



Hotel & Restaurant

Vorspeisen
Suppen & Salate

Vitello.Tonnato 2.0

14.00 €

Milchkalb | Thunfisch | Tomaten |
Rucola | Balsamico Kaviar | Trüffel | Toast

Tafelspitzbrühe

6.00 €

Pappenheimer Suppentopf

Kräuterflädle | Gemüse | Fleischknödel | Grießnocker'l |
Schnittlauch

Glück's Vorspeisen-Kreation

16.00 €

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

Tomaten-Pimentosuppe

9.00 €

-aus Bio Tomaten vom Wieshöfler Rossgemüs-

St. Jakobsmuschel | Aubergine | Toskanamousse
Meersalz-Krokant | Pinienkerne | Basilikum



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 Rehwild 24.50 €
-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 | Sommersalate

Pfifferlinge ala creme 18.90 €

Madeira-Velouté | Tomatenwürfel | Schnittlauch
handgedrehte Semmelknödel | bunte Salate

Mangold-Wicker'l € 17.50
-vom Wieshöfler Rossgemues-

Bulgur | Quinoa | veganer Hirtenkäse
Ajvar | Feldkarotten | Tomaten-Mango-Salsa



Nachhaltig & Frisch



Regional & Gesund



Kreativ & Leidenschaft



Hotel & Restaurant

Echt. Gut. Essen.

Genuss-Menü

Wildschwein

-Carpaccio niedergegart-

Fichtenspitzen | Stachelbeeren | Fenchel | Blütenpollen

Weidekalb

-Involtini-

San Daniele | Pfifferlinge | Feldkarotten | Polenta | schwarzer Knoblauch

Lavendel & Aprikose

-Grüner Tee-

Parfait | Kompott | Mousse

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 €

Kohlrabi | Safran | Barolo Jus
Speck | Quarkbällchen | Salzbutter

Flanksteak „Dryaged“ 250g
-100 % Heimat Mittelfranken-

35.00 €

geröstete Steakbutter | Grillgemüse-Taco |
Polenta-Kroketten | fermentierter Knoblauch |

Edelfisch-Maultaschen
-Lachsforelle & Pulpo-

22.50 €

Gartengurke | Fenchel | Chorizo | Pinienkerne
Sauce Choron | Beurre Sauvignon Blanc | Salat

„Glück`s Sommer Burger“
-vom Altmühltaler Weiderind-

20.50 €

Rauchspeck | Rusty Bun | Wieshöfler Tomaten
Paprika-Mango Dip | BBQ-Zwiebelmarelade | Rauchkäse |
Pfirsich-Spitzkohl Slaw | Dippers | Gartenkräutersalz

Altmühltaler Lamm

Regionaler Genuss

Strudel aus Brust. Hals & Stelze

19.50 €

Blätterteig | Gartenkräuter | Bärlauchsauce |
| Salatschüssel

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 | Keks-Crunch | Zitrone

Unser Dessert „Zur Sonne“

13.50 €

-Feine Desserts zum Dahinschmelzen-

Eis.Heiss

7.90 €

Vanillerahmeis | heiße Rum-Kirschen |
Schlagsahne

„Rosen Beet“

11.50 €

Rhabarber | Matcha | Blütenpollen |
Cornetto | Rosen-Eis | Cerealien

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 €

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
Schäfferei 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