Hotel & Restaurant

Vorspeisen

Suppen & Salate

„Vom Feld“ 12.50 €

-Altmühltaler Weiderind & Ackersalat-

Roastbeef sous vide 15 Std. 56°C | Panna Cotta | Bio Eigelb | Bauchspeck | Klosterbrot | Engelshaar Quitte

Glück´s Vorspeisen-Kreation 15.00 €

Kleine Vorspeisenkreationen | Chutneys | Salate | Dips | Saucen | Brote

Tafelspitzbrühe 6.00 €

Pappenheimer Suppentopf

Kräuterflädle | Gemüse | Fleischknödel | Grießnocker´l | Schnittlauch

Zwiebelsuppe 7.50 €

-Klar & gebunden-

Blätterteig | Grana Pandano | Karamellzucker Wintertrüffelöl | Pappenheimer Malz | Falscher Hase

Nachhaltig & Frisch

Regional & Gesund

Kreativ & Leidenschaft

Hotel & Restaurant

Klassiker

Neu Interpretiert

Fränkisches Krustenschäufele 16.00 €

Dunkelbier-Kümmelsauce | Kartoffelknödel

Medaillons von der Jungschweinelende 19.50 €

Cognac-Champignonrahm |
frisches Marktgemüse | Eierspätzle

Sauerbraten vom Zimmerer Damhirsch 19.50 €
-aus dem Naturpark Altmühltal-

Brezenknödelscheiben | Quitten-Balsamicosauce |
Marktsalate

Rinderrouladen 19.50€
..nach Oma Glücks Rezeptur"

Schmorgurkensauce | herbstliches Gemüseragout |
Kartoffelbrei

Original Wienerschnitzel 21.50 €
aus der Kalbsoberschale

Bratkartoffeln | Petersilie | Preiselbeeren

Zwiebelrostbraten 25.00 €
..nach Hohenloher Art"

Schmor-Zwiebelsauce | Röstzwiebeln |
Eierspätzle

Forelle vom Bio-Hof Kraft 19.50 €
Gluten frei gebraten

Kräuterbutter | Marktgemüse | Butterkartoffeln

..Glück´s - Salat" 12.50 €

Apfel-Balsamico Dressing | Champignons |
junger Lauch | Kräutern | Baguette

Das beste Extra:

gebratenes Fischfilet des Tages 8.00 €

Landgockelbrust | Wald-Pilzfüllung 9.00 €

Vegetarisch & Vegan

Gesund. Wertvoll. Lecker.

Schwäbische Käsespätzle 13.50 €

Bechamel | Bergkäse | hausgemachte Röstzwiebeln |
Schnittlauch | Sommersalate

Rote Beete-Malfatti 17.90 €
-gebratene Weizendunst-Nocker'l-

Salbei | Pastinake | bunter Blumenkohl | Grünkohl |
Rotkohl-Velouté | Ouittenchutney | Salate

Glück´s Laksa Curry 16.90 €

Gemüse | Tofu | Erdnüsse | Tamarinde | Kichererbsen
Kokos | Palmzucker | Ingwer | Glasnudeln

Nachhaltig & frisch

Regional & Gesund

Kreativ & Leidenschaft

Hotel & Restaurant

Echt. Gut. Essen.

Genuss-Menü

..Ackersalat''

Rote Beete | Walnüsse |
Quitten-Mayonaise | Wild-Baquette

..Gänsestrudel''

Blätterteig | Trüffelöl | Waldpilzsauce
Schwarzwurzel | Blaukraut | Feige

..Rocher''

Tannenhonig | Erdnusssplit | Ganache |
Nektarinensorbet

Menüpreis 42,50 €

Nachhaltig & Frisch

Regional & Gesund

Kreativ & Leidenschaft

Hotel & Restaurant

Innovativ

Außergewöhnlich-Gut

Freilandente -Brust & Keule 1/2 25.00 € 1/4 19.90 €
-Deutsche Premium Qualität-

Pappenheimer Malz-Glasur | Entenjus mit Quitte
Merkendorfer Blaukraut | zweierlei Knödel

Rinderbäckchen sous vide 25.50 €
- Sous vide bei 74°C 48 Std. gegart-

Zucchini | Auberginen | Gartenkräuter |
Rösti-Speck-Tarte | Burgunderjus

Pappenheimer Rehbock 31.50 €
-Rücken & Schulter-

Steinpilze | Mossbiskuit | Quitten | Holunderbeeren
| Salz-Karamell | Schüttelbrot-Schöber'l

Heilbutt-Katafi 28.50 €
-mit Eismeerlachs gefüllt-

Schwarzwurzeln | Feldsalat Püree | Rotkohlsud
Walnuss Beurre blanc | violette Nudeln

Coc au Vin 21.50 €
..Ein Klassiker mit Hühnern aus unserer Heimat-

Hühnerkeule | Cognac Naud VSOP 20 Jahre |
Schalotten | Rauchspeck | Egerlinge
Grünkohl | Kräuter de Provence | Eiernudeln

Altmühltaler Lamm

Regionaler Genuss

Geschmorte Schulter & Schlegel 20.00 €

Stangenbohnen | Bohnenkraut | Rauchspeck |
gebackene Kartoffelterrine mit Tomaten

Mildes Beuger'l 15.50 €

Lunge | Leber | Herz | Apfelessig | Rosinen
Brezenknödelscheiben | Salatteller

Nachhaltig & frisch

Regional & Gesund

Kreativ & Leidenschaft

Hotel & Restaurant

Brotzeit

Fränkisch. Gut.

..Sonnentoast'' 12.50 €

Schweinemedaillons | Tomaten | Champignons | Rahmsauce | Emmentaler

2 oder 3 Fränkische Bratwürste 9.00 € | 10.00 €

Merkendorfer Fasssauerkraut | Landbrot

Fränkischer Wurstsalat 9.00 €

Rohkost | Essiggurken | Zwiebeln | Landbrot

Dessert & Eis

Süsses Finale

..Klein aber Fein'' 9.50 €

Weichweizen | Mascarpone-Krem | Kürbiscrumble | Zwetschge | Sorbet

Eis.Heiss 7.90 €

Vanillerahmeis | heiße Rum-Kirschen | Schlagsahne

Frucht.Wucht 7.90 €

Vanillerahmeis | Erdbeereis | Joghurt | Früchte | Schlagsahne | Fruchtsaucen

Cafe Affogato 5.50 €

Espresso | Bourbon Vanilleis

Unser Dessert ..Zur Sonne'' 13.50 €

-Feine Desserts zum Dahinschmelzen-

..Karotte trifft Quitte'' 11.50 €

Stollen | Süßrahm | Sandorn | Ingwer | Zuckerstückchen | Jus | gebrannte Haselnusscreme

Nuss.Kuss 7.90 €

Schokoladeneis | Walnusseis | Nüsse | Amaretto | Eierlikör | Schlagsahne

Bananen.Bomber 7.90 €

Vanillerahmeis | Bananen | Eierlikör | Schlagsahne | Schokoladensauce

Nachhaltig & Frisch

Regional & Gesund

Kreativ & Leidenschaft

Hotel & Restaurant

Unsere Lieferanten

Genusserzeuger

Altmühltaler Lamm
Schäferei Neulinger, Geislohe®

Fleisch und Wurstwaren
Metzgereien Geisselmeier, Treuchtlingen

Meeresfische, Krustentiere, Meeresfrüchte
Deutsche See Fischmanufaktur

Sauerkraut

Krautbauernhof Reuter, Merkendorf®

Rehwild & Schwarzwild

Jagdreviere Friedrich Wurm, Grafschaft
PPH, Hüttinger, Lippenberger

Früchte, Gemüse, Salate

Gärtnerei & Gemüseanbau Grau,
Pleinfeld®

Heimische Fische
(Forellen, Saiblinge, Karpfen usw.)
Fischzucht Kraft, Weißenburg®

Kartoffeln
Landgenuss, Altmühljura

Damhirsche
Familie Engeler, Zimmern/Pappenheim®

Wachteleier
Weißlein, Alesheim®

Nachhaltig & Frisch

Regional & Gesund

Kreativ & Leidenschaft

® Mitglied im Regionalbüffet