



„zum Gutmann“

Wirtshaus & Kleinkunst

Am Graben 36 • Eichstätt • Tel. 08421/904716

Haushistorie

Das ehemalige Stadtbauernanwesen mit seinem Kalkplattenlegschieferdach zählt zum Typus des sogenannten Jurahauses, welches das Altmühltalgebiet zu einer europaweit einzigartigen Hauslandschaft macht. Mit dem mittigen Erkervorbau und seinem wieder freigelegtem ursprünglichen Sichtfachwerk beherrscht das Gebäude die Blickachse zum Hang. Das durch den First in Wohnbereich und Stall bzw. Stadel geteilte Haus ist in eine Reihe giebelständiger, aus dem 17. J ahrhundert stammenden, Jurahäuser eingebunden. Vermutlich musste der Dachstuhl aufgrund von Brandeinwirkung während des 30jährigen Krieges erneuert werden, was dann erst im ausgehenden 17. Jahrhundert erfolgte.

Der erste namentlich bekannte Besitzer Mathias Pfaller wird in einem Kaufprotokoll des Jahres 1754 fassbar. Als der Ökonom Josef Baier 1829 das Gebäude für 2.200 Gulden übernimmt heißt es ausführlich: »Zweistöckiges Wohnhaus, Stadel und Stallung unter einem Dach mit einem Erkeranbau und Hofraum.« Bis in die 20er Jahre des vorigen Jahrhunderts wurde die Landwirtschaft betrieben. Zu den Besitzern und Bewohnern während der fast 400jährigen Geschichte zählten u.a. Bauern, Mehlhändler, Handwerker und Arbeiter.

1988 wurde das Anwesen von der Tittinger Brauerei Gutmann erworben und umfassend unter denkmalpflegerischen Gesichtspunkten saniert. Seit 1997 ist es als Wirtshaus und Kleinkunsthöhne geöffnet.



Fassade des Gutmann-Hauses vor und nach dem Umbau 1993 bzw. 1997

Weitere Fotos finden Sie hier im Haus im 1. Stock.

Fotos: Dr. Rainer Tredt





Suppen & Vorspeisen

Rindssuppe mit Kräuter-Pfannkuchen-Streifen	4,60
Rindssuppe mit Leberknödel	4,90
Altmühltaler Fischduett – Geräucherte Filets von Regenbogenforelle und Saibling mit Preiselbeer- Meerrettich ³ , Salatgarnitur 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	8,50
- mit gebratenem Gemüse vom Eichstätter Wochenmarkt	11,50
- mit gebackenen Couscous-Bällchen	11,50
Saisonaler Beilagensalat	4,20

Vegetarisches

Ofenkartoffel mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Kräuterschmand und Salatgarnitur	9,90
Bandnudeln (Altmühltaler Teigwaren, Thalmässing) mit frischem, gebratenem Gemüse	9,90
Hausgemachte Gemüsepfanzerl mit Kräuterquark und gemischtem Salat	11,50

Vom Altmühltaler Lamm

Frisches Lammfleisch von der Schäferei Eichhorn, Schernfeld



Drei Lammbratwürstl mit Sauerkraut ^{1,3,4,6} und frischem Bauernbrot	9,90
Lammbraten in Knoblauchjus, mit Paprika-Zucchini-Gemüse und Bandnudeln	16,50
Geschnetzeltes vom Lammrücken mit Grillgemüse und würzigen Kartoffelspalten	18,50



Vom Grill und aus der Pfanne

Currywurst ^{2,5,8,9} mit Pommes frites	8,50
Gebratener Leberkäs ^{1,2,5} , dazu Bratkartoffeln mit Speck ^{1,3} und Spiegelei	8,90
Schnitzel „Wiener Art“ , dazu Pommes frites und Ketchup	10,90
Champignonrahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle	11,90
„ Münchner Schnitzel “ vom Schwein (mit Meerrettich, Senf und Brösel paniert), dazu Bratkartoffeln mit Speck ^{1,3} und Preiselbeeren ⁶	12,90
„ Gutmann-Pfandl “ – Schweinemedallions vom Grill und Champignonrahmsouße mit Käse überbacken, dazu frisches Gemüse vom Wochenmarkt und hausgemachte Spätzle	16,90

Bayerisch-fränkische Schmankerl

Rahmleck (Bayerische Pizza aus Bierteig, frisch aus dem Rohr)	
- mit Lauch, Speck und Schmand	8,90
- mit gebratenem Gemüse, Champignons und Schmand	9,90
- mit Tomaten, Ziegen-Mozzarella, Rucola und Schmand	9,90
Ofenfrischer Schweinebraten mit dunkler Biersouße und Kartoffelknödel ^{3,6} (nur sonn- und feiertags)	10,50
Fränkisches Krustenschäuferl mit Biersouße und Kartoffelknödel ^{3,6}	13,50
Ochsenbraten , raffiniert gewürzt mit Kräutern und Knoblauch, dazu Semmelknödel	13,50

Für unsere Kleinsten

Portion hausgemachte Spätzle mit Bratensoße	3,90
Kartoffelknödel ^{3,6} mit Bratensoße	3,90
Portion Pommes frites mit Ketchup	3,90
Kleines Kinderschnitzel mit Pommes frites	6,90



„zum Gutmann“

Wirtshaus & Kleinkunst

Am Graben 36 • Eichstätt • Tel. 08421/904716



Bayerische Brotzeiten

Zu unseren Brotzeiten reichen wir Bauernbrot der Bäckerei Schneller, Eichstätt

Bayerischer Wurstsalat ^{1,3,4,5} , garniert, mit Zwiebeln	7,90
Schweizer Wurstsalat (zusätzlich mit Käsestreifen) ^{1,3,4,5} , garniert, mit Zwiebeln	8,90
Portion Obazda (angemachter Camembert), reich garniert, mit Zwiebeln	9,50
Drei Lammbratwürstl mit Sauerkraut ^{1,3,4,6}	9,90
Hausgemachte Tellersülze , garniert, mit Zwiebeln	7,90
- mit Bratkartoffeln und Speck ^{1,3}	9,90
Zwei Scheiben Bauernbrot oder eine Portion Weißbrot extra	1,50

Zum Schluss was Süßes

Gemischtes Eis (drei Kugeln – Vanille, Schokolade oder Erdbeere) ⁴	4,20
- mit Sahne	5,00
Vanilleeis ⁴ mit heißen Himbeeren und Sahne	6,50
Hausgemachter Apfelstrudel ² mit einer Kugel Vanilleeis ⁴ und Sahne	6,50

Umbestellungen der Beilage auf Bratkartoffeln, Grillgemüse oder Salat werden mit 1,50 in Rechnung gestellt.

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

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.

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 gebrauten Weizenbiere unserer Hausbrauerei

	0,5 l
Gutmann HELLES HEFEWEIZEN <i>Der Klassiker – Weizenaromatisch mit ausgewogenen Frucht- und Hefearomen, 5,2 % vol.</i>	3,30
Gutmann DUNKLES HEFEWEIZEN <i>Dezent röstaromatisch mit feinen Malzaromen, 5,2 % vol.</i>	3,30
Gutmann Leichtes HEFEWEIZEN <i>Erfrischend, schlank und typisch hefeblumig, 3,2 % vol.</i>	3,30
Gutmann Alkoholfreies HEFEWEIZEN <i>Weizenbier-Genuss ohne Alkohol, <0,5 % vol.</i>	3,30
Gutmann WEIZENBOCK <i>Der Starke für festliche Stunden, 7,2 % vol. (in der Vorweihnachtszeit)</i>	3,90



Gutmann

Gutes Hefeweizen

Weitere Biere	0,3 l	0,5 l	1,0 l
Gutmann Untergärig (Helles) vom Fass, 4,9 % vol.	2,30	3,30	6,20
Gutmann Spezial (Märzen) 5,4 % vol.		3,30	6,20
Fürst Carl Dunkles vom Fass, 4,9 % vol.	2,30	3,30	6,20
Schattenhofer Hahn Pils Flasche 0,33 l, 4,9 % vol.	2,90		
Radler (Helles oder Dunkles mit Zitronenlimonade)	2,20	3,20	6,00
Russ (Hefeweizen mit Zitronenlimonade)		3,20	6,00
Cola-Weizen ^{2,8} (Hefeweizen mit Cola)		3,50	
Winkler Bräu Kupfer alkoholfrei , dunkel, <0,5 % vol.		3,20	



„zum Gutmann“

Wirtshaus & Kleinkunst

Am Graben 36 • Eichstätt • Tel. 08421/904716

Alkoholfreie Getränke

Flasche 0,75 l

Adelholzener Classic – natürliches Mineralwasser 5,00

Adelholzener Classic Naturell 5,00

0,2 l 0,4 l

Tafelwasser 1,80 2,80

Stilles Mineralwasser 1,80 2,80

Limonade (Orange ² oder Zitrone) 1,80 2,40

Cola-Mix ^{2,8} 1,90 2,90

Coca-Cola ^{2,8} 2,20 3,20

Coca-Cola light ^{2,4,8} 2,20 3,20

Schweppes Tonic Water ⁷ 2,20 3,20

Schweppes Bitter Lemon ^{3,7} 2,20 3,20

Hopster (Alkoholfreie Hopfenlimonade) 0,33 l 3,50

Fruchtsaftgetränke

0,2 l 0,4 l

Apfelsaft oder Orangensaft 2,40 3,40

als Schorle 2,20 3,20

Maracujasaft, Johannisbeersaft, Traubensaft oder Rhabarbersaft 2,60 3,60

als Schorle 2,40 3,40

DECIDER – Cider aus dem Naturpark Altmühltal

0,33 l

Golden Gatsby – trocken-spritziger Apfelsider, 4,5 % vol. 3,50

Pretty Pandora – sauer-fruchtiger Apfel-Kirschcider, 4,5 % vol. 3,50

Lazy Lola – herb-lieblicher Birnencider, 4,5 % vol. 3,50





Offene Weine

0,2 l 0,1 l 0,5 l

Weißweine

Pinot Grigio

Terre del Noce, Trentino, 12 % vol.

3,90 2,00 8,60

Grüner Veltliner

Wimmer, Niederösterreich, 12 % vol.

4,90 2,50 10,80

Silvaner

Horst Sauer, Franken 12 % vol.

4,90 2,50 10,80

Silvaner

Rietburg, Pfalz, halbtrocken, 12 % vol.

4,70 2,40 10,30

Rotweine

Merlot

Villa Santa Flavia, Venetien, 12 % vol.

3,90 2,00 8,60

Zweigelt

Wimmer, Niederösterreich, 12,5 % vol.

4,90 2,50 10,80

Dornfelder

Rietburg, Pfalz, halbtrocken, 11,5 % vol.

4,70 2,40 10,30

0,2 l 0,4 l

Weinschorle weiß oder rot

3,10 4,50

Aperitifs – Sekt – Prosecco

0,2 l

Campari Orange ²

5,20

Campari Spritz ² (Prosecco mit Campari)

5,20

Aperol Spritz ^{2,7} (Prosecco mit Aperol)

5,20

Sanbittèr Weißwein ²

5,50

Sanbittèr Orange ²

5,50

Prosecco Piccolo, Flasche 0,2 l

4,80

Fraenzi, Deutscher Perlwein, Castell-Castell, Franken, 10,5 % vol., Flasche 0,75 l 17,50



„zum Gutmann“

Wirtshaus & Kleinkunst

Am Graben 36 • Eichstätt • Tel. 08421/904716

Brände, Geiste und Liköre

2 cl

Brennerei Betke, Niederhofen bei Weißenburg

Fränkischer Obstler	38 % vol.	2,70
Wacholdergeist	38 % vol.	2,90
Fränkischer Hochmoorgeist (brennend serviert)	56 % vol.	3,20
Zwölf-Apostel-Bitter (Kräuterlikör)	36 % vol.	2,90
Wildschlehenlikör	25 % vol.	2,90
Wildhimbeerlikör	25 % vol.	2,90
Haselnusslikör	30 % vol.	2,90

Edelbranntweinbrennerei Gustav Mayer, Eichstätt

Waldhimbeergeist	44 % vol.	2,90
------------------	-----------	------

Brennerei Stürhof, Titting

Zwetschgenbrandy (Likör)	30 % vol.	2,90
--------------------------	-----------	------

Edeldestille Rainer Wolfahrt, Volkach/Astheim

Williams-Christ-Birne	38 % vol.	2,90
Fränkischer Quittenbrand	40 % vol.	3,60
Fränkisches Reneklotenwasser	40 % vol.	3,90

Obstbrennerei Herbert Weisbrodt, Niederkirchen

Zwetschgenbrand	40 % vol.	2,90
Pfirsichbrand	40 % vol.	3,60
Schwarzer Johannisbeergeist	40 % vol.	3,90

Fein-Brennerei Thomas Prinz, Hörbranz, Österreich

Alte Haselnuss Spirituose – im Holzfass gereift	41 % vol.	3,90
---	-----------	------

So&So Destillate, Eichstätt

Fränkischer Kürbis	42,5 % vol.	4,50
Weizenbock Brand	40 % vol.	4,50
Geist der Blutorange	40 % vol.	4,50
Fränkische Hauszwetschge	42 % vol.	4,50
Vogelbeere	45 % vol.	4,90





„zum Gutmann“

Wirtshaus & Kleinkunst

Am Graben 36 • Eichstätt • Tel. 08421/904716

Heiße Getränke

Kaffee von der Eichstätter Kaffeerösterei Saerve

Espresso ⁸		2,00
Doppelter Espresso ⁸		3,00
Espresso Macchiato ⁸		2,20
Doppelter Espresso Macchiato ⁸		3,20
Tasse Kaffee ⁸ (auch entkoffeiniert)		2,40
Haferl Kaffee ⁸ (auch entkoffeiniert)		3,40
Tasse Cappuccino ⁸ mit Milchschaum		2,50
Glas Latte Macchiato ⁸		2,90
Glas heiße Schokolade mit Milchschaum		2,30
Glas Chococcino ⁸ (heiße Schokolade mit Espresso)		3,00
Glas Tee verschiedene Sorten		2,20

Unsere regionalen Produzenten und Lieferanten

Metzgereien Kettner und Michael Schneider (Eichstätt), Wörlein (Pappenheim-Bieswang) – Fleisch- und Wurstwaren

Gärtnerei Blumen Grau (Pleinfeld) – Obst und Gemüse

Schnellers Backstub`n (Eichstätt) – Brot- und Backwaren

Altmühltaler Teigwaren (Thalmässing-Lohen) – Nudelprodukte

Schäferei Eichhorn (Schemfeld) – Altmühltaler Lamm

Hainmühle (Titting-Morsbach) – Mehl

Ziegenhof (Monheim) – Ziegenkäse

Forellenzucht Lang (Kipfenberg-Regelmannsbrunn) – Fisch

Brauerei Gutmann (Titting) – Biere und alkoholfreie Getränke

Kaffeerösterei Saerve (Eichstätt) – Kaffee

Brennereien Betke (Weißenburg-Niederhofen), Stürhof (Titting), Mayer und So&So Destillate (Eichstätt) – Spirituosen



„zum Gutmann“

Wirtshaus & Kleinkunst

Am Graben 36 • Eichstätt • Tel. 08421/904716

Saal und Bühne

Seit Eröffnung des „Gutmann“ als Wirtshaus spielt der Saal mit seiner urigen Bühne eine wichtige Rolle für das kulturelle Leben im Haus und in der Stadt. Besonders das Flair durch die Rückwand aus Naturstein haftet beim Publikum und Künstlern gleichermaßen im Gedächtnis. Gerade dieses Merkmal macht uns damit unverwechselbar und zu einer gerne wieder bespielten oder besuchten Location.

Die ersten Gehversuche auf den Brettern, die die Welt bedeuten, machten zum Startschuss eine Truppe junger Eichstätter, die mit der „Rocky Horror Picture Show“ unvergessene Auftritte hatten. Aus dieser Aktion entwickelte sich später auch der MuT e.V., der inzwischen im Gutmann sein Stammhaus und -bühne hat und mit vielen Produktionen vor jeweils einigen Tausend Besuchern entscheidend zum Erfolg beitrug. Parallel dazu entwickelte sich das Gutmann zu einem landesweit bekannten Haus für hochwertige Kleinkunst und Kabarett.

Von bekannten Namen aus der Kabarett-/Comedy-Szene über international Folk- und Bluesmusiker bis hin zu klassischer Musik konnten schon die verschiedensten Acts gebucht werden und erhöhten den Bekanntheitsgrad und den Ruf der Gutmannbühne. Das hohe Niveau des Kulturangebots kann bereits, auch dank des Engagements des Hauptsponsors, der Brauerei Gutmann, Titting, ohne deren langjähriges Engagement viele kulturelle Leckerbissen gar nicht verwirklicht werden hätten können, seit nunmehr zwanzig Jahren gehalten werden.

Es gäbe unzählige Namen, die sich lohnen würden, sie zu erwähnen, doch dazu können sie gerne einen Blick in unser „goldenes Gästebuch“ werfen. Fragen sie ruhig danach. Machen sie sich auch ein Bild über das kommende oder gerade laufende Programm anhand unserer Plakatausgänge und des Programmheftes, das im Haus ausliegt!