



Hotel & Restaurant

Vorspeisen Suppen & Salate

Wild-Zigarre

-Wildente & Rehwild knusprig gebacken-

14.00 €

Sellerie vom Wieshof in Texturen | Apfel
Pinienkerne | Kaffeeöl | Whiskey | Salzbutter Brioche

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 vom Bärlauch

-mit Gruyère verfeinert-

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

Toppen Sie Ihren Salat mit:
3x Rotschalen-Garnele | Vadouvan Rouge 15.00 €
Pappenheimer Hähnchenbrust | mediterran 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-
Steckrüben | Walnüsse | Wasabi | Miso | Mandarine
Rote Beete | falsche Hollandaise | Marktsalate



Nachhaltig & Frisch



Regional & Gesund



Kreativ & Leidenschaft



Hotel & Restaurant

Echt. Gut. Essen.

Genuss-Menü

Ravioli

-mit Reh & Damwild-

Cassis | Petersilienwurzel | Pienenkerne | Sbrinz

Barbarieentebrust

-Pastete im Blätterteig-

Pastinake | Marzipan | Wirsing | Kartoffel | Macadamianuss

Topfenschmarrn

-frisch karamellisiert-

Zwetschge | Birne | Buchweizen

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 €

Eismeerlachsforelle
- aus Finnland Lappland -

31.50 €

Wirsingherzen | Speck | Kartoffel Tarte
Egerlinge | Barolo Jus

Flusskrebse | Zitronen Verbene | Fenchel |
Haselnuss | Bärlauch-Tagliatelle | Wermut

Flanksteak
- Dry Aged vom Angusrind -

32.50 €

2x Rehbock Rücken & Ravioli
- 100% Heimat -

33.50 €

Aubergine | Broccoli Wild | Glück's Kräuterbutter |
Raclette Kartoffel | Rauchsatz | Pancetta

Wieshöfler Karotten | Langenaltheimer Zwetschge |
Pappenheimer Malz-Schupfnudeln | Nougat

Altmühltaler Lamm *Regionaler Genuss*

Rückenfilet
- Steirische Nuss-Kruste -

32.50 €

Geschmorte Schulter & Schlegel
- unser beliebter Lammkräuterbraten -

23.00 €

Spitzkohl | Walnüsse | Olivenöl-Jus | Kernölmousse
violette Kartoffelgratin | Pinienkrokant

breite Bohnen | Bohnenkraut | Rauchspeck
Hefeknödelscheiben | 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

„Süßer Glück Moment“

9.50 €

-Walnüsse & Apfel aus unserem Garten-

Filoteig | Cupcake | Praliné | Geleé
Tonkabohneneis

Dessert Etagere „Sonne 2026“

15.50 €

Unsere Patisserie genießen in vollen Zügen
-auch zum Teilen-

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