

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

Tomatenessenz „Bouillabaisse-Style“

Miesmuscheln, Rotgarnele, Calamaretti, Bottarga, Blätterteig, Kräuter € 6,50
auch vegetarisch möglich € 4,90

Glück's „Franken-Bowl“



Brezenwürfel, Pfifferlinge, Bormbachseer Kirschen, Bacchusschaum, Salat, Kräuter

€ 7,90

Heidenheimer Forellen-Ceviche

€ 2,50

Gebackenes Kalbsbries

€ 2,50

Glück's Vorspeisen-Kreation



variierende kleine Vorspeisen, Chutneys, Salate, Dip's, Saucen, Brote

€ 11,50

Bewährtes

Fränkisches Krustenschäufele

mit Dunkelbier-Kümmelsauce und Kartoffelknödel

€ 12,50

Medaillons von der Jungschweinelende

in Cognac-Champignonrahm, frisches Marktgemüse, Eierspätzle

€ 15,90

Sauerbraten vom Pappenheimer Damhirsch



Himbeeressigsauce, Wacholder, Brezenknödelscheiben, Salate

€ 16,90

Oma Glück's Rinderrouladen

Schmorgurkensauce, Wurzelwerk, Kartoffelbrei, Röstzwiebeln

€ 14,90

Original Wienerschnitzel aus der Kalbsoberschale

in Butterschmalz gebraten, Bratkartoffeln, Petersilie, Preiselbeeren

€ 16,90

Zwiebelrostbraten „nach Hohenloher Art“

mit deftiger Zwiebelsauce, Röstzwiebeln, Eierspätzle, Salatvariation

€ 19,90

Forelle aus Heidenheimer Gewässern



unsere Kräuterbutter, saisonales Marktgemüse, Butterkartoffeln

€ 16,--

Schwäbische Käsespätzle

hausgemachte Röstzwiebeln, Schnittlauchsauce, bunte Salate

€ 10,50

Zur Saison

Menü

„Franken-Bowl“



Brezenwürfel, Pfifferlinge, Kirschen, Bacchusschaum, Salate, Kräuter

Kalbsrücken aus dem Altmühljura, Heubutter gegart
Zitronen-Lorbeersauce, junges Gemüse, Nudelfeilecker'l,



Waldbeeren, weiße Schokolade,
Sonnenblumenkerne, Sorbet



Menüpreis € 32,50

Frische Pfifferlinge a'la creme

Velouté, Madeira, Tomatenwürfel, Schnittlauch, Semmelknödel

€ 15,50

“Glück's”-Burger --Die Wilde Sau--



Surhaxe sousvide & gezupft, Brezn Bun, Rauchspeck,
pikantes Sauerkraut, Senf-Pfirsich-Dip, Krautsalat, Kartoffel-Dippers

€15,50

Die Feine Küche

Rinderbäckchen sous vide - mit Glück's-Gewürzen schonend bei 74°C gegart-
Garten-Zucchini's, Trollinger-Glace, Löffelspatzen mit Buttermilch € 19,90

Pappenheimer Rehbockrücken 
schwarze Nüsse, bunte Sommerrüben, Mandel Panna Cotta,
Heujus, Topfen-Pfifferlingsschöber'l, Rote Beete Gel € 26,50

Seesaibling --auf Heu gegart--  
verkohlter junger Lauch, Beluga-Linsen, Süßkirschen, Wammer'l-Speck
cremige Gerste, Creme Fraiche € 24,50


Ciabatta-Terrine --gedämpft & gebacken  
Oliven, Gartenzucchini, Sommertomaten, Wilder Broccoli,
Monheimer Ziegenkäse, Pfifferlinge, warmer Pinienkernschaum € 16,90

Altmühltaler Lamm 


Strudel aus Brust, Hals & Stelze
Blätterteig, Gartenkräuter, Bärlauchsauce, Sommerrübe, Ziegenkäse, Salat € 15,50

Geschmorte Schulter & Schlegel
Stangenbohnen, Bohnenkraut, Rauchspeck, Kartoffelschnitte € 16,50

Aus der Patisserie

„Klein aber Fein“	
Strudelsäckchen, Käsekuchencreme, Kirschsorbet, Karamell	€ 6,50
„Agata’s Fernweh“	
Orangen, Papaya, Kokos, Minze, Limette, Kalamansi-Sorbet	€ 8,50
Unser Dessert „Zur Sonne“	
-Feine Desserts zum Dahinschmelzen-	€ 10,50
Eis.Heiß	
Vanillerahmeis, heißen Rum-Kirschen, Schlagsahne	€ 5,--
Nuss.Kuss	
Schokoladen- und Walnusseis, gestoßenen Nüssen, Amaretto, Eierlikör, Schlagsahne	€ 5,--
Frucht.Wucht	
Vanillerahmeis, Erdbeereis, Joghurt, frische Früchte, Schlagsahne, Fruchtsaucen	€ 5,--
Bananen.Bomber	
Vanillerahmeis, Bananen, Eierlikör, Schlagsahne, Schokoladensauce	€ 5,50

Fränkische Brotzeit

„Sonnentost“	
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®

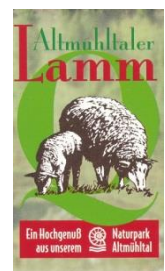
Rehwild & Schwarzwild Jagdreviere Friedrich Wurm, Grafschaft PPH, Hüttinger, Lippenberger

Wachteleier Weißlein, Alesheim®

Produkte aus dem Altmühltal



Slowfood Altmühlfranken



® Mitglied im Regionalbuffet

Für Zusatzstoffe & Allergene sprechen Sie uns bitte an