



Hotel & Restaurant

Vorspeisen
Suppen & Salate

Gurke | Holunderblüte | Ente 12.50 €

Duftreis | Joghurt | Entenbrust | Honig |
Yuzu | Mojosaucen | Kohle-Cracker | Koriander

Glück's Vorspeisen-Kreation 15.00 €

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

Tafelspitzbrühe 6.00 €
Pappenheimer Suppentopf

Kräuterflädle | Gemüse | Fleischknödel |
Grießnockerl | Schnittlauch

Lauch-Avocadosuppe 8.00 €

Schweinsfüßerl-Chip | Popcornmousse
Lauchasche | Grüner Apfel | Parmesan



Nachhaltig & Frisch



Regional & Gesund



Kreativ & Leidenschaft



Hotel & Restaurant

Klassiker

Neu Interpretiert

Fränkisches Krustenschäufele Dunkelbier-Kümmelsauce Kartoffelknödel	16.00 €	Original Wienerschnitzel aus der Kalbsoberschale Bratkartoffeln Petersilie Preiselbeeren	22.00 €
Medaillons von der Jungschweinelende Cognac-Champignonrahm frisches Marktgemüse Eierspätzle	21.00 €	Zwiebelrostbraten „nach Hohenloher Art“ Schmor-Zwiebelsauce Röstzwiebeln Eierspätzle	25.00 €
Sauerbraten vom Rehwild -aus dem hiesigen Forst-	20.50 €	Forelle vom Bio-Hof Kraft Gluten frei gebraten Kräuterbutter Marktgemüse Butterkartoffeln	20.50 €
Brezenknödel Himbeeressig-Wacholdersauce Marktsalate		„Glück's - Salat“	12.50 €
Rinderrouladen „nach Oma Glücks Rezeptur“	19.50 €	Apfel-Balsamico Dressing Champignons junger Lauch Kräutern Baguette Das beste Extra: gebratenes Fischfilet des Tages Landgockelbrust Wald-Pilzfüllung	8.00 € 9.00 €

Vegetarisch & Vegan

Gesund. Wertvoll. Lecker.

Schwäbische Käsespätzle	14.50 €	„Polenta-Pilz-Donut“	16.90 €
Bechamel Bergkäse hausgemachte Röstzwiebeln Schnittlauch Sommersalate		Austernpilze Pfifferlinge Kräutersaitlinge Grillgemüse Mojosauce Taggiasca-Olive Schalotte	
Pfifferlinge ala creme	18.90 €		
Madeira-Velouté Tomatenwürfel Schnittlauch handgedrehte Semmelknödel bunte Salate			



Nachhaltig & frisch



Regional & Gesund



Kreativ & Leidenschaft



Hotel & Restaurant

Echt. Gut. Essen.

Genuss-Menü

Gurke & Holunderblüte

Reisblatt | Joghurt | Bouchotmuschel |
Mojosauce | Honig | Yuzu

„Wild-Liebelei“

Hirsch & Frischling
Rücken | Mandeln | Zwetschgen |
Rote Beete | Hefe | Brezen-Soufflé

Aprikose & Beete

Limette | Rosmarin | Sonnenblumenkern-Chip

Menüpreis 42,50 €



Nachhaltig & Frisch



Regional & Gesund



Kreativ & Leidenschaft



Hotel & Restaurant

Innovativ

Außergewöhnlich-Gut

Rinderbäckchen sous vide

25.50 €

- Sous vide bei 74°C 48 Std. gegart -

Belugalinsen | Frühlingslauch | Burgunderjus
Kürbis-Gnocchi |

Wildlachsfilet „BBQ-Style“

27.50 €

- aus den Eismeeeren vor Alaskas -

Teriyaki | Wassermelone | Bayrische Gurke | Tahin
Karviar | Limette | Wildreis-Kugeln | Koriander

Coc au Vin

22.50 €

..Ein Klassiker mit Hühnern aus dem Nachbarort-

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

Rehrücken & Paartaler Schwein



31.50 €

-100% heimischer Forst und Weide-

Pancetta | Marzipan | Hefe | Rauchmandeln
Pfifferlinge | Brombeere | Brezensoufflé

Altmühltaler Lamm

Regionaler Genuss

Lammrücken

30.00 €

-Focacciabrot-Kuste-

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

Geschmorte Schulter & Schlegel

20.00 €

breite Bohnen | Bohnenkraut | Rauchspeck
Kichererbsen-Kartoffelkrusteln

Strudel aus Brust, Hals & Stelze

18.00 €

Blätterteig | Gartenkräuter | Bärlauchsauce |
gebeiztes Bio-Eigelb | 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 Fassauerkraut | Landbrot

Dessert & Eis

Süßes Finale

„Klein aber Fein“ 9.50 €

Unser Dessert „Zur Sonne“ 13.50 €

Gefüllter Weinbergpfirsich | Blätterteig |
Vanille-Espuma | Toffee-Parfait

-Feine Desserts zum Dahinschmelzen-

Eis.Heiss 7.90 €

„Mousse au chocolate“ 11.50 €

Vanillerahmeis | heiße Rum-Kirschen |
Schlagsahne

Nougat | Cerealien | Zwetschgen | Holunderblüte
Basilikum | Haselnüsse

Frucht.Wucht 7.90 €

Vanillerahmeis | Erdbeereis | Joghurt |
Früchte | Schlagsahne | Fruchtsaucen

Nuss.Kuss 7.90 €

Cafe Affogato 5.50 €

Schokoladeneis | Walnusseis | Nüsse |
Amaretto | Eierlikör | Schlagsahne

Espresso | Bourbon Vanilleeis

Bananen.Bomber 7.90 €

Cafe „Deluxe“ 6.90 €

Vanillerahmeis | Bananen | Eierlikör |
Schlagsahne | Schokoladensauce

Espresso | 3x haugemachtes 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
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