



## Suppen & Vorspeisen

<b>Rindsuppe</b> mit Kräuter-Pfannkuchen-Streifen	4,60
<b>Rindsuppe</b> mit Leberknödel	4,90
<b>Altmühltaler Fischduett</b> – Geräucherte Filets von Regenbogenforelle und Saibling mit Preiselbeer-Meerrettich <sup>3</sup> , Salatgarnitur und Weißbrot	13,90
Gebackener <b>Ziegenkäse</b> (Ziegenhof Monheim) auf <b>Tomaten-Brot-Salat</b> mit Tomaten aus fränkischem Eigenbau	13,90

## Frische Salate der Saison

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

Großer gemischter <b>Salatteller</b>	8,50
- mit gebratenem <b>Gemüse</b> vom Eichstätter Wochenmarkt	11,90
- mit gebackenen <b>Couscous-Bällchen</b>	11,90
- mit gebratenen <b>Schweinefiletstreifen</b>	12,90
Saisonaler <b>Beilagensalat</b>	4,50

## Vegetarisches

<b>Ofenkartoffel</b> mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Kräuterquark und Salatgarnitur	9,90
<b>Schupfnudelpfanne</b> mit gemischtem Gemüse und Parmesan	10,90
Hausgemachte <b>Gemüselasagne</b> mit frischem Marktgemüse und kleinem Salat	11,50
<b>Dinkel-Bandnudeln</b> (Altmühltaler Teigwaren, Thalmässing) mit gebratenem Gemüse - VEGAN	11,50
Hausgemachte <b>Gemüsepflanzerl</b> mit Kräuterquark und gemischtem Salat	11,50

Umbestellungen der Beilage werden mit 1,00 in Rechnung gestellt –  
Änderungen auf Bratkartoffeln, Grillgemüse oder Salat mit 1,50

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



## Vom Grill und aus der Pfanne

<b>Currywurst</b> <sup>2,5,8,9</sup> mit Pommes frites	8,50
<b>Gebratener Leberkäs</b> <sup>1,2,5</sup> , dazu Bratkartoffeln mit Speck <sup>1,3</sup> und Spiegelei	8,90
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> , mit Pommes frites	11,50
<b>„Münchner Schnitzel“</b> vom Schwein (mit Meerrettich, Senf und Brösel paniert), dazu Bratkartoffeln mit Speck <sup>1,3</sup> und Preiselbeeren <sup>6</sup>	13,50
<b>„Stoelzl-Brot“</b> – gebratenes Schweinefilet, Rucola und Tomaten auf geröstetem Schwarzbrot, dazu Kräuterbutter und Salatgarnitur	13,90
<b>„Gutmann-Pfandl“</b> – Schweinemedallions vom Grill und Champignonrahmsoupe mit Käse überbacken, dazu frisches Gemüse vom Wochenmarkt und hausgemachte Spätzle	17,50
<b>Pfeffersteak</b> , medium gebraten, mit Pfeffersauce, Pommes frites und einem kleinen Salat	22,90

## Bayerisch-fränkische Schmankerl

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

## Vom Altmühltaler Lamm

Frisches Lammfleisch von der Schäferei Eichhorn, Schernfeld	
Drei <b>Lammbratwürstl</b> mit Sauerkraut <sup>1,3,4,6</sup> und frischem Bauernbrot	9,90
Zwei <b>Lammfleischpflanzerl</b> , dazu Bratkartoffeln mit Speck <sup>1,3</sup>	10,90
<b>Lammbraten</b> in Knoblauchjus, mit Paprika-Zucchini-Gemüse und Bandnudeln	17,50





## Bayerische Brotzeiten

Zu unseren Brotzeiten reichen wir Bauernbrot der Bäckerei Schneller, Eichstätt

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

## Für unsere Kleinsten

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

## Zum Schluss was Süßes

<b>Gemischtes Eis</b> (drei Kugeln – Vanille, Schokolade oder Erdbeere) <sup>4</sup>	4,20
- mit <b>Sahne</b>	5,00
<b>Quark-Dessert im Glas</b> , mit Keksen und frischen saisonalen Früchten	5,90
<b>Vanilleeis</b> <sup>4</sup> mit <b>heißen Himbeeren</b> und Sahne	6,50
<b>Hausgemachter Apfelstrudel</b> <sup>2</sup> mit einer Kugel Vanilleeis <sup>4</sup> und Sahne	6,50

### 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.

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
<b>Gutmann HELLES HEFEWEIZEN</b> <i>Der Klassiker – Weizenaromatisch mit ausgewogenen Frucht- und Hefearomen, 5,2 % vol.</i>	3,50
<b>Gutmann DUNKLES HEFEWEIZEN</b> <i>Dezent röstaromatisch mit feinen Malzaromen, 5,2 % vol.</i>	3,50
<b>Gutmann Leichtes HEFEWEIZEN</b> <i>Erfrischend, schlank und typisch hefeblumig, 3,2 % vol.</i>	3,50
<b>Gutmann Alkoholfreies HEFEWEIZEN</b> <i>Weizenbier-Genuss ohne Alkohol, &lt;0,5 % vol.</i>	3,50
<b>Gutmann WEIZENBOCK</b> <i>Der Starke für festliche Stunden, 7,2 % vol. (in der Vorweihnachtszeit)</i>	4,00



**Gutmann**

*Gutes Hefeweizen*

<b>Weitere Biere</b>	0,3 l	0,5 l	1,0 l
<b>Gutmann Untergärig</b> (Helles) vom Fass, 4,9 % vol.	2,50	3,50	6,50
<b>Gutmann Spezial</b> (Märzen) 5,4 % vol.		3,50	6,50
<b>Fürst Carl Dunkles</b> vom Fass, 4,9 % vol.	2,50	3,50	6,50
<b>Schattenhofer Hahn Pils</b> Flasche 0,33 l, 4,9 % vol.	3,00		
<b>Radler</b> (Helles oder Dunkles mit Zitronenlimonade)	2,40	3,40	6,40
<b>Russ</b> (Hefeweizen mit Zitronenlimonade)		3,40	6,40
<b>Cola-Weizen</b> <sup>2,8</sup> (Hefeweizen mit Cola)		3,70	
<b>Winkler Bräu Kupfer alkoholfrei</b> , dunkel, <0,5 % vol.		3,40	



## Alkoholfreie Getränke

Flasche 0,75 l

<b>Adelholzener Classic</b> – natürliches Mineralwasser		5,50
<b>Adelholzener Classic Naturell</b>		5,50
	<b>0,2 l</b>	<b>0,4 l</b>
<b>Tafelwasser</b>	1,90	2,90
<b>Stilles Mineralwasser</b>	1,90	2,90
<b>Limonade</b> (Orange <sup>2</sup> oder Zitrone)	1,90	2,50
<b>Cola-Mix</b> <sup>2,8</sup>	2,00	3,00
<b>Coca-Cola</b> <sup>2,8</sup>	2,30	3,30
<b>Coca-Cola light</b> <sup>2,4,8</sup>	2,30	3,30
<b>Schweppes Tonic Water</b> <sup>7</sup>	2,30	3,30
<b>Schweppes Bitter Lemon</b> <sup>3,7</sup>	2,30	3,30
<b>Hopster</b> (Alkoholfreie Hopfenlimonade) 0,33 l		3,50
<b>Zefix!</b> (Handgebraute Limonade mit ausschließlich natürlichen Rohstoffen: Apfel, Malz, Ingwer, Chili und Koriander) 0,33 l		3,50

## Fruchtsaftgetränke

0,2 l 0,4 l

<b>Apfelsaft</b> (naturtrüb) oder <b>Orangensaft</b>	2,50	3,50
als <b>Schorle</b>	2,30	3,30
<b>Johannisbeernektar</b> (schwarz), <b>Maracujanektar</b> oder <b>Rhabarbernektar</b>	2,70	3,70
als <b>Schorle</b>	2,50	3,50

## DECIDER – Cider aus dem Naturpark Altmühltal

0,33 l

<b>Golden Gatsby</b> – trocken-spritziger Apfelsider, 4,5 % vol.	3,90
<b>Pretty Pandora</b> – sauer-fruchtiger Apfel-Kirschsider, 4,5 % vol.	3,90
<b>Lazy Lola</b> – herb-lieblicher Birnensider, 4,5 % vol.	3,90
<b>Ruby Rebel</b> – alkoholfreier, sauer-fruchtiger Apfel-Kirschsider	3,90





## Offene Weine

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

### Weißweine

#### Pinot Grigio

Villa San Martino, Friaul, 12 % vol.

4,50 2,30 9,90

#### Grüner Veltliner

Wimmer, Niederösterreich, 12 % vol.

5,50 2,80 12,10

#### Silvaner

Horst Sauer, Franken 12 % vol.

5,90 3,00 13,00

#### Silvaner

Rietburg, Pfalz, halbtrocken, 12 % vol.

5,50 2,80 12,10

### Rotweine

#### Merlot

Villa San Martino, Friaul, 12 % vol.

4,50 2,30 9,90

#### Zweigelt

Wimmer, Niederösterreich, 12,5 % vol.

5,50 2,80 12,10

#### Dornfelder

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

5,50 2,80 12,10

0,2 l 0,4 l

**Weinschorle** weiß (mit Grünem Veltliner)

3,40 5,50

rot (mit Zweigelt)

3,40 5,50

## Aperitifs – Sekt – Prosecco

0,2 l

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

5,50

**Campari** (4 cl) **Spritz** <sup>2</sup> (Prosecco mit Campari)

5,50

**Aperol** (4 cl) **Spritz** <sup>2,7</sup> (Prosecco mit Aperol)

5,50

**Sanbittèr** <sup>2</sup> (0,1 l) **Weißwein** oder **Orange**

5,80

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

4,80

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

17,50

**Secco Kerner**, Bleimer Schloss, Altmühltal, 12 % vol., Flasche 0,75 l

19,50



## **Brände, Geiste und Liköre**

**2 cl**

### **Benediktinerinnenabtei St. Walburg, Eichstätt**

Eichstätter Klosterlikör 40 % vol. 3,50

### **Edelbranntweinbrennerei Gustav Mayer, Eichstätt**

Obstler 38 % vol. 3,20

Williams-Christ-Birne 40 % vol. 3,50

Wald-Himbeer-Geist 44 % vol. 3,70

Jura Schlehen-Geist 40 % vol. 3,70

Jura Wacholder-Geist 38 % vol. 3,70

Altmühltaler Kräuterlikör 40 % vol. 3,70

Wald-Himbeer-Likör 26 % vol. 3,70

Jura Schlehen-Likör 25 % vol. 3,70

### **Brennerei Betke, Niederhofen bei Weißenburg**

Fränkischer Hochmoorgeist (brennend serviert) 56 % vol. 4,20

Zwölf-Apostel-Bitter (Kräuterlikör) 36 % vol. 3,70

Haselnusslikör 30 % vol. 3,70

### **Brennerei Stürhof, Titting**

Zwetschgenbrandy (Likör) 30 % vol. 3,70

### **Obstbrennerei Herbert Weisbrodt, Niederkirchen**

Zwetschgenbrand 40 % vol. 3,70

Pfirsichbrand 40 % vol. 4,50

Schwarzer Johannisbeergeist 40 % vol. 4,50

### **So&So Destillate, Eichstätt**

Roter Boskop-Apfel 42 % vol. 5,50

Waldhimbeere 41 % vol. 5,50

Mispel 42,5 % vol. 5,50

Birne Williams Christ 40,5 % vol. 5,50

Apfel aus dem Sherryfass 50 % vol. 5,90

Zu weiteren Destillaten der So&So Destillat Manufaktur gibt Ihnen gern unser Servicepersonal Auskunft!



## Heiße Getränke

Kaffee von der Eichstätter Kaffeerösterei Saerve

<b>Espresso</b> <sup>8</sup>		2,00
<b>Doppelter Espresso</b> <sup>8</sup>		3,00
<b>Espresso Macchiato</b> <sup>8</sup>		2,20
<b>Doppelter Espresso Macchiato</b> <sup>8</sup>		3,20
<b>Tasse Kaffee</b> <sup>8</sup> (auch entkoffeiniert)		2,40
<b>Haferl Kaffee</b> <sup>8</sup> (auch entkoffeiniert)		3,40
<b>Tasse Cappuccino</b> <sup>8</sup> mit Milchschaum		2,80
<b>Glas Latte Macchiato</b> <sup>8</sup>		3,20
<b>Glas heiße Schokolade</b> mit Milchschaum		2,30
<b>Glas Chococcino</b> <sup>8</sup> (heiße Schokolade mit Espresso)		3,00
<b>Glas Tee</b> verschiedene Sorten		2,20

## Unsere regionalen Produzenten und Lieferanten

Metzgereien Kettner (Eichstätt) und 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

Hainmühle (Titting-Morsbach) – Mehl, Nudelprodukte

Schäferei Eichhorn (Schernfeld) – Altmühltaler Lamm

Ziegenhof (Monheim) – Ziegenkäse

Forellenzucht Lang (Kipfenberg-Regelmannsbrunn) – Fisch

Brauerei Gutmann (Titting) – Biere und alkoholfreie Getränke

Kaffeerösterei Saerve (Eichstätt) – Kaffee

Brennereien Gustav Mayer, So&So Destillate und Benediktinerinnenabtei St. Walburg (Eichstätt), Betke (Weißenburg-Niederhofen), Stürhof (Titting) – Spirituosen





# „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. Jahrhundert 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 Kleinkunstabühne 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





„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 gewachsenem Fels 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 mit 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 über 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!