

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

Tafelspitzbrühe

Kräuterflädle, Gemüse, Fleischknödel, Grießnocker'l, Schnittlauch € 4,80

Cappuccino vom Merkendorfer Blaukraut

Ochsenschwanz-Praline, Trüffel, Schuttertaler Milch, Kümmel-Krokant € 6,50

Feldsalat „classic“ -vom Pleinfelder Acker-

Quitten-Walnuttdressing, Speckwürfel, Brotwürfel
Blaukrautstreusel, Münchnercreme

Vorspeise € 9,50
Hauptgang € 14,90

„Erntedank“

Acker-Kürbis, Zwetschgen, BBQ-Praline, Frozen Joghurt, Kukuruz
Curry-Aromen, Mandelcreme, Bittersalate € 9,90

Glück's Vorspeisen-Kreation

variierende kleine Vorspeisen, Chutneys, Salate, Dip's, Saucen, Brote € 12,50

Bewährtes

Fränkisches Krustenschäufele

mit Dunkelbier-Kümmelsauce und Kartoffelknödel

€ 12,50

Medaillons von der Jungschweinelende

in Cognac-Champignonrahm, frisches Marktgemüse, Eierspätzle

€ 16,90

Sauerbraten vom heimischen Rehwild



Rahmsauce mit Kirschessig, Wacholder, Brezenknödelscheiben, Salate

€ 17,--

Oma Glück's Rinderrouladen

Schmorgurkensauce, Wurzelwerk, Kartoffelbrei, Röstzwiebeln

€ 15,90

Original Wienerschnitzel aus der Kalbsoberschale

in Butterschmalz gebraten, Bratkartoffeln, Petersilie, Preiselbeeren

€ 17,50

Zwiebelrostbraten „nach Hohenloher Art“

mit deftiger Zwiebelsauce, Röstzwiebeln, Eierspätzle, Salatvariation

€ 20,50

Forelle aus Heidenheimer Gewässern



unsere Kräuterbutter, saisonales Marktgemüse, Butterkartoffeln

€ 17,50

Schwäbische Käsespätzle

hausgemachte Röstzwiebeln, Schnittlauchsauce, bunte Salate

€ 11,50

Zur Saison

Menü

Zwiebelkuchen

Trauben-Nuss Salat, Schulterspeck, Kümmel-Krokant

„Trüffel-Hähnchen“

Maispoulardenbrust, Petersilie: Blatt & Wurzel,
Schwarzer Trüffel, Kürbisschupfnudeln

„Thymian-Feige“

Walnuss-Bisquit, Mousse, Schokoladen-Pfeffereis



Menüpreis € 32,50

“Glück’s”-Burger -- „Wiesn Style“ --

Milchkalbs-Paddy, Brezen Bun, Münchner Sauce, Meerrettich, Schnitzel-Crunch,
Wammer’l Speck, Preiselbeer-Ketchup, Krautsalat, gebackene Kartoffel-Dippers

€15,50

Die Feine Küche

Freilandente (Brust & Keule) (Schönacher Geflügelhof Ingoldstadt-Manching / Freiland-Aufzucht)

mit Pappenheimer Malz-Glasur, Apfelmostsauce, Merkendorfer-Blaukraut,
zweierlei Knödel

Halbe € 22,50

Viertel € 17,50

Rinderbäckchen sous vide - mit eigener-Gewürzvielfalt sousvide bei 74°C 48 Std. gegart-

Petersilie von der Wurzel bis zum Blatt, Kürbisschupfnudeln, Barolojus

€ 21,50

Adlerfischfilet –geflämmt-



Butternut-Kürbis, grüner Apfel, Rote Beete-Kirschbutter
violette Karotten, Korianderöl, Mohnnudeln

€ 24,50

Wirsing-Wickel „Low Carb“



geräucherter Bio Tofu, gebundener Aroniabeerensaft, Merkendorfer Spitzkraut
Wurzelgemüse, eigene Kürbisse, Kürbiskerne, junger Blattkohl

€ 16,90

Altmühltaler Lamm



Rahm-Beuscher'l -nach Oma Glück's bewährtem Rezept-

Quitten, Senf, Sherryessig, fränkische Semmelknödel, Salatteller

€ 14,90

Geschmorte Schulter & Schlegel

Stangenbohnen, Bohnenkraut, Rauchspeck, Kartoffelschnitte

€ 17,--

Aus der Patisserie

„Klein aber Fein“  
Zwetschgendatschi im Glas, Muskat-Zimt-Crumble, Kürbis-Joghurteis € 6,90

„Agata's Herbstgarten“  
Garten-Thymian, Ofen-Birne, Maissablé, Secco-Tropfen, Popcorneis € 8,50

Unser Dessert „Zur Sonne“
-Feine Desserts zum Dahinschmelzen- € 11,50

Eis.Heiß
Vanillerahmeis, heiße Rum-Kirschen, Schlagsahne € 5,50

Nuss.Kuss
Schokoladeneis, Walnusseis, Nüsse, Amaretto, Eierlikör, Schlagsahne € 5,50

Frucht.Wucht
Vanillerahmeis, Erdbeereis, Joghurt, Früchte, Schlagsahne, Fruchtsaucen € 5,50

Bananen.Bomber
Vanillerahmeis, Bananen, Eierlikör, Schlagsahne, Schokoladensauce € 6,--

Fränkische Brotzeit

„Sonnentoast“
Schweinemedallions, Tomaten, Champignons, Rahmsauce, Emmentaler € 10,50

Große Salatvariation
Apfel-Balsamicodressing, Champignons, junger Lauch,
Kräutern, Hähnchenbrustfilet, Ofenbaquette € 11,50

2 oder 3 Fränkische Bratwürste 
Merkendorfer Fasssauerkraut, Landbrot € 8,--/9,--

Fränkischer Wurstsalat Rohkost, Essiggurken, Zwiebeln, Landbrot € 8,50

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 Übler, Heidenheim®

Meeresfische, Krustentiere, Meeresfrüchte Deutsche See Fischmanufaktur

Kartoffeln Landgenuss, Altmühljura

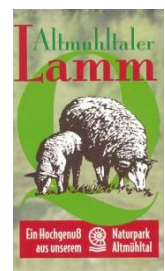
Sauerkraut Krautbauernhof Reuter, Merkendorf®

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