäuferla + Wirsing, Kloß | | 16.9 |
| Geschmortes Rehschäuferla + Preiselbeeren, Blaukraut, Kloß | 1/2 | 20.9 |
| Barbarie Entenbrust + Wirsing oder Blaukraut, Kloß | 1/2 | 21.9 |
| Zwiebelhackbraten + Wirsing, Kloß | 1/2 | 16.9 |

GRILL UND PFANNE

| | | |
|---|-----|--------------|
| Rumpsteak + 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 |
| Hausgemachte Bratwürste vom Bio-Ochsen + Sauerkraut, Brot | 1/2 | 11.9 |
| 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 |
| Linsenlasagne + mit Tomatensoße | 1/2 | 14.9 |
| Gemüestrudel, Grillgemüse, Tomatensoße + überbacken 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 |
| Bio-Kinderkarpfenfilet mit Pommes | 9.9 |
| Spätzle mit Soße | 6.9 |

DESSERT UND EIS

| | |
|--|------------|
| Schokoladenmousse im Glas + Waldbeerenragout | 5.9 |
| Frühlingstraum + Mango-Würfel, Joghurt-Himbeer-Eis | 5.9 |
| 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 |
| Eierlikörbecher + 3 Kugeln Vanilleeis, Eierlikör, Sahne | 7.9 |
| Waldbeerbecher + 2 Kugeln Vanilleeis, 1 Kugel Erdbeereis Waldbeerragout, 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 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 |
| 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 |

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.