



Hotel & Restaurant

## Vorspeisen Suppen & Salate

### Wild-Zigarre

-Wildente & Rehwild knusprig gebacken-

14.00 €

Sellerie vom Wieshof in Texturen | Apfel  
Pinienkerne | Kaffeeöl | Whiskey | Salzbutterm Bröche

### 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 von Ofensellerie & Birne

-vom Wieshöfler Rossgemüs-

9.00 €

Brezen-Bruschetta | Rehschulter | Creme Fraiche  
Salzkrokant | Haselnüsse



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

Sauerbraten vom Weiderind 23.00 €  
-aus dem heimischen Forst-

Brezenknödel | Himbeeressig-Wacholdersauce |  
Marktsalate

Rinderroulade 21.00 €  
„nach Oma Glücks Rezeptur“

Schmorgurkensauce | saisonales Gemüseragout |  
Kartoffelbrei

Original Wienerschnitzel 23.50 €  
aus der Kalbsoberschale  
Bratkartoffeln | Petersilie | Preiselbeeren

Zwiebelrostbraten 28.00 €  
-nach Hohenloher Art“  
Schmor-Zwiebelsauce | Röstzwiebeln |  
Eierspätzle

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

Das beste Extra:  
Lachsfilet | Kräuterbutter | Zitrone 12.00 €  
Backhendl | Joghurtbeize | Kürbiskerne 10.00 €

## Vegetarisch & Vegan

### Gesund. Wertvoll. Lecker.

Schwäbische Käsespätzle 15.50 €  
Bechamel | Bergkäse | hausgemachte Röstzwiebeln |  
Schnittlauch | Salate der Saison

Kartoffel-Kichererbsen Schmarren € 17.50  
-mit Wieshöfler Rossgemüs-  
Kürbis | Walnüsse | Wasabi | Miso | Mandarine  
Blaukraut | falsche Hollandaise | Marktsalate



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 | Rauchsatz

Crêpinette 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 €

Schweinemedallions | 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-

Eigene Zwetschgen | Weichweizen  
Kefir | Brioche-Crunch | Zitrone

Unser Dessert „Zur Sonne“ 13.50 €

-Feine Desserts zum Dahinschmelzen-

Eis.Heiss 7.90 €

Vanillerahmeis | heiße Rum-Kirschen |  
Schlagsahne

„Birne | Safran | Zartbitter“ 11.50 €

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

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