



„zum Gutmann“

Wirtshaus & Kleinkunst

Am Graben 36 • Eichstätt • Tel. 08421/904716

## Suppen und Vorspeisen

<b>Pfannkuchensuppe</b>	5,50
<b>Leberknödelsuppe</b>	5,90
Bayerische <b>Krensuppe</b> <sup>3</sup> mit knusprig gebratenen Speckwürfelchen <sup>1,3</sup> und Crôutons	6,50
<b>Rote Bete-Carpaccio</b> mit Ziegenkäse (vom Ziegenhof Monheim), Feldsalat und karamellisierten Walnüssen, dazu Weißbrot	11,50

## Frische Salate vom Eichstätter Wochenmarkt

Großer gemischter <b>Salatteller</b>	10,90
- mit gebratenen <b>Champignons</b>	14,90
- mit gemischtem, gegrilltem <b>Marktgemüse</b>	15,50
- mit gebratenen <b>Schweinefiletstreifen</b>	16,50
Saisonaler <b>Beilagensalat</b>	5,50

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

## Vegetarisches

<b>Knödelgröstl</b> mit Zwiebeln und Ei, dazu ein kleiner gemischter Salat	11,50
<b>Dinkel-Bandnudeln</b> (Altmühltaler Teigwaren, Thalmässing-Lohen)	
- mit frischem, gebratenem <b>Gemüse</b> (vegan)	13,90
- mit <b>Bolognese von roten Linsen</b> (vegan)	13,90
<b>Ofenkartoffel</b> mit Kräuterquark und Salatgarnitur	10,90
- mit gebratenen <b>Champignons</b>	13,90
- mit <b>Grillgemüse</b> vom Wochenmarkt	14,50
- mit marinierten, gebratenen <b>Bio-Tofustreifen</b>	15,50
Hausgemachte <b>Gemüserösti</b> mit Kräuterquark und Salatgarnitur	13,50



## Vom Grill und aus der Pfanne

<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> vom Schwein mit Pommes frites	13,50
„ <b>Münchner Schnitzel</b> “ vom Schwein (mit Meerrettich <sup>2,3</sup> , Senf und Brösel paniert), dazu Bratkartoffeln mit Speck <sup>1,3</sup> und Preiselbeeren <sup>3</sup>	15,50
„ <b>Gutmann-Pfandl</b> “ – Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsauce, mit Käse überbacken, dazu frisches Gemüse vom Wochenmarkt und hausgemachte Spätzle	19,90
<b>Rumpsteak</b> (300 g) vom Grill, Kräuterbutter	
- mit <b>Speckbohnen</b> und <b>Bratkartoffeln</b> mit Speck <sup>1,3</sup>	24,90
- mit einem kleinen, <b>gemischtem Salat</b>	23,90

## Bayerisch-fränkische Schmankerl

<b>Rahmfleck</b> (Bayerische Pizza aus Bierteig, frisch aus dem Rohr)	
- mit <b>Lauch, Speck</b> und <b>Schmand</b>	11,50
- mit gebratenem <b>Gemüse</b> und <b>Schmand</b>	12,50
- mit <b>Blattspinat, Gorgonzola, Walnüssen</b> und <b>Schmand</b>	13,50
<b>Fränkische Pasta</b> – Dinkel-Bandnudeln mit gebratener fränkischer Bratwurst in leicht pikanter Sauce	13,90
Hausgemachte <b>Krautwickerl</b> mit Kartoffel-Sellerie-Stampf	14,90
Ofenfrischer <b>Schweinebraten</b> mit dunkler Biersoße <sup>2</sup> , Kartoffelknödel <sup>3,6</sup> und Krautsalat	13,90
Fränkisches <b>Krustenschäuferl</b> mit Biersoße <sup>2</sup> , Kartoffelknödel <sup>3,6</sup> und Krautsalat	18,90
<b>Ochsenbraten</b> in Rotweinsauce, dazu Apfel-Blaukraut und Semmelknödel	19,90
<b>Braten vom Altmühltaler Lamm</b> , in würziger Lamm sauce mit frischen Kräutern, dazu Speckbohnen und Kartoffelgratin	21,50
<b>Rehragout</b> , aus der Gutmann'schen Jagd, mit Serviettenknödel und Preiselbeeren (verfügbar nur, soweit uns der Jäger was bringt)	20,90





# „zum Gutmann“

## Wirtshaus & Kleinkunst

Am Graben 36 • Eichstätt • Tel. 08421/904716

### Bratwurstspezialitäten

Ein Paar Eichstätter <b>geräucherte Bauern-Bratwurst</b> mit Sauerkraut <sup>1,3,4,6</sup> , Senf	
- und frischem Bauernbrot	10,90
- und Bratkartoffeln mit Speck <sup>1,3</sup>	13,50
Ein Paar <b>frische fränkische Bratwurst</b> mit Sauerkraut <sup>1,3,4,6</sup> , Senf	
- und frischem Bauernbrot	11,50
- und Bratkartoffeln mit Speck <sup>1,3</sup>	13,90
Drei <b>Bratwürstl vom Altmühltaler Lamm</b> mit Sauerkraut <sup>1,3,4,6</sup> , Senf	
- und frischem Bauernbrot	12,50
- und Bratkartoffeln mit Speck <sup>1,3</sup>	14,90
<b>Bratwurst-Dreierlei</b> – je eine fränkische, eine geräucherte Bratwurst und eine Lambratwurst mit Sauerkraut <sup>1,3,4,6</sup> , Senf	
- und frischem Bauernbrot	11,90
- und Bratkartoffeln mit Speck <sup>1,3</sup>	14,50
<b>Riesen-Currywurst</b> <sup>2,5,8,9</sup> mit Pommes frites	12,90

### Kalte bayerische Brotzeiten

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

<b>Bayerischer Wurstsalat</b> <sup>1,3,4,5</sup> , garniert, mit Zwiebeln	9,90
<b>Schweizer Wurstsalat</b> (zusätzlich mit Käsestreifen) <sup>1,3,4,5</sup> , garniert, mit Zwiebeln	10,90
Zwei Scheiben <b>Bauernbrot</b> oder eine Portion <b>Weißbrot</b> extra	1,80





### Für unsere Kleinsten (nur für Kinder bis 10 Jahre)

Portion hausgemachte <b>Spätzle</b> mit Bratensoße	4,50
<b>Kartoffelknödel</b> <sup>3,6</sup> oder <b>Semmelknödel</b> mit Bratensoße	4,50
Portion <b>Pommes frites</b>	4,50
Kleines <b>Kinderschnitzel</b> mit Pommes frites	6,90
Kleiner <b>Schweinebraten</b> mit Kartoffelknödel	6,90

### Zum Schluss was Süßes

<b>Gemischtes Eis</b> (drei Kugeln – Vanille, Schokolade oder Erdbeere) <sup>4</sup>	4,80
- mit <b>Sahne</b>	5,80
<b>Bio Eispralinés</b> , garniert mit frischen Früchten (drei Pralinés in den Sorten Himbeere, Limette und Erdnuss-Schoko) – vegan	6,50
<b>Vanilleeis</b> <sup>3</sup> mit <b>heißen Himbeeren</b> und Sahne	7,80
<b>Apfelstrudel</b> mit einer Kugel Vanilleeis <sup>4</sup> und Sahne	7,50

### Zusatzstoffe / Allergene

<sup>1</sup> mit Konservierungsstoff	<sup>2</sup> mit Farbstoff	<sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel
<sup>4</sup> mit Süßungsmittel	<sup>5</sup> mit Phosphat	<sup>6</sup> geschwefelt
<sup>7</sup> chininhaltig	<sup>8</sup> koffeinhaltig	<sup>9</sup> 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 1,50 in Rechnung gestellt –  
Änderungen auf Bratkartoffeln, Grillgemüse oder Salat mit 2,00

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. 08421/904716

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

	0,5 l
<b>Gutmann HELLES HEFEWEIZEN</b> <i>Besonders weizenaromatisch und typisch hefeblumig. 5,2 % vol.</i>	4,00
<b>Gutmann DUNKLES HEFEWEIZEN</b> <i>Dezent röstaromatisch und typisch hefeblumig. 5,2 % vol.</i>	4,00
<b>Gutmann Leichtes HEFEWEIZEN</b> <i>Erfrischend, schlank und typisch hefeblumig. 3,2 % vol.</i>	4,00
<b>Gutmann Alkoholfreies HEFEWEIZEN</b> <i>Erfrischend, isotonisch, kalorienreduziert. &lt;0,5 % vol.</i>	4,00
<b>Gutmann Dunkles Alkoholfreies HEFEWEIZEN</b> <i>Verfeinert mit charaktervollem Dinkel. &lt;0,5 % vol.</i>	4,00
<b>Gutmann WEIZENBOCK</b> <i>Stark, ausgeprägt aromatisch und typisch hefeblumig. 7,2 % vol.</i>	4,80

### Weitere Biere

	0,3 l	0,5 l	1,0 l
<b>Gutmann Untergärig</b> (Helles) vom Fass, 4,9 % vol.	2,90	3,90	7,40
<b>Gutmann Spezial</b> (Märzen) 5,4 % vol.		4,10	7,80
<b>Fürst Carl Dunkles</b> vom Fass, 4,9 % vol.	3,10	4,10	7,80
<b>Schattenhofer Hahn Pils</b> Flasche 0,33 l, 4,9 % vol.	3,50		
<b>Radler</b> (Helles oder Dunkles mit Zitronenlimonade)	2,80	3,80	7,20
<b>Russ</b> (Hefeweizen mit Zitronenlimonade)		3,90	7,40
<b>Cola-Weizen</b> <sup>2,8</sup> (Hefeweizen mit Cola)		4,20	
<b>Schattenhofer Hirsch alkoholfrei</b> , hell, <0,5 % vol.		3,80	
<b>Winkler Bräu Kupfer alkoholfrei</b> , dunkel, <0,5 % vol.		3,80	



# „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

2,40 3,40

Stilles Mineralwasser

2,40 3,40

Limonade (Orange <sup>2</sup> oder Zitrone)

1,90 2,80

Cola-Mix <sup>2,8</sup>

2,50 3,50

Coca-Cola <sup>2,8</sup> oder Coca-Cola light <sup>2,4,8</sup>

2,80 3,80

Aqua Monaco Tonic Water <sup>7</sup> 0,23 l

3,80

Aqua Monaco Bitter Lemon <sup>3,7</sup> 0,23 l

3,80

Hopster (Alkoholfreie Hopfenlimonade) 0,33 l

3,70



## Fruchtsaftgetränke

0,2 l 0,4 l

Apfelsaftschorle (naturtrüb)

2,80 3,80

Orangensaftschorle

2,80 3,80

Johannisbeerschorle (schwarz)

3,00 4,00

Maracujaschorle

3,00 4,00

Rhabarberschorle

3,00 4,00



„zum Gutmann“

Wirtshaus & Kleinkunst

Am Graben 36 • Eichstätt • Tel. 08421/904716

## Unsere Weine

0,2 l    0,1 l    0,75 l  
Flasche

### Weißweine

**Unser Hauswein: Grüner Veltliner** trocken  
Wimmer, Niederösterreich, 12 % vol.

5,80    3,00

**Silvaner** trocken  
Horst Sauer, Franken, 11,5 % vol.  
*Saftig und dennoch spritzig im Mund*

6,20    3,20

**GrauWeiss** – Weiß- & Grauburgunder trocken  
Max Müller VDP, Franken, 12 % vol.  
*Mineralischer Körper, leicht würzig*

6,90    3,50    22,80

**Müller-Thurgau** halbtrocken  
Weingut Strub, Rheinhessen, Bio, 11 % vol.  
*Unkomplizierter Alltagswein, frisch und fruchtig*

6,00    3,10    19,80

### Rotweine

**Primitivo** Centoare trocken  
Cantina Sampietrana, Apulien, 13 % vol.  
*Samtig und kraftvoll, dunkle Beeren im Geschmack*

6,30    3,20    20,80

**Zweigelt** Neusiedlersee, trocken  
Markus Iro, Burgenland, 13,5 % vol.  
*Kräftig und vollmundig*

6,80    3,50    22,40

**Dornfelder** halbtrocken  
Weingut Strub, Rheinhessen, Bio, 12 % vol.  
*Schwarzrot und fruchtig*

6,00    3,10    19,80

### Roséwein

**Rosé** – Portugieser trocken  
Max Müller VDP, Franken, 11 % vol.  
*Fruchtbetont spritzig*

6,30    3,20    20,80

0,2 l    0,4 l

**Weinschorle** weiß (mit Grünem Veltliner)  
rot (mit Zweigelt)

3,50    5,80  
3,50    5,80



**Aperitifs – Longdrinks – Secco** **0,3 l**

**Campari** (4 cl) **Orange** <sup>2</sup> 6,00

**Campari** (4 cl) **Spritz** <sup>2</sup> (Campari, Secco, Soda) 6,00

**Aperol** (4 cl) **Spritz** <sup>2,7</sup> (Aperol, Secco, Soda) 6,00

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

**Wodka** (4 cl) **Lemon** (Absolut Vodka, Aqua Monaco Bitter Lemon) 7,50

**Prosecco Piccolo**, Flasche 0,2 l 5,50

**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** <sup>8</sup> 2,30

**Doppelter Espresso** <sup>8</sup> 3,20

**Espresso Macchiato** <sup>8</sup> 2,60

**Doppelter Espresso Macchiato** <sup>8</sup> 3,60

**Tasse Kaffee** <sup>8</sup> (auch entkoffeiniert) 2,50

**Haferl Kaffee** <sup>8</sup> (auch entkoffeiniert) 3,50

**Tasse Cappuccino** <sup>8</sup> mit Milchschaum 3,00

**Glas Latte Macchiato** <sup>8</sup> 3,50

**Glas heiße Schokolade** mit Milchschaum 2,50

**Glas Chococcino** <sup>8</sup> (heiße Schokolade mit Espresso) 3,00

**Glas Tee** verschiedene Sorten 2,50  
(Schwarz, Grün, Kräuter, Pfefferminz, Früchte, Kamille)







## **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

Wald-Himbeer-Likör 26 % 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 Kettner (Eichstätt)  
Metzgerei Michael Schneider (Eichstätt)  
Metzgerei Wörlein (Pappenheim-Bieswang)  
Schäfferei 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)

### **Milchprodukte**

Ziegenhof (Monheim) – Ziegenkäse

### **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)