



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:

BBQ Lachsfilet gebraten 13.00 €

Bio Putenstreifen „Gyros Style“ 100% PPH 11.00 €  
je 120g

## 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

## Bachforelle & Saibling

-Moussetörtchen-

Spargel weiß | Kaviar | Tomaten | Bärlauch

\*\*\*\*\*

## Hirschrücken

-Morchelkruste-

Wilder Broccoli | Fichtelspitzen-Jus | Malzschupfnudeln | Nougat

\*\*\*\*\*

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

### Altmühltaler Lamm

### Regionaler Genuss

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



Nachhaltig & Frisch



Regional & Gesund



Kreativ & Leidenschaft



## Hotel & Restaurant

### Brotzeit

#### Frankisch. Gut.

„Sonnentoast“

12.50 €

Schweinemedallions | Tomaten | Champignons  
Rahmsauce | Emmentaler

Fränkischer Wurstsalat

9.00 €

2 oder 3 Fränkische Bratwürste 9.00 € | 10.00 €

Rohkost | Essiggurken | Zwiebeln | Landbrot

Merkendorfer Fassauerkraut | Landbrot

### Dessert & Eis

#### Süßes Finale

„Süßes Glücksmoment“

9.50 €

-Wald & Glut-

Sauerteig-Biskuit | Rauchmandeln | Himbeeren  
Fichtenspitzen | Mascarpone

Gönn Dir - zwei Etagen

-Die süsseste Verführung auch zum Teilen-



16.00 €

Eis.Heiss

7.90 €

Vanillerahmeis | heiße Rum-Kirschen  
Schlagsahne

Fragola & Limone

11.50 €

Frucht.Wucht

7.90 €

Vanillerahmeis | Erdbeereis | Joghurt  
Früchte | Schlagsahne | Fruchtsaucen

Clafitouis | Panna Cotta | Mojito | Sorbet  
Baiser | Joghurt

Nuss.Kuss

7.90 €

Cafe Affogato

5.50 €

Espresso | Bourbon Vanilleeis

Schokoladeneis | Walnusseis | Nüsse  
Amaretto | Eierlikör | Schlagsahne

Bananen.Bomber

7.90 €

Cafe „Deluxe“

6.90 €

Espresso | 3x hausgemachtes Naschwerk

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  
BIO Bauer Bergnershof Pappenheim (Angus Rind)  
BIO Puten Buaernhof Gagsteiger Pappenheim

Meeresfische, Krustentiere, Meeresfrüchte  
Deutsche See Fischmanufaktur

Sauerkraut  
Krautbauernhof Reuter, Merkendorf®

Rehwild & Schwarzwild  
Jagdreviere Friedrich Wurm, 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

Kartoffeln  
Osterdorfer Landgenuss Pappenheim



Nachhaltig & frisch



Regional & Gesund



Kreativ & Leidenschaft