



„zum Gutmann“

Wirtshaus & Kleinkunst

Am Graben 36 • Eichstätt • Tel. 08421/9047 16

Sehr verehrte Gäste,
aufgrund der aktuellen Situation und der ungewissen näheren Zukunft, sehen wir uns gezwungen, den Umfang unserer Speisekarte etwas zu reduzieren. Wir hoffen, Sie auch mit einer begrenzten Auswahl zufriedenstellen zu können!

Suppen & Vorspeisen

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und steirischem Kürbiskernöl	5,50
Bayerische Krensuppe mit knusprig gebratenen Speckwürfelchen und Crôutons	5,50
Gebackener Ziegenkäse (Ziegenhof Monheim) an gemischtem Salat, dazu Feigensenf und Weißbrot	13,90

Frische Salate der Saison

Unsere Salate servieren wir mit Weißbrot und Knoblauch-Senf-Dressing, wahlweise auch mit Kräutervinaigrette

Großer gemischter Salatteller	8,90
- mit gebratenem Gemüse vom Eichstätter Wochenmarkt	12,50
Saisonaler Beilagensalat	4,50

Vegetarisches

Ofenkartoffel mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Kräuterquark und Salatgarnitur	9,90
Dinkel-Spaghetti (Hainmühle Titting-Morsbach) — VEGAN	
- mit Bolognese von roten Linsen	11,90
- mit frischem, gebratenem Gemüse	11,90
Schupfnudelpfanne mit gemischtem Gemüse und Parmesan	10,90

Bayerisch-fränkische Schmankerl

Rahmfleck (Bayerische Pizza aus Bierteig, frisch aus dem Rohr)	
- mit Lauch, Speck und Schmand	8,90
- mit gebratenem Gemüse, Champignons und Schmand	9,90
Fränkisches Krustenschäuferl mit Biersoße, Kartoffelknödel und Krautsalat	15,90
Ochsenbraten, raffiniert gewürzt mit Kräutern und Knoblauch, dazu Semmelknödel und ein kleiner Salat	16,90



„zum Gutmann“

Wirtshaus & Kleinkunst

Am Graben 36 • Eichstätt • Tel. 08421/9047 16

Vom Grill und aus der Pfanne

Schnitzel „Wiener Art“ , mit Pommes frites	11,50
„ Münchner Schnitzel “ vom Schwein (mit Meerrettich, Senf und Brösel paniert), dazu Bratkartoffeln mit Speck und Preiselbeeren	13,50
„ Gutmann-Pfandl “ – Schweinefiletmedaillons vom Grill und Champignonrahmsoupe mit Käse überbacken, dazu frisches Gemüse vom Wochenmarkt und hausgemachte Spätzle	17,50

Vom Altmühltaler Lamm

Zwei Lammfleischpflanzerl , dazu Bratkartoffeln mit Speck	11,90
Lammbraten in Knoblauchjus, mit gemischtem Marktgemüse und Serviettenknödel	19,50

Aus dem Wurstkessel

Zu unseren Bratwürsten reichen wir Bauernbrot der Bäckerei Schneller, Eichstätt

Ein Paar geräucherte Bratwürst mit Sauerkraut	9,50
Drei Lammbratwürstl mit Sauerkraut	10,90
Ein Paar Wildbratwürste mit Sauerkraut	11,90
Bratwurst-Dreierlei (je eine Wurst) mit Sauerkraut	11,50

Für unsere Kleinsten

Portion hausgemachte Spätzle mit Bratensoße	3,90
Kartoffelknödel oder Semmelknödel mit Bratensoße	3,90
Portion Pommes frites	3,90
Kleines Kinderschnitzel mit Pommes frites	6,90

Zum Schluss was Süßes

Gemischtes Eis (drei Kugeln – Vanille, Schokolade oder Erdbeere) mit Sahne	5,20
Hefeweizen-Tiramisu im Glas serviert	5,90
Hausgemachte Apfelkücherl mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	6,90