

---

## Vorspeisen

### Suppen & Salate

---

Tomate-Mozzarella 2.0

12.50 €

„auf unsere Art“

Mousse | Biskuit | Krokant | Gel | Sorbet

Tafelspitzbrühe

5.50 €

Pappenheimer Suppentopf

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 | Wild-Gyoza

## Klassiker

Neu Interpretiert

Fränkisches Krustenschäufele 15.50 €

Dunkelbier-Kümmelsauce | Kartoffelknödel

Medaillons von der Jungschweinelende 19.00 €

Cognac-Champignonrahm |  
frisches Marktgemüse | Eierspätzle

Sauerbraten vom Reh 18.90 €

-aus heimischer Jagd-

Brezenknödelscheiben | Cassis-Balsamicosauce |  
Marktsalate

Rinderrouladen 17.50 €

„nach Oma Glücks Rezeptur“

Schmorgurkensauce | Sommergemüse | Kartoffelbrei

Original Wiener Schnitzel 20.50 €

aus der Kalbsoberschale

Bratkartoffeln | Petersilie | Preiselbeeren

Zwiebelrostbraten 24.00 €

„nach Hohenloher Art“

Schmor-Zwiebelsauce | Röstzwiebeln |  
Eierspätzle

Forelle vom Bio-Hof Kraft 18.50 €

Gluten frei gebraten



Kräuterbutter | Marktgemüse | Butterkartoffeln

„Glück's - Salat“ 12.00 €

Apfel-Balsamico Dressing | Champignons |  
junger Lauch | Kräutern | Baguette

Das beste Extra:

gebratenes Fischfilet des Tages 8.00 €

Landgockelbrust | Morchel-Pilzfüllung 7.00 €

## Vegetarisch & Vegan

Gesund. Wertvoll. Lecker.

Schwäbische Käsespätzle 13.00 €

Bechamel | Bergkäse | hausgemachte Röstzwiebeln |  
Schnittlauch | Sommersalate

Acker-Zucchini aus Pleinfeld 17.50 €

-gefüllt & überbacken-

Cous Cous | Tomaten-Fondue | Mango | Haselnüsse |  
Ras el-Hanout | Parmesan-Chips | bunte Salate

Linsen- Croustis 15.50 €



Auberginen Humus | Gremolata | Rauch-Paprika  
Basilikum | Datteln | Blattsalate

Pfifferlinge à la crème 16.90 €

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

Echt. Gut. Essen.

Genuss-Menü

„Sommer-Bowl“

Pfifferlinge | Lachs | Liebstöckel |  
Granatapfelkerne | Pilawreis

Barbarie-Entenbrust

Himbeer-Lasur | Aprikosen-Erdnusshumus |  
Pack Choy | Mais-Gugelhupf

„Schokoriegel“

Körner-Crunch | Salzbutterm-Sablé | Lavendel |  
KiBa-Eis

Menüpreis 39,50 €

## Innovativ *Außergewöhnlich-Gut*

„Beef'n Reef“ Crepinette  
Filetsteak & Schwarze Tiefseegarnele

31.50 €

Tomaten-Fondue | Pack choi | Liebstöckel-Gremolata |  
Sc. Choron | Parmesan-Cracker | Tagliatelle

Zander - Wildfang

26.50 €

Filet pochiert | Saiblingsmousseline |  
Tomaten-Basilikum-Fondue | Beurre blanc  
Rosa Beeren | Nori-Gnocchis

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

24.00 €

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

„Glück's Sommer Burger“  
vom Paartaler Landschwein



17.50 €

saftiges Schweinspaddy | Sauerteig Bun | Tomaten  
Weißbier-Mayo | junges Merkendorfer Kraut |  
süßer Aprikosen-Senf | Süßkartoffel | Kräutersalz

Barbarie Entenbrust  
- schonend im Vakuum gegart -

26.00 €

Auberginenhumus | Misojus  | Meerspargel |  
Linsen-Kroketten | Zitronen-Thymian

Pappenheimer Rehbock  
- Rücken & Schulter -

28.50 €

Steinpilze | Mossbiskuit | Radicchio | Johannisbeeren  
| Salz-Karamell | Schüttelbrot-Schöber'l

## Altmühltaler Lamm *Regionaler Genuss*

Geschmorte Schulter & Schlegel

19.50 €

Stangenbohnen | Bohnenkraut | Rauchspeck |  
toskanische Herzoginkartoffeln

Strudel aus Brust, Hals & Stelze

17.00 €

Blätterteig | Gartenkresse | Bärlauchsauce |  
Bio Ziegenkäse | Salatschüssel

Leber  
feine Tranchen sautiert

16.00 €

Steinpilze | Apfel-Senfsauce | Röstzwiebeln |  
Polenta Gugelhupf | Marktsalate

---

## 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“ 8.50 €

Windbeutel | Karamellisierte Schokoladen-Mousse |  
Beeren | Sorbet | Kräuter

Unser Dessert „Zur Sonne“ 12.50 €

-Feine Desserts zum Dahinschmelzen-

Eis.Heiss 7.50 €

Vanillerahmeis | heiße Rum-Kirschen |  
Schlagsahne

„Back to Black“ 10.50 €

Brombeere | Brownie | Avocado | Panna Cotta  
Marshmallow | Varlhona Caraque Schokolade

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

---

## 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®

---

®

Mitglied im Regionalbüffet