



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 €

Brezen-Bruschetta | Rehschulter | Creme Fraiche
Salzkrokant | Haselnüsse



Nachhaltig & Frisch



Regional & Gesund



Kreativ & Leidenschaft



Hotel & Restaurant

Klassiker

Neu Interpretiert

Fränkisches Krustenschäufele Dunkelbier-Kümmelsauce Kartoffelknödel	17.50 €	Original Wienerschnitzel aus der Kalbsoberschale Bratkartoffeln Petersilie Preiselbeeren	23.50 €
Medaillons von der Jungschweinelende Cognac-Champignonrahm frisches Marktgemüse Eierspätzle	22.50 €	Zwiebelrostbraten -nach Hohenloher Art- Schmor-Zwiebelsauce Röstzwiebeln Eierspätzle	28.00 €
Sauerbraten vom Weiderind -aus dem heimischen Forst-	23.00 €	Forelle vom Bio-Hof Kraft -Gluten frei gebraten- Kräuterbutter Marktgemüse Butterkartoffeln	23.00 €
Brezenknödel Himbeeressig-Wacholdersauce Marktsalate		„Glück's - Salat“	12.50 €
Rinderroulade „nach Oma Glücks Rezeptur“	21.00 €	Apfel-Balsamico Dressing Champignons junger Lauch Kräutern Baguette	
Schmorgurkensauce saisonales Gemüseragout Kartoffelbrei		Toppen Sie Ihren Salat mit: 3x Rotschalen-Garnele Vadouvan Rouge Pappenheimer Hähnchenbrust mediterran	15.00 € 10.00 €

Vegetarisch & Vegan

Gesund. Wertvoll. Lecker.

Schwäbische Käsespätzle Bechamel Bergkäse hausgemachte Röstzwiebeln Schnittlauch Salate der Saison	15.50 €	Kartoffel-Gnocchi -gefüllt- Bärlauch Walnüsse Austernpilze Sellerie Tomate Linsen Mohn Salate	€ 17.50
--	---------	--	---------



Nachhaltig & Frisch



Regional & Gesund



Kreativ & Leidenschaft



Hotel & Restaurant

Echt. Gut. Essen.

Genuss-Menü

Ravioli

-mit Reh & Damwild-

Cassis | Petersilienwurzel | Pienenkerne | Sbrinz

Entenbrust & Frischling

-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 €

Wirsingherzen | Speck | Kartoffel Tarte
Egerlinge | Barolo Jus

Flusskrebse | Zitronen Verbene | Fenchel |
Haselnuss | Bärlauch-Tagliatelle | Wermut

Altmühltaler Lamm

Regionaler Genuss

Strudel aus Brust, Hals & Stelze

20.50 €

Geschmorte Schulter & Schlegel
- unser beliebter Lammkräuterbraten -

23.00 €

Blätterteig | Gartenkräuter | Bärlauchsauce |
| Salatschüssel | Chips

breite Bohnen | Bohnenkraut | Rauchspeck
Hefeknödelscheiben | Gartenkräuter



Nachhaltig & Frisch



Regional & Gesund



Kreativ & Leidenschaft



Hotel & Restaurant

Brotzeit

Frankisch. Gut.

„Sonnentoast“

12.50 €

Schweinemedallions | Tomaten | Champignons
Rahmsauce | Emmentaler

Fränkischer Wurstsalat

9.00 €

Rohkost | Essiggurken | Zwiebeln | Landbrot

2 oder 3 Fränkische Bratwürste

9.00 € | 10.00 €

Merkendorfer Fasssauerkraut | Landbrot

Dessert & Eis

Süßes Finale

„Süßer Glücks 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

Genießer-Tipp: Dessert-Etagere

16.50 €

-Die süsseste Verführung auch zum Teilen-

„Birne | Safran | Zartbitter“

11.50 €

Equatoriale Ganache | schwarzer Kakao
Birne rot-weiß | Safran | Rauchmandeln

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