



„zum Gutmann“

Wirtshaus & Kleinkunst

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

Hausgemachte Suppen

Pfannkuchensuppe	5,90
Leberknödelsuppe	6,50
Gazpacho (kalte Gemüsesuppe) mit gerösteten Brotwürfelchen	6,90

Frische Salate vom Eichstätter Wochenmarkt

Großer gemischter Salatteller	11,90
- mit gemischtem, gegrilltem Marktgemüse	16,90
- mit marinierten Hähnchenbruststreifen	18,50
- mit geräuchertem Forellenfilet (Forellenzucht Lang, Regelmannsbrunn)	19,50
Saisonaler Beilagensalat	5,90

Unsere Salatteller werden serviert mit Weißbrot und Knoblauch-Senf-Dressing, wahlweise auch mit Kräutervinaigrette

Vegetarisches

Knödelgröstl mit Zwiebeln und Ei, dazu ein kleiner gemischter Salat	12,50
Dinkel-Bandnudeln (Altmühltaler Teigwaren, Thalmässing-Lohen)	
- mit Bolognese von roten Linsen (vegan)	14,50
- mit frischem, gebratenem Gemüse (vegan)	15,50
Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salatgarnitur	11,90
- mit Grillgemüse vom Wochenmarkt	15,50
- mit geräuchertem Forellenfilet (von der Forellenzucht Lang, Regelmannsbrunn)	17,90
Hausgemachte Kichererbsen-Bratlinge mit Kräuterquark und Salatgarnitur	14,50



Vom Grill und aus der Pfanne

Gebratener Leberkäs ^{1,2,5} , dazu Bratkartoffeln mit Speck ^{1,3} und Spiegelei	11,90
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat	15,50
„Münchner Schnitzel“ vom Schwein (mit Meerrettich ^{2,3} , Senf und Brösel paniert), dazu Bratkartoffeln mit Speck ^{1,3} und Preiselbeeren ³	17,50
„Stoelzl-Brot“ – gebratene Schweinerückensteaks, Rucola und Tomaten auf geröstetem Bauernbrot, dazu Kräuterbutter und Salatgarnitur	18,90

Bayerisch-fränkische Schmankerl

Rahmfleck (Bayerische Pizza aus Bierteig, frisch aus dem Rohr)	
- mit Lauch, Speck und Schmand	12,50
- mit gebratenem Gemüse und Schmand	13,90
- mit Kirschtomaten, Blattspinat, Gorgonzola und Schmand	14,90
Ofenfrischer Schweinebraten mit dunkler Biersoße ² , Kartoffelknödel ^{3,6} und Krautsalat	14,90
Fränkisches Krustenschäuferl mit Biersoße ² , Kartoffelknödel ^{3,6} und Krautsalat	20,90
Fränkische Pasta – Dinkel-Bandnudeln mit gebratener fränkischer Bratwurst in leicht pikanter Sauce	14,90
Sauerbraten vom Rind, dazu Apfel-Blaukraut und Semmelknödel	20,90
Zwei Fleischpflanzerl vom Altmühltaler Lamm, dazu Kartoffel-Gurken-Salat	14,90





„zum Gutmann“

Wirtshaus & Kleinkunst

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

Eichstätter Bratwurstspezialitäten

Ein Paar Eichstätter geräucherte Bauern-Bratwurst mit Sauerkraut ^{1,3,4,6} , Senf	
- und frischem Bauernbrot	11,90
- und Bratkartoffeln mit Speck ^{1,3}	14,50
Ein Paar frische fränkische Bratwurst mit Sauerkraut ^{1,3,4,6} , Senf	
- und frischem Bauernbrot	12,50
- und Bratkartoffeln mit Speck ^{1,3}	14,90
Drei Bratwürstl vom Altmühltaler Lamm mit Sauerkraut ^{1,3,4,6} , Senf	
- und frischem Bauernbrot	14,50
- und Bratkartoffeln mit Speck ^{1,3}	16,90
Bratwurst-Dreierlei – je eine fränkische, eine geräucherte Bratwurst und eine Lambratwurst mit Sauerkraut ^{1,3,4,6} , Senf	
- und frischem Bauernbrot	11,90
- und Bratkartoffeln mit Speck ^{1,3}	14,50
Currywurst ^{2,5,8,9} mit Pommes frites	11,90

Kalte bayerische Brotzeiten

Zu unseren Brotzeiten reichen wir zwei Scheiben Bauernbrot der Bäckerei Schneller, Eichstätt

Bayerischer Wurstsalat ^{1,3,4,5} , garniert, mit Zwiebeln	11,50
Schweizer Wurstsalat (zusätzlich mit Käsestreifen) ^{1,3,4,5} , garniert, mit Zwiebeln	12,50
Kalter Braten , garniert, mit Meerrettich ³ und Butter	12,90
Portion Obazda (angemachter Camembert), garniert, mit Zwiebeln	13,90
Zwei Scheiben Bauernbrot oder eine Portion Weißbrot extra	2,00





„zum Gutmann“

Wirtshaus & Kleinkunst

Am Graben 36 • Eichstätt • Tel. 08421/904716

Für unsere Kleinsten (nur für Kinder bis 10 Jahre)

Portion hausgemachte Spätzle mit Bratensoße	4,50
Kartoffelknödel ^{3,6} oder Semmelknödel mit Bratensoße	4,50
Portion Pommes frites	4,90
Kleines Kinderschnitzel mit Pommes frites	7,50
Kleiner Schweinebraten mit Kartoffelknödel	7,50

Zum Schluss was Süßes

Gemischtes Eis (drei Kugeln – Vanille, Schokolade oder Erdbeere) ⁴	5,90
- mit Sahne	6,90
Bio Eispralinés , garniert mit frischen Früchten (drei Pralinés in den Sorten Himbeere, Limette und Erdnuss-Schoko) – vegan	7,50
Apfelstrudel mit einer Kugel Vanilleeis ⁴ und Sahne	7,50
Kirschstrudel mit Vanilleeis ⁴ und Sahne	7,90

Zusatzstoffe / Allergene

¹ mit Konservierungsstoff	² mit Farbstoff	³ mit Antioxidationsmittel
⁴ mit Süßungsmittel	⁵ mit Phosphat	⁶ geschwefelt
⁷ chininhaltig	⁸ koffeinhaltig	⁹ mit Geschmacksverstärker

Informationen über Zutaten in unseren Speisen und Getränken, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern/-innen und können Sie in den ausliegenden Informationsordnern einsehen.

Umbestellungen der Beilage werden mit 2,00 in Rechnung gestellt –
Änderungen auf Bratkartoffeln, Grillgemüse oder Salat mit 3,00

Gerichte können für einen Preisnachlass von 20 % auch als kleine Portion bestellt werden.

Alle Preise in Euro incl. Mehrwertsteuer



„zum Gutmann“

Wirtshaus & Kleinkunst

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

**Zu all unseren Gerichten empfehlen wir Ihnen
die traditionell obergärigen Weizenbier-Spezialitäten
mit original Flaschengärung**

	0,5 l
Gutmann HELLES HEFEWEIZEN <i>Besonders weizenaromatisch und typisch hefeblumig. 5,2 % vol.</i>	4,20
Gutmann DUNKLES HEFEWEIZEN <i>Dezent röstaromatisch und typisch hefeblumig. 5,2 % vol.</i>	4,20
Gutmann Leichtes HEFEWEIZEN <i>Erfrischend, schlank und typisch hefeblumig. 3,2 % vol.</i>	4,20
Gutmann Alkoholfreies HEFEWEIZEN <i>Erfrischend, isotonisch, kalorienreduziert. <0,5 % vol.</i>	4,20
Gutmann Dunkles Alkoholfreies HEFEWEIZEN <i>Verfeinert mit charaktervollem Dinkel. <0,5 % vol.</i>	4,20

Weitere Biere

	0,3 l	0,5 l	1,0 l
Gutmann Untergärig (Helles) vom Fass, 4,9 % vol.	3,10	4,10	7,80
Gutmann Spezial (Märzen) 5,4 % vol.		4,30	8,20
Fürst Carl Dunkles vom Fass, 4,9 % vol.	3,30	4,30	8,20
Schattenhofer Hahn Pils Flasche 0,33 l, 4,9 % vol.	3,70		
Radler (Helles oder Dunkles mit Zitronenlimonade)	3,00	4,00	7,60
Russ (Hefeweizen mit Zitronenlimonade)		4,10	7,80
Cola-Weizen ^{2,8} (Hefeweizen mit Cola)		4,40	
Goaß ^{2,8} (Dunkles Bier, Cola, Kirschlikör)		6,50	12,00
Schattenhofer Hirsch alkoholfrei , hell, <0,5 % vol.		4,00	
Winkler Bräu Kupfer alkoholfrei , dunkel, <0,5 % vol.		4,00	



„zum Gutmann“

Wirtshaus & Kleinkunst

Am Graben 36 • Eichstätt • Tel. 08421/904716

Alkoholfreie Getränke

Wasser aus der Münchner Schotterebene

Flasche 0,75 l

Aqua Monaco perlend

6,50

Aqua Monaco still

6,50

AQUA
MONACO



0,2 l 0,4 l

Tafelwasser

2,50 3,50

Stilles Mineralwasser

2,50 3,50

Limonade (Orange ² oder Zitrone)

2,10 3,10

Cola-Mix ^{2,8}

2,60 3,60

Coca-Cola ^{2,8} oder Coca-Cola light ^{2,4,8}

2,90 3,90

Aqua Monaco Tonic Water ⁷ 0,23 l

4,00

Aqua Monaco Bitter Lemon ^{3,7} 0,23 l

4,00

Hopster (Alkoholfreie Hopfenlimonade) 0,33 l

3,90



Fruchtsaftgetränke

0,2 l 0,4 l

Apfelsaftschorle (naturtrüb)

2,90 3,90

Orangensaftschorle

3,10 4,10

Johannisbeerschorle (schwarz)

3,10 4,10

Maracujaschorle

3,10 4,10

Rhabarberschorle

3,10 4,10



„zum Gutmann“

Wirtshaus & Kleinkunst

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

Unsere Weine

0,2 l 0,1 l 0,75 l
Flasche

Weißweine

Unser Hauswein: Grüner Veltliner trocken

Wimmer, Niederösterreich, 12 % vol.

6,00 3,10

Silvaner trocken

Max Müller VDP, Franken, 11,5 % vol.

6,80 3,50 22,40

Sehr saftiger Silvaner, aromatisch und fruchtbetont

GrauWeiss – Weiß- & Grauburgunder trocken

Max Müller VDP, Franken, 12 % vol.

6,90 3,50 22,80

Mineralischer Körper, leicht würzig

Müller-Thurgau halbtrocken

Weingut Strub, Rheinhessen, Bio, 11 % vol.

6,00 3,10 19,80

Unkomplizierter Alltagswein, frisch und fruchtig

Rotweine

Primitivo Centoare trocken

Cantina Sampietrana, Apulien, 13 % vol.

6,30 3,20 20,80

Samtig und kraftvoll, dunkle Beeren im Geschmack

Zweigelt Neusiedlersee, trocken

Markus Iro, Burgenland, 13,5 % vol.

6,80 3,50 22,40

Kräftig und vollmundig

Dornfelder halbtrocken

Weingut Strub, Rheinhessen, Bio, 12 % vol.

6,00 3,10 19,80

Schwarzrot und fruchtig

Roséwein

Rosé – Portugieser trocken

Max Müller VDP, Franken, 11 % vol.

6,30 3,20 20,80

Fruchtbetont spritzig

0,2 l 0,4 l

Weinschorle weiß (mit Grünem Veltliner)

4,00 6,50

rot (mit Zweigelt)

4,00 6,50



„zum Gutmann“

Wirtshaus & Kleinkunst

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

Aperitifs – Longdrinks – Secco 0,3 l

Campari (4 cl) **Orange** ² 7,00

Campari (4 cl) **Spritz** ² (Campari, Secco, Soda) 7,50

Aperol (4 cl) **Spritz** ^{2,7} (Aperol, Secco, Soda) 7,50

Hugo (Limette, Minze, Holunderblütensirup, Secco, Soda) 7,50

Gin (4 cl) **Tonic** ⁷ (Hendrick's Gin, Aqua Monaco Tonic Water) 8,50

Wodka (4 cl) **Lemon** ^{3,7} (Absolut Wodka, Aqua Monaco Bitter Lemon) 7,50

Prosecco Piccolo, Flasche 0,2 l 6,90

Maxi Secco, Max Müller VDP, Franken, 10 % vol., Flasche 0,75 l
Fruchtig-erfrischender Perlwein 21,80

Secco Cuvée, Bleimer Schloss, Altmühltal, 11,5 % vol., Flasche 0,75 l
Prickelnder Gaumenschmeichler, passend zu jeder Gelegenheit 23,00

Heiße Getränke

Espresso ⁸ 2,50

Doppelter Espresso ⁸ 3,50

Espresso Macchiato ⁸ 2,70

Doppelter Espresso Macchiato ⁸ 3,70

Tasse Kaffee ⁸ (auch entkoffeiniert) 3,20

Haferl Kaffee ⁸ (auch entkoffeiniert) 3,80

Tasse Cappuccino ⁸ mit Milchschaum 3,20

Glas Latte Macchiato ⁸ 3,80

Glas heiße Schokolade mit Milchschaum 3,20

Glas Chococcino ⁸ (heiße Schokolade mit Espresso) 4,20

Glas Tee verschiedene Sorten 2,80
(Schwarz, Grün, Kräuter, Pfefferminz, Früchte, Kamille)





„zum Gutmann“

Wirtshaus & Kleinkunst

Am Graben 36 • Eichstätt • Tel. 08421/904716

Brände, Geiste und Liköre

2 cl

Benediktinerinnenabtei St. Walburg, Eichstätt

Eichstätter Klosterlikör 40 % vol. 3,90

Edelbranntweinbrennerei Gustav Mayer, Eichstätt

Obstler 38 % vol. 3,50

Williams-Christ-Birne 40 % vol. 3,90

Wald-Himbeer-Geist 44 % vol. 3,90

Jura Schlehen-Geist 40 % vol. 3,90

Jura Wacholder-Geist 38 % vol. 3,90

Altmühltaler Kräuterlikör 40 % vol. 3,90

Jura Schlehen-Likör 25 % vol. 3,90

Brennerei Betke, Niederhofen bei Weißenburg

Fränkischer Hochmoorgeist (brennend serviert) 56 % vol. 4,50

Zwölf-Apostel-Bitter (Kräuterlikör) 36 % vol. 3,90

Haselnusslikör 30 % vol. 3,90

Brennerei Stürhof, Titting

Zwetschgenbrandy (Likör) 30 % vol. 3,90

Obstbrennerei Herbert Weisbrodt, Niederkirchen

Zwetschgenbrand 40 % vol. 3,90

Pfirsichbrand 40 % vol. 4,70

Schwarzer Johannisbeergeist 40 % vol. 4,70

So&So Destillate, Eichstätt

Exklusive Brände, Geiste und Liköre, hergestellt aus handverlesenen Früchten, mit viel Liebe und Hingabe verarbeitet, destilliert und gereift in einer kleinen, feinen Destillat-Manufaktur

Schwarze Walnuss Likör 25 % vol. 4,90

Roter Boskop-Apfel Brand 42 % vol. 5,50

Weizenbock Brand 42 % vol. 5,50

Fränkischer Kürbis Geist 42,5 % vol. 5,50



„zum Gutmann“

Wirtshaus & Kleinkunst

Am Graben 36 • Eichstätt • Tel. 08421/904716

Unsere regionalen Produzenten und Lieferanten

Fleisch- und Wurstwaren

Metzgerei Michael Schneider (Eichstätt)

Metzgerei Wörlein (Pappenheim-Bieswang)

Schäferei Eichhorn (Schemfeld) – Altmühltaler Lamm

Obst und Gemüse

Gärtnerei Blumen Grau (Pleinfeld)

Brot- und Backwaren

Schnellers Backstub`n (Eichstätt)

Mehl

Hainmühle (Titting-Morsbach)

Nudeln

Altmühltaler Teigwaren (Thalmässing-Lohen)

Fisch

Forellenzucht Lang (Kipfenberg-Regelmannsbrunn)

Eis

PlantUp (Walting-Pfünz) – Eispralinés

Getränke

Brauerei Gutmann (Titting)

Kaffeerösterei Saerve (Eichstätt)

Gustav Mayer Edelbranntweinbrennerei (Eichstätt)

So&So Destillat Manufaktur (Eichstätt)

Benediktinerinnenabtei St. Walburg (Eichstätt)

Brennerei und Likörfabrik Alexander Betke (Weißenburg-Niederhofen)

Stürhof Brennerei & Getränke (Titting)