



Hotel & Restaurant

Vorspeisen Suppen & Salate

Ceasar Salat 3.0
-kreativ interpretiert-

14.00 €

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

Tafelspitzbrühe
Pappenheimer Suppentopf

6.00 €

Kräuterflädle | Gemüse | Fleischknödel
Grießnocker'l | Schnittlauch

Glück's Vorspeisen-Kreation

16.00 €

Kleine Vorspeisenkreationen | Chutneys
Salate | Dips | Saucen | Brote

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 Dunkelbier-Kümmelsauce Kartoffelknödel	17.50 €	Rahmbraten vom Rehwild -aus dem heimischen Forst- Brezenknödel Rahmsauce Armagnac Marktsalate	25.50 €
Medaillons von der Jungschweinelende Cognac-Champignonrahm frisches Marktgemüse Eierspätzle	22.50 €	Original Wienerschnitzel aus der Kalbsoberschale Bratkartoffeln Petersilie Preiselbeeren	23.50 €
Zwiebelrostbraten -nach Hohenloher Art"	28.00 €	Forelle vom Bio-Hof Kraft -Gluten frei gebraten- Kräuterbutter Marktgemüse Butterkartoffeln	23.00 €
Schmor-Zwiebelsauce Röstzwiebeln Eierspätzle		„Glück's – Salat“	12.50 €
Rinderroulade „nach Oma Glücks Rezeptur“	21.00 €	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	
Schmorgurkensauce saisonales Gemüseragout Kartoffelbrei			

Vegetarisch & Vegan

Gesund. Wertvoll. Lecker.

Schwäbische Käsespätzle Bechamel Bergkäse hausgemachte Röstzwiebeln Schnittlauch Salate der Saison	15.50 €	Paella „Indonesien“ -Spanisch-Asiatisch inspiriert- Vollkornreis Paprika Zucchini Ananas Mango Tapioka Kokosflocken Korinader Limette	€ 17.50
--	---------	--	---------



Nachhaltig & frisch



Regional & Gesund



Kreativ & Leidenschaft



Hotel & Restaurant

Echt. Gut. Essen.

Genuss-Menü

„Salmorejo“

-auf unsere Art-

Sauerteig | Parmesan | Romasalat | Salsiccia

Rehrücken

-Pinienkern-Nougat-Kruste-

Fichtelspitzen | Pfifferlinge | Kohlrabi | Aprikose | Süßkartoffel

„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 | Bärlauch-Tagliatelle

Reh & Wildschwein
- feinste hausgemachte Tortellini -

26.50 €

Erbsen | Wacholderspeck | Pfifferlinge
Portwein-Reduktion | Crumble | Wild Glace

Altmühltaler Lamm

Regionaler Genuss

Strudel aus Brust, Hals & Stelze
- im Blätterteig gebacken -

20.50 €

Geschmorte Schulter & Schlegel
- unser beliebter Lammkräuterbraten -

23.00 €

Blätterteig | Gartenkräuter | Bärlauchsauce
Salatschüssel | Chips

breite Bohnen | Bohnenkraut | Rauchspeck
pikante Polenta | Gartenkräuter



Nachhaltig & Frisch



Regional & Gesund



Kreativ & Leidenschaft



Hotel & Restaurant

Brotzeit

Frankisch. 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

„Süßes Glück Moment“ 9.50 €
-Wald & Glut-

Sauerteig-Biskuit | Rauchmandeln | Himbeeren
Fichtenspitzen | Mascarpone

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

Gonndr - zwei Etagen 16.00 €

-Die süsseste Verführung auch zum Teilen

Fragola & Limone 11.50 €

Clafitouis | Panna Cotta | Mojito | Sorbet
Baiser | Joghurt

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
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