



Hotel & Restaurant

Vorspeisen Suppen & Salate

Ceasar Salat 3.0 14.00 €
-kreativ interpretiert-

Römersalat | Parmesan | Kapern | Keks
3x BIO Pute 100% PPH | Aprikosen | Senfkörner

Glück's Vorspeisen-Kreation 16.00 €

Kleine Vorspeisenkreationen | Chutneys
Salate | Dips | Saucen | Brote

Tafelspitzbrühe 6.00 €
Pappenheimer Suppentopf

Kräuterflädle | Gemüse | Fleischknödel
Grießnocker'l | Schnittlauch

Erfrischende Tomaten-Melonensuppe 7.00 €
-eisgekühlt serviert-

Zitrusfrüchte | Mandeln | Kichererbsen | Gurken
Pappenheimer Rahmfleck | Gartenkräuter

Auf Wunsch: 1x Garnele im Kartoffelmantel 2.50 €



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 Gemüse ragout
Kartoffelbrei

Sauerbraten vom Weiderind 23.00 €
-aus dem Altmühltal-

Brezenknödel | Himbeeressig-Wacholdersauce
Marktsalate

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:
BBQ Lachsfilet gebraten 11.00 €
Bio Putenstreifen „Gyros Style“ 100% PPH 9.00 €
je 120g

Vegetarisch & Vegan

Gesund. Wertvoll. Lecker.

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

Paella „Indonesien“ € 17.50
-Spanisch-Asiatisch inspiriert-

Vollkornreis | Paprika | Zucchini | Ananas | Mango
Tapioka | Kokosflocken | Koriander | Limette



Nachhaltig & Frisch



Regional & Gesund



Kreativ & Leidenschaft



Hotel & Restaurant

Echt. Gut. Essen.

Genuss-Menü

„Salmorejo“

-auf unsere Art-

Sauerteig | Parmesan | Romasalat | Salsiccia

Kalbsfilet

-„Surf'n River Style“-

Flusskrebse | Erbsen | Aprikose | Kerbel | Fazzoletti

„Bfannakugn“

-Kleine Pancakes-

Lawendel | Kirschen | grüner Pfeffer | Rahmeis

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 €

Filet vom Heilbutt
-in Nussbutter confiert-

34.50 €

Kohlrabi | Aprikosen | Barolo Jus
Rosmarin | Süßkartoffel | Vadouvan

Flusskrebse | Zitronen Verbene | Fenchel
Pinienkerne | Wildreis-Soufflé

Pfifferlinge ala creme

18.90 €

Pappenheimer Wildjagd 100 % Heimat
-Raviolo & Rückenfilet vom Rehbock-

33.50 €

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

Williams-Birne | Rosenkohl | Trüffeljus
Pistazien | Pfifferlinge | Zwetschgen | Crépé

Altmühltaler Lamm

Regionaler Genuss

Häxle
-fein mariniert mit Gartenkräutern-

20.50 €

Geschmorte Schulter & Schlegel
-unser beliebter Lammkräuterbraten-

23.00 €

Paprika | Zucchini | Aubergine | Tomate
Jus | junger Knoblauch | Basilikum Tagliatelle

breite Bohnen | Bohnenkraut | Rauchspeck
pikante Polenta | Gartenkräuter



Nachhaltig & Frisch



Regional & Gesund



Kreativ & Leidenschaft



Hotel & Restaurant

Brotzeit

Frankisch. Gut.

„Sonnentost“ 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

„Süßer Glücks Moment“ 9.50 €

-Schlutzkrapfen-
Kakao Crue | weißer Nougat | Apfel
Käsekuchen | Holunderbeeren

Gonn'Da - zwei Etagen



16.00 €

-Die süsseste Verführung auch zum Teilen-

Eis.Heiss 7.90 €

Vanillerahmeis | heiße Rum-Kirschen
Schlagsahne

Nektar & Blüte 11.50 €

-Eis-Mousse-Keks-Schokolade-
Honig | Kamille | Grapefruit

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 €

Vanillerahmeis | Bananen | Eierlikör
Schlagsahne | Schokoladensauce

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
BIO Bauer Bergnershof Pappenheim (Angus Rind)
BIO Puten Buaernhof Gagsteiger Pappenheim

Meeresfische, Krustentiere, Meeresfrüchte
Deutsche See Fischmanufaktur

Sauerkraut
Krautbauernhof Reuter, Merkendorf®

Rehwild & Schwarzwild
Jagdreviere Friedrich Wurm, 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

Kartoffeln
Osterdorfer Landgenuss Pappenheim



Nachhaltig & frisch



Regional & Gesund



Kreativ & Leidenschaft