

PARK HOTEL
ALTMÜHLTAL
★★★★
SUPERIOR



Parkhotel Altmühltal
GmbH & Co. KG
Zum Schießwasen 15
91710 Gunzenhausen
Telefon 09831 5040
Telefax 09831 89422
info@aktiv-parkhotel.de
www.aktiv-parkhotel.de



www.aktiv-parkhotel.de

ANFAHRT



PARK HOTEL
ALTMÜHLTAL
★★★★
SUPERIOR

Weihnachten

Unsere Winter-Specials



WEIHNACHTEN

ist die Zeit zum Genießen!

ÖFFNUNGSZEITEN AN DEN FEIERTAGEN:

Heiligabend 24. Dezember 2021
von 18 Uhr bis 22 Uhr

Erster und zweiter Weihnachtsfeiertag
25. und 26. Dezember 2021
von 12 Uhr bis 14 Uhr und
von 18 Uhr bis 22 Uhr



UNSER
Geschenk-
Tipp



Menüwahl:

Bitte wählen Sie aus den Kategorien Vorspeisen, Suppen und Desserts jeweils nur ein Gericht für Ihr Menü aus. Bei den Hauptgerichten können Sie gerne bis zu vier Vorschläge in Ihr Wunschmenü zur Auswahl aufnehmen. **Gerne stellen wir ein individuelles Weihnachtsmenü für Sie zusammen.**



UNSER
Herbst-
Tipp

Weihnachtsfest & Jahresendfeiern

Freuen Sie sich auf gemütliche und unvergessliche Stunden in stimmungsvoller Atmosphäre. Ob für ein Familientreffen, ein Geschäftsessen oder Ihre Firmenweihnachtsfeier, – wir bieten Ihnen für jeden Anlass den passenden Rahmen.

Zur Einstimmung empfehlen wir Ihnen zum Beispiel einen Glühweinempfang mit heißen Maronen an unserer Bar „La Luna“. Anschließend feiern Sie im weihnachtlichen Restaurant „Chicoree“ oder in einem unserer anderen Räume mit einem winterlichen Menü oder Buffet Ihrer Wahl.

Unser freundliches Küchen- und Serviceteam macht Ihre Feier zum gelungenen Fest. Lassen Sie sich verwöhnen und verbringen Sie glanzvolle Momente in festlichem Ambiente. Erleben Sie Weihnachtszauber im Parkhotel!

GÄNSEBRATEN-ZEIT

Wenn die Wild-Saison zu Ende geht, beginnt am 11. November traditionell die Zeit der knusprigen Gans. Saftiges Fleisch, krosse Haut und ein volles Aroma – so erleben Sie bei uns den Klassiker der Vorweihnachtszeit.

NUR MIT VORBESTELLUNG!

BAUERNGANS

für 4 bis 6 Personen, über 4.000 Gramm;
mit karamellisiertem Apfelrotkraut und fränkischen Klößen, Preis p. P.: 20,00 EUR



Geschenk
Gutschein



Ob für Gaumenfreuden im Restaurant „Chicoree“ und an der Bar „La Luna“ oder für Entspannung und Wohlbefinden im „Club Vital“ – alle Leistungen unseres Hauses sind auch als Gutschein erhältlich.

Menüvorschläge für Ihre gelungene Veranstaltung oder Weihnachtsfeier 2021!

Vorspeisen

Feldsalat im Reisblatt
mit Kartoffeldressing, Speck und Croutons
9,50 EUR

Hausgebeizter Lachs auf Kartoffel-Lauchpuffer
mit Senf-Dill-Dip an Salatbouquet
10,50 EUR

Suppen

Fränkische Festtagssuppe
5,50 EUR

Kürbis-Kokos-Suppe (vegan)
6,50 EUR

Hauptspeisen

Geschmorter Rehbraten mit Wacholderbeersauce,
Kohlrabigemüse und Brezenknödel
21,50 EUR

Gegrilltes Kalbsrückensteak unter der Kastanienkruste
mit Cognacrahmsauce, Pfannengemüse u. Tagliarini
24,90 EUR

Schweinefilet im Speckmantel gebraten
auf Champignonrahm mit Marktgemüse
und hausgemachten Spätzle
19,50 EUR

Gänsekeule mit karamellisiertem
Apfelrotkohl und fränkischem Kloß
21,50 EUR

Pochierter Lachs aus der Terrine
mit Silvanersoße, gebratenem Wirsing
und roten tunierten Kartoffeln
24,90 EUR

Gebratenes Zanderfilet mit Safransoße,
frischem Marktgemüse und Wildreis
21,50 EUR

Vegetarisch

Asia Rolls: Gebratenes Gemüse im Reisblatt mit
Soja-Soße aus der Limette und Glasnudeln (vegan)
12,80 EUR

Tagliarini mit Rieslingschaum, frischem Herbsttrüffel
und Mangold (vegan)
14,50 EUR

Desserts

Lebkuchenparfait mit Eierlikörschaum und Blutorange
8,50 EUR

Gebackene Weinbergbirne mit Glühweinkirschen
8,50 EUR

Unsere Weinempfehlung

Franken

2020 Castell-Castell Silvaner QbA, trocken
Weingut Fürstlich Castell'sche Domänenamt

Edle, traditionelle Aufmachung, elegant und feinfuchtiger Charakter, erfrischend spritzig. Alkohol 11,5 % Restzucker 6,2 g/l, Säure 6,3 g/l
Empfehlung: sommerliche Salate, helles Geflügel und feine Fischgerichte
0,75 l 22,50 EUR

2016 Domina Spätlese trocken
Bullenheimer Paradies, Weingut Kistner

Tiefdunkle Farbe; intensive Aromatik nach dunklen Beeren und Sauerkirschen, angenehmer Körper mit hoher Nachhaltigkeit. Domina – die fränkische Rotweinsorte. Alkohol 13,4 %, Restzucker 3,8 g/l, Säure 6,0 g/l
Empfehlung: Fleisch mit dunklen Saucen und Wildgerichte
0,75 l 26,00 EUR