



Hotel & Restaurant

Vorspeisen
Suppen & Salate

Freiland Huhn | Blaukraut | Kürbiskerne 12.50 €
Pappenheim - Merkendorf - Kammerstein

Edamame | Koriander | Limette |
Erdnuss | knuspriges Hühnerfilet | gepuffter Reis

Glück's Vorspeisen-Kreation 15.00 €

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

Tafelspitzbrühe 6.00 €
Pappenheimer Suppentopf

Kräuterflädle | Gemüse | Fleischknödel |
Grießnockerl | Schnittlauch

Kohlrabi-Lorbeersuppe 8.00 €
-Feldkohlrabi vom Wieshof Auenheim-

Kaffir Limette | Heilbutt Börek |
Rote Beete | Purple Curry



Nachhaltig & Frisch



Regional & Gesund



Kreativ & Leidenschaft



Hotel & Restaurant

Klassiker

Neu Interpretiert

Fränkisches Krustenschäufele Dunkelbier-Kümmelsauce Kartoffelknödel	17.50 €	Original Wienerschnitzel aus der Kalbsoberschale Bratkartoffeln Petersilie Preiselbeeren	23.50 €
Medaillons von der Jungschweinelende Cognac-Champignonrahm frisches Marktgemüse Eierspätzle	22.50 €	Zwiebelrostbraten „nach Hohenloher Art“ Schmor-Zwiebelsauce Röstzwiebeln Eierspätzle	28.00 €
Sauerbraten vom Rehwild -aus dem hiesigen Forst- Brezenknödel Himbeeressig-Wacholdersauce Marktsalate	23.00 €	Forelle vom Bio-Hof Kraft Gluten frei gebraten Kräuterbutter Marktgemüse Butterkartoffeln „Glück's - Salat“	23.00 € 12.50 €
Rinderroulade „nach Oma Glücks Rezeptur“ Schmorgurkensauce saisonales Gemüseragout Kartoffelbrei	21.00 €	Apfel-Balsamico Dressing Champignons junger Lauch Kräutern Baguette Das beste Extra: 3x Salzwassergarnele Zitronengras Backendl Joghurtbeize	16.00 € 10.00 €

Vegetarisch & Vegan

Gesund. Wertvoll. Lecker.

Schwäbische Käsespätzle Bechamel Bergkäse hausgemachte Röstzwiebeln Schnittlauch Sommersalate	15.50 €	„Super food-Dal“ Linsen Kichererbsen Quinoa Ackergemüse Schmorapfel Samosas Minzpesto Joghurt	€ 18.90
---	---------	---	---------



Nachhaltig & Frisch



Regional & Gesund



Kreativ & Leidenschaft



Hotel & Restaurant

Echt. Gut. Essen.

Genuss-Menü

„Glücks Pastete“

-Rehwild | Dammwild | Ente-

Bocksbeutel | Waldpilze | Kresse | Brioche

Entenbrust

-sous vide 36 Std. bei 68°C-

rosa | Kraut | Wirsing | Rote Beete
Vadouvan | Gnocchi

Bayrisch Krem

- mit Tonkabohne & Muskatnussblüte -

süß-sauer Apfel | Brownie | Olivenöl-Vanillesorbet

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-

26.50 €

Wild-Bolognese
-vom Pappenheimer Dam- & Rehwild-

21.50 €

Petersilie Wurzel & Blatt | Burgunderjus
Kürbis-Gnocchi | Jus mit Porto Ruby

Appenzeller | Rauchspeck | Champignons |
Wintertrüffel | hausgemachte Eiernudeln

Lachsforelle „BBQ-Style“
-aus dem Rohrachtal-

27.50 €

Rehrücken & Paartaler Schwein  31.50 €
-100% heimischer Forst und Weide-

Teriyaki | Beete | Tahin | Koriander
Limette | Wildreis-Krusteln

Pancetta | Marzipan | Hefe | Rauchmandeln
Waldpilze | Quitten | Brezensoufflée

Altmühltaler Lamm

Regionaler Genuss

Leber & Rückenfilet
-Wacholderbrotkruste-

31.90 €

Geschmorte Schulter & Schlegel 23.00 €

Grünkohl | Birne | Dornfelder | Paartaler Speck |
Quark-Thymian-Baunzer | schwarzer Knoblauch

breite Bohnen | Bohnenkraut | Rauchspeck
Kichererbsen-Kartoffelkrusteln



Nachhaltig & Frisch



Regional & Gesund



Kreativ & Leidenschaft



Hotel & Restaurant Brotzeit

Fränkisch. Gut.

„Sonnentost“ 12.50 €

Schweinemedallions | Tomaten | Champignons |
Rahmsauce | Emmentaler

2 oder 3 Fränkische Bratwürste 9.00 € | 10.00 €

Merkendorfer Fassauerkraut | Landbrot

Fränkischer Wurstsalat 9.00 €

Rohkost | Essiggurken | Zwiebeln | Landbrot

Dessert & Eis

Süßes Finale

„Klein aber Fein“ 9.50 €

Haselnusskrokant | Kakaoblätter | Vanillemousse
Mirabelleneis

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

Unser Dessert „Zur Sonne“ 13.50 €

-Feine Desserts zum Dahinschmelzen-

„Pina-Olivia“ 11.50 €

Ananas | Crema Catalana | Quinoa
heller Nougat | Macis | Olivenöleis

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
Paartaler Landschwein, Voglhof Pessenburgheim
Altmühltaler Weiderind



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

Frischmilch
Schuttertaler Hofmolkerei



Nachhaltig & frisch



Regional & Gesund



Kreativ & Leidenschaft