

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 €

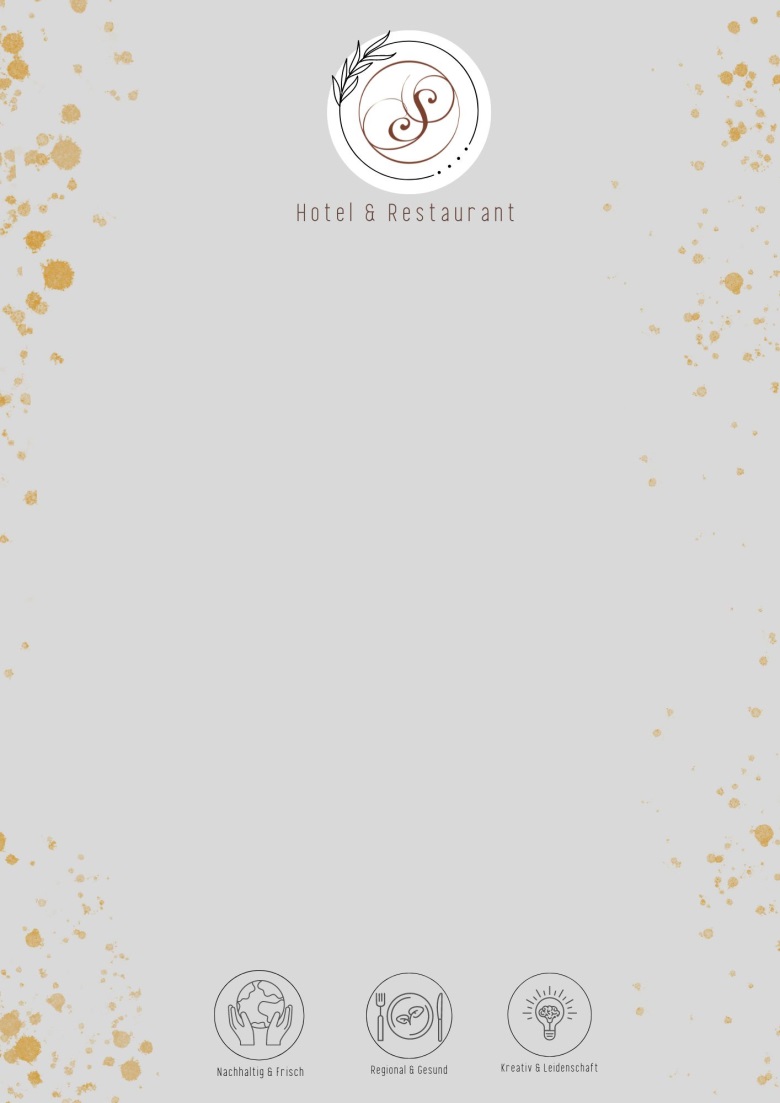
Kleine Vorspeisenkreationen | Chutneys |   
Salate | Dips | Saucen | Brote

Tafelspitzbrühe 6,00 €  
Pappenheimer Suppentopf

Kräuterflädle | Gemüse | Fleischknödel | Grießnocker´l | Schnittlauch

Apfel-Selleriesuppe 8,00 €

Wildschweinschinken | Meerrettich  
Quitten | Crumble



Klassiker

Neu Interpretiert

Fränkisches Krustenschäufele 16,00 €

Dunkelbier-Kümmelsauce | Kartoffelknödel

Medaillons von der Jungschweinelende 21.00 €

Cognac-Champignonrahm |

frisches Marktgemüse | Eierspätzle

Sauerbraten vom Rehwild 21,50 €  
-aus dem hiesigen Forst-

Brezenknödel | Himbeeressig-Wacholdersauce |

Marktsalate

Rinderrouladen 19,50€  
„nach Oma Glücks Rezeptur“

Schmorgurkensauce | saisonales Gemüseragout | Kartoffelbrei

Vegetarisch & Vegan

Gesund. Wertvoll. Lecker.

Schwäbische Käsespätzle 14,50 €

Bechamel | Bergkäse | hausgemachte Röstzwiebeln | Schnittlauch | Sommersalate

Original Wienerschnitzel 22,00 €

aus der Kalbsoberschale

Bratkartoffeln | Petersilie | Preiselbeeren

Zwiebelrostbraten 25,00 €

„nach Hohenloher Art“

Schmor-Zwiebelsauce | Röstzwiebeln |  
Eierspätzle



Forelle vom Bio-Hof Kraft 20,50 €  
Gluten frei gebraten

Kräuterbutter | Marktgemüse | Butterkartoffeln

„Glück´s – Salat“ 12,50 €

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

Das beste Extra:

Garnelen-Jakobsmuschel-Spieß 12,00 €

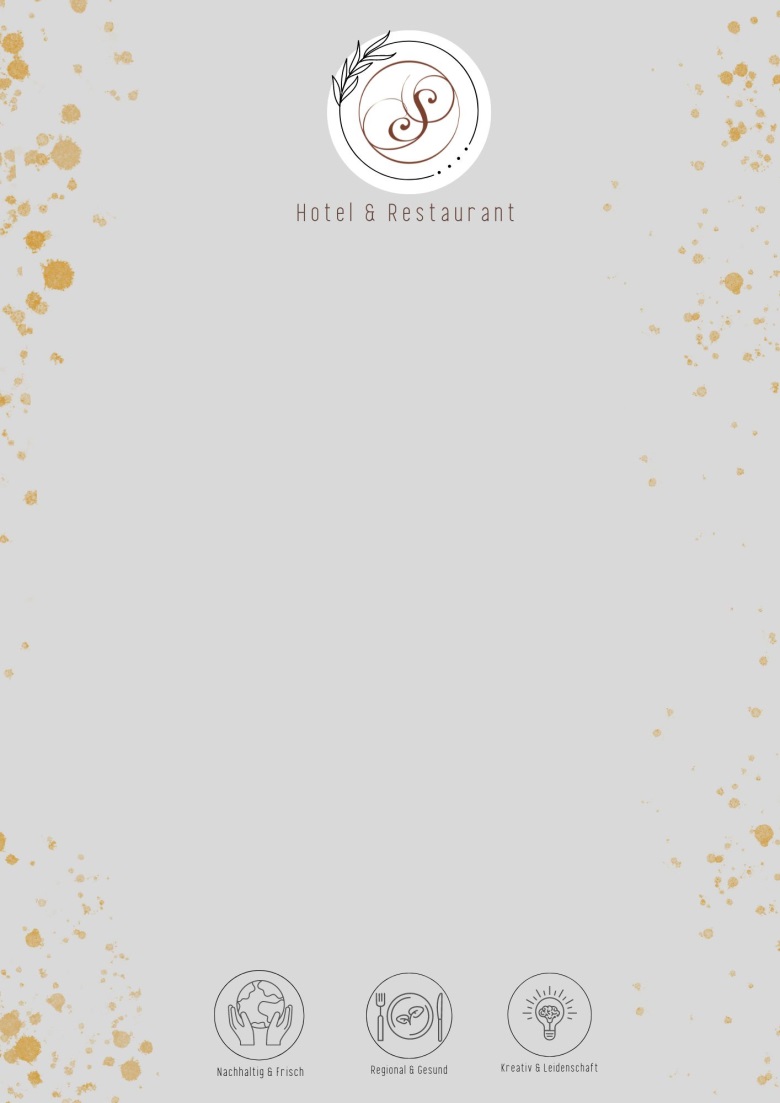
Landgockelbrust | Wald-Pilzfüllung 9,00 €



„Superfood-Dal“ € 18,90

Linsen | Kichererbsen | Quinoa | Ackergemüse |

Schmorapfel | Samosas | Minzpesto | Joghurt



Freilandente –Brust & Keule 1/2 25,00 €

-Deutsche Premium Qualität- 1/4 19,90 €

Pappenheimer Malz-Glasur | Entenjus mit Quitte

Merkendorfer Blaukraut | zweierlei Knödel

Echt. Gut. Essen.

Genuss-Menü

„Glücks Pastete“

-Rehwild | Dammwild | Ente-

Bocksbeutel | Pfiffertrompeten | Kresse | Brioche

Entenbrust

-sous vide 36 Std. bei 68°C-

rosa | Kraut | Wirsing | Rote Beete  
Vadouvan | Sesam Polenta

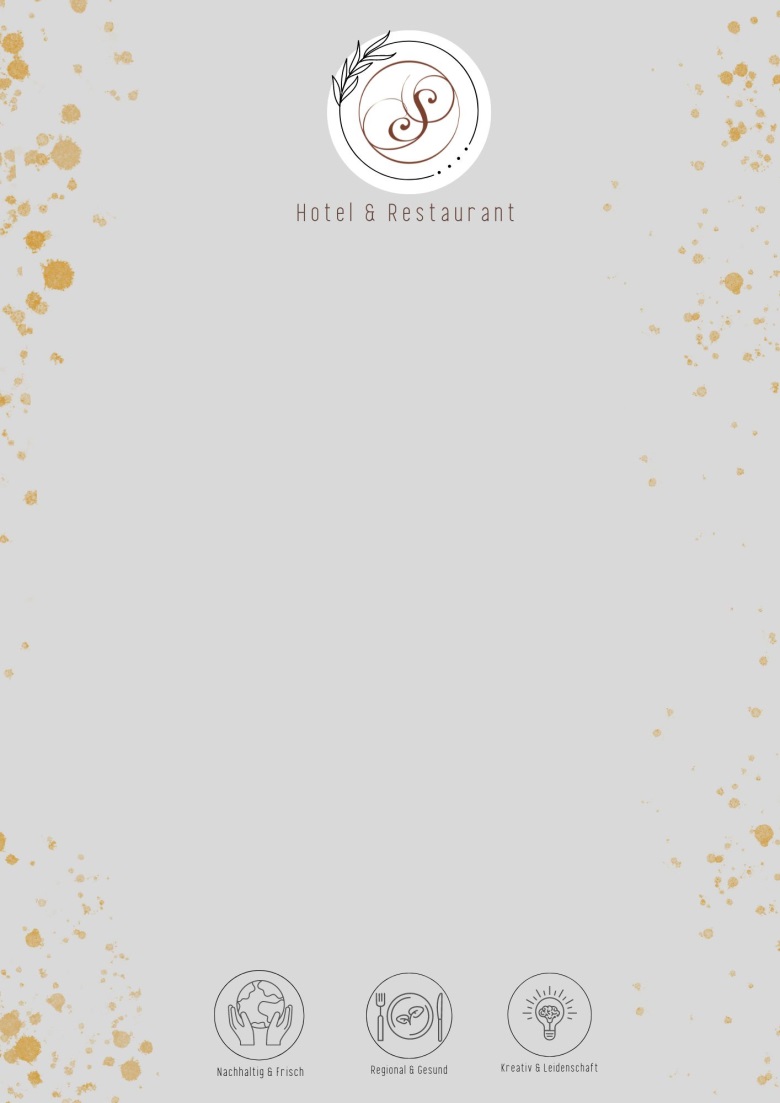
Zwetschge

-von der Langenaltheimer Streuobstwiese

Knödele | Spekulatuis | Mohn | Rahmjoghurt-Eis

Menüpreis 42,50 €

Menüpreis 39,50 €



Innovativ

Außergewöhnlich-Gut

Rinderbäckchen sous vide 25,50 €

- Sous vide bei 74°C 48 Std. gegart-

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

Wildlachsfilet „BBQ-Style“ 27,50 €

-aus den Eismeeren vor Alaskas-

Teriyaki | Blaukraut | Tahin | Koriander  
Kaviar | Limette | Wildreis-Kugeln

Altmühltaler Lamm

Regionaler Genuss

Lammrücken 30,00 €

-Wacholderbrot-Kruste-

Auberginen | Zwiebelcreme | Grüner Apfel | Parmesan-Crumble | Polenta-Rucola Törtchen

Geschmorte Schulter & Schlegel 20,00 €

breite Bohnen | Bohnenkraut | Rauchspeck  
Kichererbsen-Kartoffelkrusteln

Coc au Vin 22,50 €

„Ein Klassiker mit Hühnern aus dem Nachbarort-

Hühnerkeule | Cognac Naud VSOP 20 Jahre |   
Rauchspeck | Egerlinge  
Kürbis | Kräuter de Provence | Eiernudeln

Rehrücken & Paartaler Schwein 31,50 €

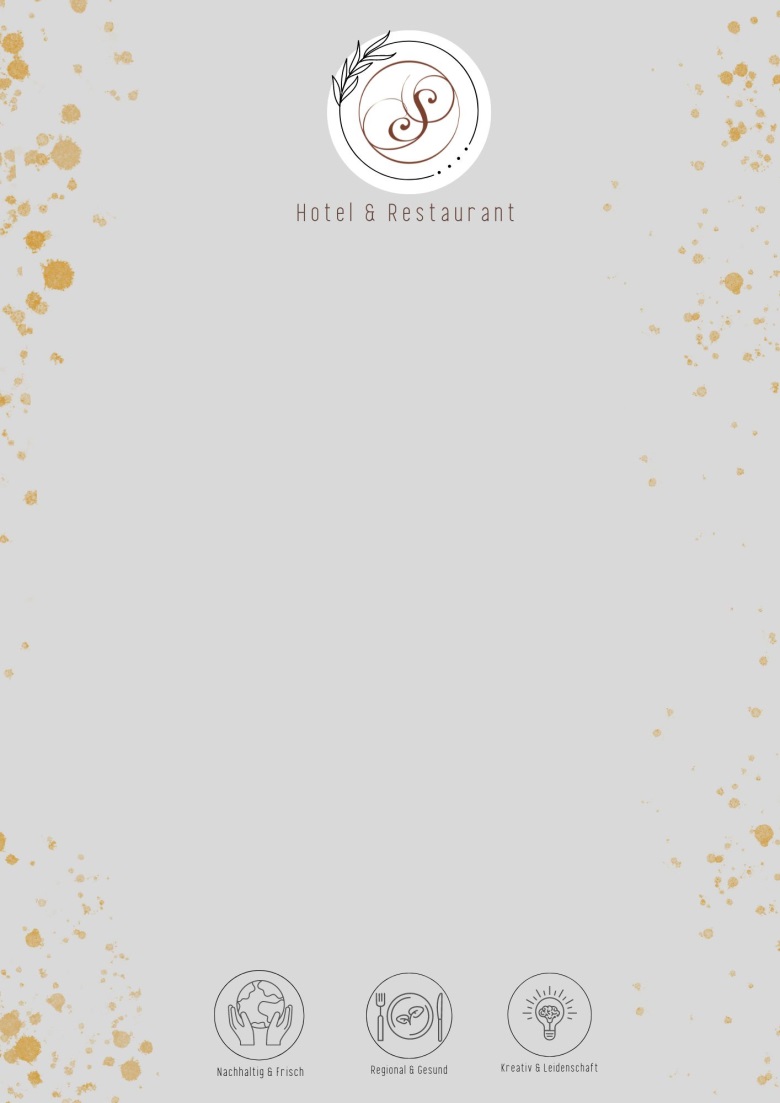
-100% heimischer Forst und Weide-

Pancetta | Marzipan | Hefe | Rauchmandeln  
Waldpilze | Quitten | Brezensouffleè

Lammhaxe 19,50 €

Paprika | Aubergine | Zucchini | Tomaten

gekräuterte Serviettenknödel | Lammjus



Brotzeit

Fränkisch. Gut.

„Sonnentoast“ 12,50 €

Schweinemedaillons | Tomaten | Champignons | Rahmsauce | Emmentaler

2 oder 3 Fränkische Bratwürste9,00 € | 10,00 €

Merkendorfer Fasssauerkraut | 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

Fränkischer Wurstsalat 9,00 €

Rohkost | Essiggurken | Zwiebeln | Landbrot

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 €

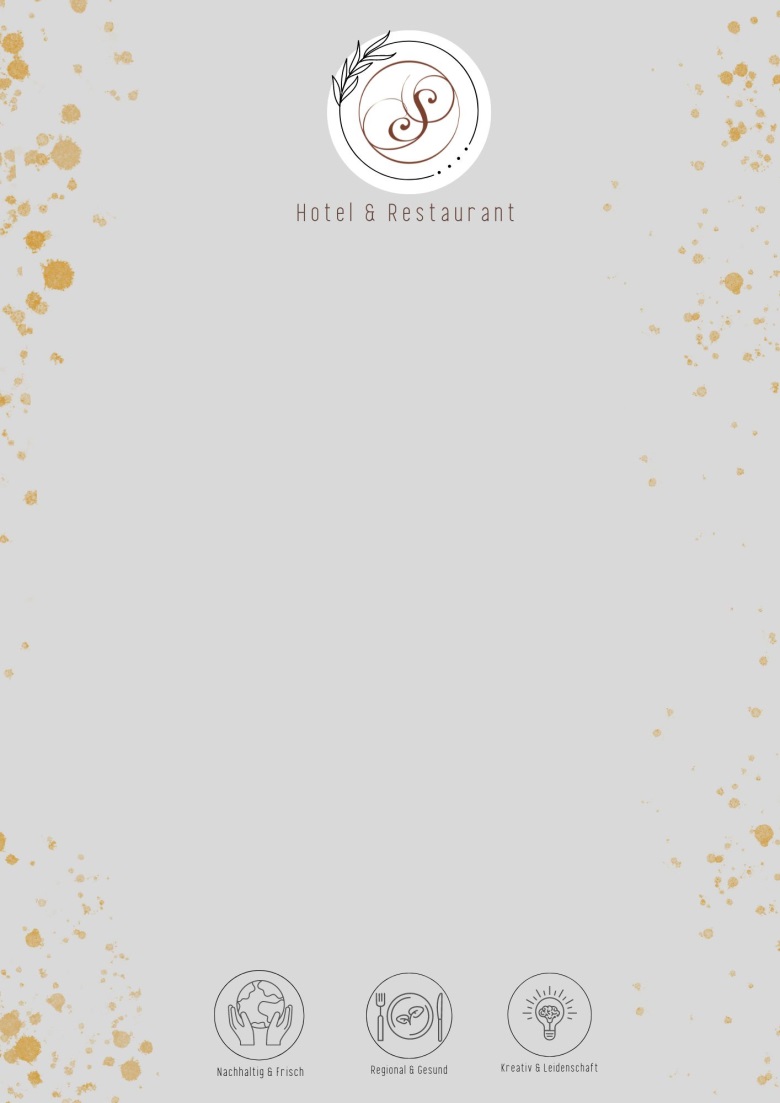
Schokoladeneis | Walnusseis | Nüsse |

Amaretto | Eierlikör | Schlagsahne

Bananen.Bomber 7,90 €

Vanillerahmeis | Bananen | Eierlikör |

Schlagsahne | Schokoladensauce



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







