



Hotel & Restaurant

Vorspeisen Suppen & Salate

„Kürbis-Trilogie“

Geschort-Gemixt-Getrocknet

12.50 €

Holunderbeeren | Kernöl-Mayo | Walnüsse
Wildterrinen | Sauerteigbrot | Bratapfel

Tafelspitzbrühe

Pappenheimer Suppentopf

5.50 €

Kräuterflädle | Gemüse | Fleischknödel |
Grießnockerl | Schnittlauch

Glück's Vorspeisen-Kreation

14.50 €

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

Waldrahmsuppe

7.50 €

Steinpilze | Herbsttrompeten | Pfifferlinge
Moosbiskuit | Radicchio | Gyoza



Nachhaltig & Frisch



Regional & Gesund



Kreativ & Leidenschaft



Hotel & Restaurant

Klassiker

Neu Interpretiert

Fränkisches Krustenschäufele Dunkelbier-Kümmelsauce Kartoffelknödel	15.50 €	Original Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale Bratkartoffeln Petersilie Preiselbeeren	20.50 €
Medaillons von der Jungschweinelende Cognac-Champignonrahm frisches Marktgemüse Eierspätzle	19.00 €	Zwiebelrostbraten „nach Hohenloher Art“ Schmor-Zwiebelsauce Röstzwiebeln Eierspätzle	24.00 €
Sauerbraten vom Zimmerer Damhirsch -aus dem Naturpark Altmühltal-	18.90 €	Forelle vom Bio-Hof Kraft Gluten frei gebraten Kräuterbutter Marktgemüse Butterkartoffeln „Glück's - Salat“	19.50 € 12.00 €
Brezenknödelscheiben Quitten-Balsamicosauce Marktsalate		Apfel-Balsamico Dressing Champignons junger Lauch Kräutern Baguette Das beste Extra: gebratenes Fischfilet des Tages Landgockelbrust Wald-Pilzfüllung	8.00 € 7.00 €
Rinderrouladen „nach Oma Glücks Rezeptur“	18.50 €		
Schmorgurkensauce herbstliches Gemüseragout Kartoffelbrei			

Vegetarisch & Vegan

Gesund. Wertvoll. Lecker.

Schwäbische Käsespätzle	13.00 €	Linsen- Croustis	15.50 €
Bechamel Bergkäse hausgemachte Röstzwiebeln Schnittlauch Sommersalate		Auberginen Humus Gremolata Rauch-Paprika Basilikum Datteln Blattsalate	
Rote Beete-Malfatti -gebratene Weizendunst-Nockerl-	17.50 €		
Salbei Pastinake bunter Blumenkohl Grünkohl Rotkohl-Velouté Quittenchutney Salate			



Nachhaltig & frisch



Regional & Gesund



Kreativ & Leidenschaft



Hotel & Restaurant

Echt. Gut. Essen.

Genuss-Menü

„Acker & Wiese“

Pastrami | Wahnüsse |
Kürbis | Bratapfel | Federweißer

„Jägerschnitzel“

Freiland-Hühnerbrust | Pilzvielfalt | Zwetschgen
Rote Beete | Petersilien-Knöpfe

„Feig(e)ling“

Ofen-Feige | Portwein | Kürbiskern-Plätzla |
Haselnusslikör-Eis

Menüpreis 42,50 €



Nachhaltig & frisch



Regional & Gesund



Kreativ & Leidenschaft



Hotel & Restaurant

Innovativ Außergewöhnlich-Gut

Freilandente -Brust & Keule 1/2 25.00 €
-Deutsche Premium Qualität- 1/4 19.90 €

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

Rinderbäckchen sous vide 24.00 €
- Sous vide bei 74°C 48 Std. gegart-

Zucchini | Auberginen | Gartenkräuter |
Rösti-Speck-Tarte | Burgunderjus

Pappenheimer Rehbock 31.50 €
-Rücken & Schulter-

Steinpilze | Mossbiskuit | Quitten | Holunderbeeren
| Salz-Karamell | Schüttelbrot-Schöber'l

Seeteufel 28.50 €
-Spitzbergen Norwegen-

Saltimbocca | Paartaler Schinken  |
Tomaten-Fondue | Walnuss Beurre blanc |
Portwein-Basilikum Risotto

„Waidmannsheil“ 19.50 €
„Der Glück's Burger“

aromatisches Rehwild-Paddy | Sauerteig Bun |
Weißbier-Mayo | junges Merkendorfer Blaukraut |
süßer Aprikosen-Senf | Süßkartoffel | Kräutersalz

Altmühltaler Lamm

Regionaler Genuss

Geschmorte Schulter & Schlegel 19.50 €

Stangenbohnen | Bohnenkraut | Rauchspeck |
gebackene Kartoffelterrinen mit Tomaten

Strudel aus Brust, Hals & Stelze 17.00 €

Blätterteig | Gartenkresse | Bärlauchsauce |
Bio Ziegenkäse | Salatschüssel



Nachhaltig & frisch



Regional & Gesund



Kreativ & Leidenschaft



Hotel & Restaurant

Brotzeit

Fränkisch. 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

„Klein aber Fein“

8.90 €

Weichweizen | Mascarpone-Krem | Kürbiscrumble |
Zwetschge | Sorbet

Unser Dessert „Zur Sonne“

13.00 €

-Feine Desserts zum Dahinschmelzen-

Eis.Heiss

7.50 €

Vanillerahmeis | heiße Rum-Kirschen |
Schlagsahne

„Karotte trifft Quitte“

11.00 €

Stollen | Süßrahm | Sandorn | Ingwer |
Zuckerstückchen | Jus | gebrannte Haselnusscreme

Fucht.Wucht

7.50 €

Vanillerahmeis | Erdbeereis | Joghurt |
Früchte | Schlagsahne | Fruchtsaucen

Nuss.Kuss

7.00 €

Schokoladeneis | Walnusseis | Nüsse |
Amaretto | Eierlikör | Schlagsahne

Cafe Affogato

4.80 €

Espresso | Bourbon Vanilleis

Bananen.Bomber

7.50 €

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

Meeresfische, Krustentiere, Meeresfrüchte

Deutsche See Fischmanufaktur

Sauerkraut

Krautbauernhof Reuter, Merkendorf®

Rehwild & Schwarzwild

Jagdreviere Friedrich Wurm, Grafschaft
PPH, Hüttinger, Lippenberger

Früchte, Gemüse, Salate

Gärtnerei & Gemüseanbau Grau,
Pleinfeld®

Heimische Fische

(Forellen, Saiblinge, Karpfen usw.)
Fischzucht Kraft, Weißenburg®

Kartoffeln

Landgenuss, Altmühljura

Damhirsche

Familie Engeler, Zimmern/Pappenheim®

Wachteleier

Weißlein, Alesheim®



Nachhaltig & frisch



Regional & Gesund



Kreativ & Leidenschaft

Mitglied im Regionalbündel