



Hotel & Restaurant

Vorspeisen
Suppen & Salate

Wild-Zigarre 14.00 €
-Wildente & Rehwild knusprig gebacken-

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

Tafelspitzbrühe 6.00 €
Pappenheimer Suppentopf

Kräuterflädle | Gemüse | Fleischknödel | Grießnocker'l |
Schnittlauch

Glück's Vorspeisen-Kreation 16.00 €

Kleine Vorspeisenkreationen | Chutneys |
Salate | Dips | Saucen | Brote

Süppchen von Ofensellerie & Birne 9.00 €
-vom Wieshöfler Rossgemüs-

Brezen-Bruschetta | Rehschulter | Creme Fraiche
Salzkrokant | Haselnüsse



Nachhaltig & Frisch



Regional & Gesund



Kreativ & Leidenschaft



Hotel & Restaurant

Klassiker

Neu Interpretiert

Fränkisches Krustenschäufele	17.50 €	Original Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale	23.50 €
Dunkelbier-Kümmelsauce Kartoffelknödel		Bratkartoffeln Petersilie Preiselbeeren	
Medaillons von der Jungschweinelende	22.50 €	Zwiebelrostbraten -nach Hohenloher Art"	28.00 €
Cognac-Champignonrahm frisches Marktgemüse Eierspätzle		Schmor-Zwiebelsauce Röstzwiebeln Eierspätzle	
Sauerbraten vom Weiderind -aus dem heimischen Forst-	23.00 €	Forelle vom Bio-Hof Kraft -Gluten frei gebraten-	23.00 €
Brezenknödel Himbeeressig-Wacholdersauce Marktsalate		Kräuterbutter Marktgemüse Butterkartoffeln	
Rinderroulade ..nach Oma Glücks Rezeptur"	21.00 €	„Glück's - Salat“	12.50 €
Schmorgurkensauce saisonales Gemüseragout Kartoffelbrei		Apfel-Balsamico Dressing Champignons junger Lauch Kräutern Baguette	
Das beste Extra:		Lachsfilet Kräuterbutter Zitrone	12.00 €
Backhendl Joghurtbeize Kürbiskerne			10.00 €

Vegetarisch & Vegan

Gesund. Wertvoll. Lecker.

Schwäbische Käsespätzle	15.50 €	Kartoffel-Kichererbsen Schmarrn	€ 17.50
Bechamel Bergkäse hausgemachte Röstzwiebeln Schnittlauch Salate der Saison		-mit Wieshöfler Rossgemüs-	



Nachhaltig & Frisch



Regional & Gesund



Kreativ & Leidenschaft



Hotel & Restaurant

Echt. Gut. Essen.

Genuss-Menü

Frischlingsrücken

-Carpaccio niedergegart-

Brioche | Fichtenspitzen | Apfel | Blaukraut | Blütenpollen

Wildente „Wellington“

-Pastete im Blätterteig-

Topinambur | Marzipan | Wirsing | Kartoffel | Macadamianuss

“Dulce Vanillia“

-Spanische Vanille Tarte-

Schokolade | Aprikosen | Mascarpone | Zimt

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 €

Wirsingherzen | Speck | Kartoffel Tarte |
Egerlinge | Barolo Jus

Seeteufel a la royale
-Cordon Bleu Style-

31.50 €

Pinienkerne | Petersilienwurzel | Ponzu |
San Daniele | Beete Nudeln | Beurre blanc

Flanksteak
-Dry Aged vom Angusrind-

32.50 €

TexMex Hummus | Pimetos | Glück's Kräuterbutter
Polenta | schwarzer Knoblauch | Rauchsalz

Crépinette vom Rehbock
-100% Heimat-

33.50 €

Altmühltaler Waldpilze | Wieshöfler Karotten |
Langenaltheimer Zwetschge | Pappenheimer
Malz-Schupfnudeln | Trüffeljus

Freilandente -Brust & Keule
-Deutsche Premium Qualität-

1/2 25.00 €
1/4 19.90 €

Pappenheimer Malz-Glasur | Entenjus mit Quitte
Merkendorfer Blaukraut | zweierlei Knödel

Altmühltaler Lamm

Regionaler Genuss

Rückenfilet
-Liebstöckelkruste-

32.50 €

Kürbis | Walnüsse | Olivenöl-Jus | Schalottencreme |
Kernölmousse | violettes Kartoffelgratin | Salzkrokant

Geschmorte Schulter & Schlegel
-unser beliebter Lammkräuterbraten-

23.00 €

breite Bohnen | Bohnenkraut | Rauchspeck
Hefeknödelscheiben | Gartenkräuter



Nachhaltig & Frisch



Regional & Gesund



Kreativ & Leidenschaft



Hotel & Restaurant

Brotzeit

Fränkisch. 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

„Klein aber Fein“ 9.50 €
-Zwetschgenknödel mal anders-

Unser Dessert „Zur Sonne“ 13.50 €

Eigene Zwetschgen | Weichweizen
Kefir | Brioche-Crunch | Zitrone

-Feine Desserts zum Dahinschmelzen-

Eis.Heiss 7.90 €

„Birne | Safran | Zartbitter“ 11.50 €

Vanillerahmeis | heiße Rum-Kirschen |
Schlagsahne

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

Frucht.Wucht 7.90 €

Nuss.Kuss 7.90 €

Vanillerahmeis | Erdbeereis | Joghurt |
Früchte | Schlagsahne | Fruchtsaucen

Schokoladeneis | Walnusseis | Nüsse |
Amaretto | Eierlikör | Schlagsahne

Cafe Affogato 5.50 €

Bananen.Bomber 7.90 €

Espresso | Bourbon Vanilleeis

Vanillerahmeis | Bananen | Eierlikör |
Schlagsahne | Schokoladensauce

Cafe „Deluxe“ 6.90 €

Espresso | 3x hausgemachtes Naschwerk



Nachhaltig & Frisch



Regional & Gesund



Kreativ & Leidenschaft



Hotel & Restaurant

Unsere Lieferanten

Genusserzeuger

Altmühlaler Lamm
Schäferei Neulinger, Geislohe®



Fleisch und Wurstwaren
Metzgereien Geisselmeier, Treuchtlingen
Paartaler Landschwein, Voglhofer 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