

Geschmacksache

Wir kochen frisch. Aus ausgewählten Produkten werden einzigartige Erlebnisse. Wir bereiten viele Gerichte erst dann zu, wenn Sie von Ihnen ausgewählt werden. Die Zeit, die wir dafür benötigen, garantiert aber ein Höchstmaß an Geschmack und Frische.

Wir kochen kreativ. Ein vielfältiger Genuss, der die Wurzeln unseres kulinarischen Erbes in Franken nie verleugnet. Zu dieser fränkischen Tradition gehört z.B. auch ein Verzicht auf industriell vorgefertigte Saucen und Fonds. Das ist uns ein wichtiges Anliegen.

Wir kochen gesund. Nicht nur durch frische und damit hochwertige Rohstoffe sowie schonende Garverfahren, sondern auch durch konsequenten Verzicht auf Geschmacksverstärker und Konservierungsstoffe. Dies erwarten wir auch von unseren Produktlieferanten. Denn nur dann bieten wir auch umfassend ehrliche Geschmackserlebnisse.

Wir kochen gern. Unsere Gäste sollen unsere Leidenschaft für Tradition und Regionalität schmecken. Deshalb setzen wir auf unser Team, das mit uns den Gästen ein einmaliges kulinarisches Erlebnis bieten möchte. Und dies motiviert uns auch, alljährlich jungen Menschen die Chance einzuräumen ihre Ausbildung oder ein Praktikum hier in der Region zu absolvieren.

Wir kochen nachhaltig & regional. Unser Anspruch, ein Höchstmaß an regionaler Qualität in Keller und Küche zu bringen, stellt uns aber auch vor Herausforderungen.

Manche Lieferanten bieten nur saisonale Ware, andere Produkte sind nicht in beliebiger Menge verfügbar. Das macht diese LEBENS-Mittel aber für uns auch wertvoll und wir sind bemüht, diese Vorteile auch unseren Gästen so zu vermitteln.

Erfahren Sie mehr auf unserer Homepage über unsere „AUSGEZEICHNETE“ Küche oder über unsere kulinarischen Veranstaltungen.

Herzlich Willkommen bei Familie Glück
und Ihren Mitarbeitern

Vorspeisen/Suppen

Variationen der Bio Black Tiger Garnele – aus ökologischer Aquakultur-



Winterkarotten, Maracuja, violette Kartoffel, Tapioka, „Fake“ Kaviar, Rettichkresse
€ 12,50

Feldsalat „Deluxe“ -vom Pleinfelder Acker-



getrüffeltes Backkartoffel-Dressing, Granatapfelkompott
gebackener Grünkohl, Entenfetzen-Krokette

Vorspeise € 9,90
Hauptgang € 15,90

Glück's Vorspeisen-Kreation



variierende kleine Vorspeisen, Chutneys, Salate, Dips, Saucen, Brote

€ 14,50

Tafelspitzbrühe

Kräuterflädle, Gemüse, Fleischknödel, Grießnocker'l, Schnittlauch

€ 5,50

Koreanische Gemüsesuppe von der Pleinfelder Runkelrübe

Kokos-Kreuzkümmelmousse, Kaninchen-Mandu, Holunder-Hibiskus

€ 7,90

Bewährtes

Fränkisches Krustenschäufele

mit Dunkelbier-Kümmelsauce und Kartoffelknödel

€ 14,50

Medaillons von der Jungschweinelende

in Cognac-Champignonrahm, frisches Marktgemüse, Eierspätzle

€ 18,50

Sauerbraten vom Pappenheimer Damhirsch



aromatische Himbeeressigsauce, Brezenknödelscheiben, Salate

€ 18,50

Oma Glück's Rinderrouladen

Schmorgurkensauce, Blaukraut, Kartoffelbrei, Röstzwiebeln

€ 17,50

Original Wienerschnitzel aus der Kalbsoberschale

in Butterschmalz gebraten, Bratkartoffeln, Petersilie, Preiselbeeren

€ 19,50

Zwiebelrostbraten „nach Hohenloher Art“

mit deftiger Zwiebelsauce, Röstzwiebeln, Eierspätzle

€ 21,50

Forelle aus Weißenburger Gewässern



unsere Kräuterbutter, saisonales Marktgemüse, Butterkartoffeln

€ 18,50

Schwäbische Käsespätzle

Rahmkäse, hausgemachte Röstzwiebeln, Schnittlauch, Salate

€ 13,--

Zur Saison

Frühlingsmenü

Feldsalat von Pleinfelder Acker 

Bowl, cremiges Kartoffel-Trüffeldressing, Granatapfelkompott, Grünkohl



Paartaler Landschwein & frankischen Weidekalb 

- Knusper-Lardo und Osso Bucco -
weißes Bohnenpüree, Williamsbirne
gekräuterte Herzoginkartoffeln



Kaiserschmarrn „auf unsere Art“
Apfelkompott, eigene Walnüsse, Rahmsorbet

Menüpreis € 39,50

Bolognese vom Altmühltaler Rehwild



gehobelter Bergkäse, sautierte Egerlinge, Apfel-Calvadoskompott, Preisleiselbeeren
hausgemachte Semmelknödel, feine Salate vom Wochenmarkt € 17,50

Die Kreative Küche

- Pappenheimer Damhirsch**   
Rückenfilet, Baumkuchen, Winterlauch, Sellerie, Mango, Radicchio
Biskuit mit eigenen Walüssen & Rosa Beeren, Sußholzjus € 28,50
- Rinderbäckchen sous vide** - mit eigener-Gewürzvielfalt Sous vide bei 74°C 48 Std. gegart-
Wirsing & Mais, Kartoffel-Kerbel-Zigarren, Portweinjus € 23,50
- Skrei –Winterkabeljau aus Spitzbergen-** 
Filet im Knusperteig, Schwarzwurzeln a´la creme, Sauce Nolly Prat
Kürbiskern-Gremolata, geblämmtes Reis-Soufflé € 26,50
- Superfood-Rösti (Quinoa, Hirse, Linsen, Amarant)** -auch Vegan möglich-  
Pastinakenpüree, Blaukraut-Birnenessenz, Mais, Grünkohl
Kastanien, Rohkostsalate, Kerne € 16,90
- „Glück´s – Salat“**   
Apfel-Balsamicodressing, Champignons, junger Lauch, Kräutern, Baguette € 11,--
- Das Beste extra:**  gebratenes Fischfilet des Tages  € 7,50
 Pappenheimer Landgockelkeule in Limonen-Currymarinade € 5,50
(Freiland Aufzucht aus Bieswang by Familie Gronauer)
- Altmühltaler Lamm** 
- Geschmorte Schulter & Schlegel**
Stangenbohnen, Bohnenkraut, Rauchspeck, toskanische Herzoginkartoffeln € 19,50
- Beuscher'1 aus Lunge, Niere & Herz**
milde Traubenmostsauce, Wurzelgemüse, Böhmisches Knödel, Sahne
Salatschüssel € 16,90

Vom Pâtissier

„Klein aber Fein“



Biskuitrolle, Mandarine, Passionsfrucht, Eiskristall, Kardamomsorbet, € 8,50

„Birne Helene 2023“

Equatoriale Schokolade, Williamsbirne, Tahiti-Vanille, Mandeln, Bisquit € 10,50

Unser Dessert „Zur Sonne“

-Feine Desserts zum Dahinschmelzen- € 12,50

Eis.Heiß

Vanillerahmeis, heiße Rum-Kirschen, Schlagsahne € 7,50

Nuss.Kuss

Schokoladeneis, Walnusseis, Nsse, Amaretto, Eierlikör, Schlagsahne € 7,--

Frucht.Wucht

Vanillerahmeis, Erdbeereis, Joghurt, Früchte, Schlagsahne, Fruchtsaucen € 7,50

Bananen.Bomber

Vanillerahmeis, Bananen, Eierlikör, Schlagsahne, Schokoladensauce € 7,50

Cafe Affogato

Espresso mit Bourbon Vanilleeis € 4,80

Fränkische Brotzeit

„Sonnentoast“

Schweinemedailleurs, Tomaten, Champignons, Rahmsauce, Emmentaler € 12,50

2 oder 3 Fränkische Bratwürste

Merkendorfer Fasssauerkraut, Landbrot € 9,--/10,--

Fränkischer Wurstsalat Rohkost, Essiggurken, Zwiebeln, Landbrot

€ 9,--

Unsere Lieferanten & Genusserzeuger

Altmühltaler Lamm Schäferei Neulinger, Geislohe®

Fleisch und Wurstwaren Metzgereien Geisselmeier, Treuchtlingen

Früchte, Gemüse, Salate Gärtnerei & Gemüseanbau Grau, Pleinfeld®

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

Meeresfische, Krustentiere, Meeresfrüchte Deutsche See Fischmanufaktur

Kartoffeln Landgenuss, Altmühljura

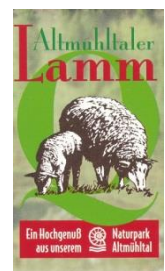
Sauerkraut Krautbauernhof Reuter, Merkendorf®

Damhirsche Familie Engeler, Zimmern/Pappenheim®

Rehwild & Schwarzwild Jagdreviere Friedrich Wurm, Grafschaft PPH, Hüttinger, Lippenberger

Wachteleier Weißlein, Alesheim®

Produkte aus dem Altmühltal



Produkte aus unserem Garten



® Mitglied im Regionalbuffet

Für Zusatzstoffe & Allergene sprechen Sie uns bitte an