



Hotel & Restaurant

Vorspeisen
Suppen & Salate

Wild-Zigarre

-Wildente & Rehwild knusprig gebacken-

14.00 €

Sellerie vom Wieshof in Texturen | Apfel
Pinienkerne | Kaffeeöl | Whiskey | Salzbutter Brioche

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 Bärlauch

-mit Gruyère verfeinert-

9.00 €

Praline | Schweinsripperl | Creme Fraiche
Pinienkernkrokant |



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

-Ballotine-

Wilder Broccoli | Zitronenjus | Mandeln | Polenta | Krokette

Topfenschmarrn

-frisch karamellisiert-

Zwetschge | Birne | Buchweizen

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 €	Eismeerlachsforelle -aus Finnland Lappland-	31.50 €
Petersilie Zitrone Kartoffeltarte Egerlinge Barolo Jus		Flusskrebse Zitronen Verbene Fenchel Haselnuss Bärlauch-Tagliatelle Wermut	
1 Portion (350g) Fränkischer Spargel -Schrobenhausen, Oberbayern	20.50 €	„Herrgottsbscheisserle“ -feinste hausgemachte Maultaschen nach Omas Rezept-	21.50 €
Sauce Hollandaise Schnittlauchkartoffeln <u>Dazu:</u>		Füllung aus Bio Pute, Schalotten, Bärlauch, Zitrone Spargel weiß & grün Orangen-Bernaise Pinienkerne Frühlingssalate	
2 gebratene Schweinemedallions	6.50 €		
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 Fassauerkraut | Landbrot

Dessert & Eis

Süßes Finale

„Süßes Glücksmoment“

9.50 €

-Walnüsse & Apfel aus unserem Garten-

Filoteig | Cupcake | Praliné | Geleé
Tonkabohneneis

Gonn Du zwei Etagen



16.00 €

-Die süsseste Verführung auch zum Teilen

Eis.Heiss

7.90 €

Vanillerahmeis | heiße Rum-Kirschen
Schlagsahne

Fragola & Limone

11.50 €

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

Frucht.Wucht

7.90 €

Vanillerahmeis | Erdbeereis | Joghurt
Früchte | Schlagsahne | Fruchtsaucen

Nuss.Kuss

7.90 €

Schokoladeneis | Walnusseis | Nüsse
Amaretto | Eierlikör | Schlagsahne

Cafe Affogato

5.50 €

Espresso | Bourbon Vanilleeis

Bananen.Bomber

7.90 €

Vanillerahmeis | Bananen | Eierlikör
Schlagsahne | Schokoladensauce

Cafe „Deluxe“

6.90 €

Espresso | 3x hausgemachtes Naschwerk



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