



Hotel & Restaurant

---

Vorspeisen  
Suppen & Salate

---

Saibling & Forelle  
-aus dem Rohrachtal Treuchtlingen-

14.00 €

Fein geräuchert | Mousse | Kaviar | Kartoffel-Rösti  
Holunderblüte | Rhabarber | Spargel | Bärlauch

Tafelspitzbrühe  
Pappenheimer Suppentopf

6.00 €

Kräuterflädle | Gemüse | Fleischknödel  
Grießnocker'l | Schnittlauch

Glück's Vorspeisen-Kreation

16.00 €

Kleine Vorspeisenkreationen | Chutneys  
Salate | Dips | Saucen | Brote

Süppchen vom weissen Spargel  
-mit Limonenblätter verfeinert-

9.00 €

Beef Brisekt-Praline | Creme Fraiche | Raucharomen  
Morchel-Crumble



Nachhaltig & Frisch



Regional & Gesund



Kreativ & Leidenschaft



## Hotel & Restaurant

### Klassiker

Neu Interpretiert

Fränkisches Krustenschäufele 17.50 €

Dunkelbier-Kümmelsauce | Kartoffelknödel

Medaillons von der Jungschweinelende 22.50 €

Cognac-Champignonrahm  
frisches Marktgemüse | Eierspätzle

Zwiebelrostbraten 28.00 €  
-nach Hohenloher Art-

Schmor-Zwiebelsauce | Röstzwiebeln  
Eierspätzle

Rinderroulade 21.00 €  
„nach Oma Glücks Rezeptur“

Schmorgurkensauce | saisonales Gemüseragout  
Kartoffelbrei

Original Wienerschnitzel 23.50 €  
aus der Kalbsoberschale

Bratkartoffeln | Petersilie | Preiselbeeren

Forelle vom Bio-Hof Kraft 23.00 €  
-Gluten frei gebraten-

Kräuterbutter | Marktgemüse | Butterkartoffeln

„Glück's - Salat“ 12.50 €

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

Toppen Sie Ihren Salat mit:  
3x Rotschalen-Garnele | Miso-Marinade 15.00 €  
Pappenheimer Hähnchenbrust | mediterran 10.00 €

## Vegetarisch & Vegan

Gesund. Wertvoll. Lecker.

Schwäbische Käsespätzle 15.50 €

Bechamel | Bergkäse | hausgemachte Röstzwiebeln  
Schnittlauch | Salate der Saison

Kartoffel-Gnocchi € 17.50  
-gefüllt-

Bärlauch | Walnüsse | Karotte | Sellerie  
Tomate | Linsen | Mohn | Orangenöl | Salate



Nachhaltig & frisch



Regional & Gesund



Kreativ & Leidenschaft



Hotel & Restaurant

Echt. Gut. Essen.

Genuss-Menü

### Ravioli

-mit Reh & Damwild-

Cassis | Petersilienwurzel | Pienenkerne | Sbrinz

\*\*\*\*\*

### Bio Maishähnchenbrust

-gefüllt mit Gartenkräutern-

Wilder Broccoli | Zitronenjus | Mandeln | Polenta | Krokette

\*\*\*\*\*

### Rhabarber-Crumble

-Süßrahm-Sablé

Erdbeeren | Basilikum | Rahmeis | grüner Pfeffer

Menüpreis 42,50 €



Nachhaltig & frisch



Regional & Gesund



Kreativ & Leidenschaft



## Hotel & Restaurant

### Innovativ

### Außergewöhnlich-Gut

Rinderbäckchen sous vide - Sous vide bei 74°C 48 Std. gegart-	28.50 €	Steinbuttfilet -in Nussbutter confiert-	34.50 €
Spärgel grün   Rhabarber   Barolo Jus Mandel-Polenta Kroketten		Flusskrebse   Zitronen Verbene   Fenchel Haselnuss   Bärlauch-Tagliatelle	
1 Portion (350g) Fränkischer Spargel -Schrobenhausen, Oberbayern Sauce Hollandaise   Schnittlauchkartoffeln <u>Dazu:</u>	20.50 €	Reh & Wildschwein -feinste hausgemachte Tortellini-	26.50 €
2 gebratene Schweinemedallions	6.50 €	Spargel weiß & grün   Morcheln   Pinienkerne Portwein-Reduktion   Crumble   Glace	
2 fränkische Bratwürste	7.50 €		
1 kleines Kalbschnitzel	8.50 €		

### Altmühltaler Lamm

### Regionaler Genuss

Strudel aus Brust, Hals & Stelze -im Blätterteig gebacken-	20.50 €	Geschmorte Schulter & Schlegel -unser beliebter Lammkräuterbraten-	23.00 €
Blätterteig   Gartenkräuter   Bärlauchsauce Salatschüssel   Chips		breite Bohnen   Bohnenkraut   Rauchspeck pikante Polenta   Gartenkräuter	



Nachhaltig & Frisch



Regional & Gesund



Kreativ & Leidenschaft



## Hotel & Restaurant

### Brotzeit

#### Frankisch. Gut.

„Sonnentoast“ 12.50 €

Schweinemedaillons | Tomaten | Champignons  
Rahmsauce | Emmentaler

Fränkischer Wurstsalat 9.00 €

2 oder 3 Fränkische Bratwürste 9.00 € | 10.00 €

Rohkost | Essiggurken | Zwiebeln | Landbrot

Merkendorfer Fasssauerkraut | Landbrot

### Dessert & Eis

#### Süßes Finale

„Süßes Glück Moment“ 9.50 €

-Walnüsse & Apfel aus unserem Garten-

Filoteig | Cupcake | Praliné | Geleé  
Tonkabohneneis

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 Vanilleeis

Cafe „Deluxe“ 6.90 €

Espresso | 3x hausgemachtes Naschwerk

Gonn Dir - zwei Etagen

-Die süsseste Verführung auch zum Teilen

Unser  
Tipp!!!

16.00 €

Fragola & Limone 11.50 €

Clafitouis | Panna Cotta | Mojito | Sorbet |  
Baiser | Joghurt

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  
Paartaler Landschwein, Voglhof Pessenburgheim

Meeresfische, Krustentiere, Meeresfrüchte  
Deutsche See Fischmanufaktur

Sauerkraut  
Krautbauernhof Reuter, Merkendorf®



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

Damhirsche  
Familie Engeler, Zimmern/Pappenheim®

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

Landeier & Freilandhuhn  
Familie Gronauer, Bieswang Pappenheim

Saisonales Gemüse  
Wieshöfler Rossgmues Auenheim/Treuchtlingen



Nachhaltig & Frisch



Regional & Gesund



Kreativ & Leidenschaft