



Hausgemachte Rindssuppen

Pfannkuchensuppe	5,50
Leberknödelsuppe	5,90

Frische Salate

Gebackener Ziegenkäse (Ziegenhof Monheim) auf Tomaten-Brot-Salat mit Tomaten aus fränkischem Eigenbau	16,50
Großer gemischter Salatteller	10,90
- mit gemischtem Grillgemüse vom Eichstätter Wochenmarkt	15,50
- mit marinierten Hähnchenspießen vom Grill und frischen Früchten	17,50
- mit Garnelenspieß vom Grill	17,50
Saisonaler Beilagensalat	5,50

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	11,50
Dinkel-Bandnudeln (Altmühltaler Teigwaren, Thalmässing-Lohen)	
- mit frischem, gebratenem Gemüse	13,90
- mit Bolognese von roten Linsen	13,90
Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salatgarnitur	10,90
- mit Grillgemüse vom Wochenmarkt	13,50
- mit Räucherlachs (so natürlich nicht mehr vegetarisch)	14,50
Hausgemachte Gemüsepflanzerl mit Kräuterquark und Salatgarnitur	13,50

Ofenkartoffeln und Gemüsepflanzerl können auch vegan serviert werden (mit pflanzlicher Quarkalternative)



„zum Gutmann“

Wirtshaus & Kleinkunst

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

Vom Grill und aus der Pfanne

Ein Paar **frische fränkische Bratwürst** mit Sauerkraut ^{1,3,4,6} und Senf

- mit frischem Bauernbrot 11,50
- mit Bratkartoffeln mit Speck ^{1,3} 13,90

Riesen-Currywurst ^{2,5,8,9} mit Pommes frites 12,90

Gebratener Leberkäs ^{1,2,5}, dazu Bratkartoffeln mit Speck ^{1,3} und Spiegelei 10,50

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes frites 13,50

„Münchner Schnitzel“ vom Schwein (mit Meerrettich ^{2,3}, Senf und Brösel paniert), dazu Bratkartoffeln mit Speck ^{1,3} und Preiselbeeren ³ 15,50

„Stoelzl-Brot“ – gebratene Schweinerückensteaks, Rucola und Tomaten auf geröstetem Bauernbrot, dazu Kräuterbutter und Salatgarnitur 16,50

Bayerisch-fränkische Schmankerl

Rahmfleck (Bayerische Pizza aus Bierteig, frisch aus dem Rohr)

- mit **Lauch, Speck** und **Schmand** 11,50
- mit **Parmaschinken, Rucola** und **Schmand** 12,50
- mit gebratenem **Gemüse** und **Schmand** 12,50
- mit **Tomaten, Ziegen-Mozzarella, Rucola** und **Schmand** 13,50

Täglich ofenfrischer **Schweinebraten** mit dunkler Biersoße ², Kartoffelknödel ^{3,6} und Krautsalat 13,90

Fränkisches **Krustenschäuferl** mit Biersoße ², Kartoffelknödel ^{3,6} und Krautsalat 18,90

Vom Altmühltaler Lamm

Drei **Lammbratwürstl** mit Sauerkraut ^{1,3,4,6} und Senf

- und frischem Bauernbrot 12,50
- mit Bratkartoffeln mit Speck ^{1,3} 14,90

Zwei **Lammfleischpflanzerl**, dazu Bratkartoffeln mit Speck ^{1,3} 12,90





„zum Gutmann“

Wirtshaus & Kleinkunst

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

Kalte bayerische Brotzeiten

Zu unseren Brotzeiten reichen wir Bauernbrot der Bäckerei Schneller, Eichstätt

Bayerischer Wurstsalat ^{1,3,4,5} , garniert, mit Zwiebeln	9,90
Schweizer Wurstsalat (zusätzlich mit Käsestreifen) ^{1,3,4,5} , garniert, mit Zwiebeln	10,90
Eichstätter Dosenbratwurst , garniert	9,90
Portion Obazda (angemachter Camembert), garniert, mit Zwiebeln	11,90
Kalter Braten , garniert, mit Meerrettich ³ und Butter	11,90
Zwei Scheiben Bauernbrot oder eine Portion Weißbrot extra	1,80

Für unsere Kleinsten (nur für Kinder bis 10 Jahre)

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

Zum Schluss was Süßes

Gemischtes Eis (drei Kugeln – Vanille, Schokolade oder Erdbeere) ⁴	4,80
- mit Sahne	5,80
Vanilleeis ³ mit heißen Himbeeren und Sahne	7,80
Apfelstrudel ² mit einer Kugel Vanilleeis ⁴ und Sahne	7,50
Bio Eispralinés , garniert mit frischen Früchten (drei Pralinés in den Sorten Himbeere, Limette und Erdnuss-Schoko) – vegan	6,50

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. 08421/9047 16

Zu all unseren Gerichten empfehlen wir Ihnen die traditionell gebrauten Weizenbiere unserer Hausbrauerei

0,5 l

Gutmann HELLES HEFEWEIZEN

Besonders weizenaromatisch und typisch hefeblumig.

Traditionell obergärige Spezialität. Original Flaschengärung. 5,2 % vol.

4,00

Gutmann DUNKLES HEFEWEIZEN

Dezent röstaromatisch und typisch hefeblumig. 5,2 % vol.

4,00

Gutmann Leichtes HEFEWEIZEN

Erfrischend, schlank und typisch hefeblumig. 3,2 % vol.

4,00

Gutmann Alkoholfreies HEFEWEIZEN

Erfrischend, isotonisch, kalorienreduziert. <0,5 % vol.

4,00

Gutmann Dunkles Alkoholfreies HEFEWEIZEN

Verfeinert mit charaktervollem Dinkel. <0,5 % vol.

4,00



Gutmann

Gutes Hefeweizen

Weitere Biere

0,3 l 0,5 l 1,0 l

Gutmann Untergärig (Helles) vom Fass, 4,9 % vol.

2,90

3,90

7,40

Gutmann Spezial (Märzen) 5,4 % vol.

4,10

7,80

Fürst Carl Dunkles vom Fass, 4,9 % vol.

3,10

4,10

7,80

Schattenhofer Hahn Pils Flasche 0,33 l, 4,9 % vol.

3,50

Radler (Helles oder Dunkles mit Zitronenlimonade)

2,80

3,80

7,20

Russ (Hefeweizen mit Zitronenlimonade)

3,90

7,40

Cola-Weizen^{2,8} (Hefeweizen mit Cola)

4,20

Schattenhofer Hirsch alkoholfrei, hell, <0,5 % vol.

3,80

Winkler Bräu Kupfer alkoholfrei, dunkel, <0,5 % vol.

3,80




„zum Gutmann“

Wirtshaus & Kleinkunst

Am Graben 36 • Eichstätt • Tel. 08421/904716

Alkoholfreie Getränke

Wasser aus der Münchner Schotterebene	AQUA MONACO	Flasche 0,75 l	
Aqua Monaco perlend			6,50
Aqua Monaco still			6,50
		0,2 l	0,4 l
Tafelwasser		2,40	3,40
Stilles Mineralwasser		2,40	3,40
Limonade (Orange ² oder Zitrone)		1,90	2,80
Cola-Mix ^{2,8}		2,50	3,50
Coca-Cola ^{2,8} oder Coca-Cola light ^{2,4,8}		2,80	3,80
Aqua Monaco Tonic Water ⁷ 0,23 l		3,80	
Aqua Monaco Bitter Lemon ^{3,7} 0,23 l		3,80	
Hopster (Alkoholfreie Hopfenlimonade) 0,33 l			3,70
Zefix! (Handgebraute Limonade mit ausschließlich natürlichen Rohstoffen: Apfel, Malz, Ingwer, Chili und Koriander) 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

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.



„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



„zum Gutmann“

Wirtshaus & Kleinkunst

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

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

Campari (4 cl) **Orange** ² 6,00

Campari (4 cl) **Spritz** ² (Campari, Secco, Soda) 6,00

Aperol (4 cl) **Spritz** ^{2,7} (Aperol, Secco, Soda) 6,00

Lillet (5 cl) **Wild Berry** 6,90

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 ⁸ 2,30

Doppelter Espresso ⁸ 3,20

Espresso Macchiato ⁸ 2,40

Doppelter Espresso Macchiato ⁸ 3,40

Tasse Kaffee ⁸ (auch entkoffeiniert) 2,50

Haferl Kaffee ⁸ (auch entkoffeiniert) 3,50

Tasse Cappuccino ⁸ mit Milchschaum 3,00

Glas Latte Macchiato ⁸ 3,50

Glas heiße Schokolade mit Milchschaum 2,50

Glas Chococcino ⁸ (heiße Schokolade mit Espresso) 3,00

Glas Tee verschiedene Sorten 2,50





„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

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

Waldhimbeere 41 % vol. 5,50

Weizenbock Brand 42 % vol. 5,50

Hagebutte 42 % vol. 5,90

Vogelbeere 45 % vol. 5,90

Zu weiteren Destillaten der So&So Destillat Manufaktur geben Ihnen gern unsere Mitarbeiter Auskunft!



„zum Gutmann“
Wirtshaus & Kleinkunst
Am Graben 36 • Eichstätt • Tel. 08421/9047 16

Unsere regionalen Produzenten und Lieferanten

Fleisch- und Wurstwaren

Metzgerei Kettner (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, Nudelprodukte

Altmühltaler Teigwaren (Thalmässing-Lohen)

Hainmühle (Titting-Morsbach)

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)



„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 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

