



„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





Suppen & Vorspeisen

Rindssuppe mit Leberknödel	4,90
Bayerische Krensuppe ³ mit knusprig gebratenen Speckwürfelchen ^{1,3} und Croûtons	5,20
Gebackener Ziegenkäse (Ziegenhof Monheim) mit Feigensenf, an Feldsalat und in Honig karamellisierten Walnüssen, dazu Weißbrot	13,50
Hausgemachter geräucherter Wildschinken mit Preiselbeeren 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
- mit Streifen vom Rumpsteak	13,50
Saisonaler Beilagensalat	4,50

Vegetarisches

Ofenkartoffel mit gebratenen Champignons und Zwiebeln, Kräuterquark und Salatgarnitur	9,90
Dinkel-Bandnudeln (Altmühltaler Teigwaren, Thalmässing) mit frischem, gebratenem Gemüse - VEGAN	10,90
Dinkel-Spaghetti (Hainmühle Titting-Morsbach) mit Bolognese von roten Linsen - VEGAN	11,90
Schupfnudelpfanne mit Champignons, gemischtem Gemüse und Parmesan	10,90
Hausgemachte Gemüsepflanzerl mit Kräuterquark und gemischtem Salat	11,50



Vom Grill und aus der Pfanne

Schnitzel „Wiener Art“ , dazu Pommes frites und Ketchup	10,90
„ 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 Champignonrahmsoupe mit Käse überbacken, dazu frisches Gemüse vom Wochenmarkt und hausgemachte Spätzle	16,90
„ Pfefferpfandl “ – Medallions von Rind und Schwein in rassischer Pfeffersauce, dazu gebratenes Gemüse, würzige Kartoffelspalten und Kräuterquark	19,50

Bayerisch-fränkische Schmankerl

Rahmfleck (Bayerische Pizza aus Bierteig, frisch aus dem Rohr)	
- mit Lauch, Speck und Schmand	8,90
- mit gebratenem Gemüse, Champignons und Schmand	9,90
Fränkisches Krustenschäufel mit Biersoupe und Kartoffelknödel ^{3,6}	13,50
Ochsenbraten , raffiniert gewürzt mit Kräutern und Knoblauch, dazu Serviettenknödel	13,50
Hausgemachte Rindsroulade , gefüllt mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Speck ^{1,3} , dazu Blaukraut und Spätzle	15,50
Wildgulasch mit Serviettenknödel und Preiselbeeren	16,90

Vom Altmühltaler Lamm

Frisches Lammfleisch von der Schäferei Eichhorn, Schernfeld	
Zwei Lammfleischpflanzerl , dazu Bratkartoffeln mit Speck ^{1,3}	10,50
Lammlasagne mit frischen Kräutern an Salatbeilage	11,50
Lammschinken in Knoblauchjus, mit Grillgemüse und Bandnudeln	16,50



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.



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
Ein Paar geräucherte Bratwürst mit Sauerkraut ^{1,3,4,6}	8,90
Zwei Scheiben Bauernbrot oder eine Portion Weißbrot extra	1,50

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 Schluss was Süßes

Gemischtes Eis (drei Kugeln – Vanille, Schokolade oder Erdbeere) ⁴	4,20
- mit Sahne	5,00
Vanilleeis ⁴ mit heißen Zwetschgen	6,50
Pannacotta mit Himbeerspiegel	4,90
Hausgemachte Apfelkücherl ² mit einer Kugel Vanilleeis ⁴ und Sahne	5,90
Portion Kaiserschmarrn mit Apfelmus (Zubereitungszeit mind. 20 Minuten)	8,50

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



Gutmann

Gutes Hefeweizen

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



Alkoholfreie Getränke

Flasche 0,75 l

Adelholzener Classic – natürliches Mineralwasser 5,20

Adelholzener Classic Naturell 5,20

0,2 l | 0,4 l

Tafelwasser 1,90 2,90

Stilles Mineralwasser 1,90 2,90

Limonade (Orange ² oder Zitrone) 1,90 2,50

Cola-Mix ^{2,8} 2,00 3,00

Coca-Cola ^{2,8} 2,30 3,30

Coca-Cola light ^{2,4,8} 2,30 3,30

Schweppes Tonic Water ⁷ 2,30 3,30

Schweppes Bitter Lemon ^{3,7} 2,30 3,30

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

Zefix! (Handgebraute Limonade mit ausschließlich natürlichen Rohstoffen: Apfel, Malz, Ingwer, Chili und Koriander) 0,33 l 3,50

Fruchtsaftgetränke

0,2 l | 0,4 l

Apfelsaft oder Orangensaft 2,50 3,50

als Schorle 2,30 3,30

Maracujasaft, Johannisbeersaft oder Rhabarbersaft 2,70 3,70

als Schorle 2,50 3,50

DECIDER – Cider aus dem Naturpark Altmühltal

0,33 l

Golden Gatsby – trocken-spritziger Apfelicider, 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

Ruby Rebel – alkoholfreier, sauer-fruchtiger Apfel-Kirschcider 3,50





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.

5,20 2,70 11,40

Silvaner

Horst Sauer, Franken 12 % vol.

5,50 2,80 12,10

Silvaner

Rietburg, Pfalz, halbtrocken, 12 % vol.

5,20 2,70 11,40

Rotweine

Merlot

Villa San Martino, Friaul, 12 % vol.

4,50 2,30 9,90

Zweigelt

Wimmer, Niederösterreich, 12,5 % vol.

5,20 2,70 11,40

Dornfelder

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

5,20 2,70 11,40

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 Orange ²

5,50

Campari Spritz ² (Prosecco mit Campari)

5,50

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

5,50

Sanbittè ² 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



„zum Gutmann“

Wirtshaus & Kleinkunst

Am Graben 36 • Eichstätt • Tel. 08421/904716

Brände, Geiste und Liköre

2 cl

Edelbranntweinbrennerei Gustav Mayer, Eichstätt

Obstler	38 % vol.	2,90
Williams-Christ-Birne	40 % vol.	3,50
Wald-Himbeer-Geist	44 % vol.	3,30
Jura Schlehen-Geist	40 % vol.	3,30
Jura Wacholder-Geist	38 % vol.	3,30
Altmühltaler Kräuterlikör	40 % vol.	3,30
Wald-Himbeer-Likör	26 % vol.	3,30
Jura Schlehen-Likör	25 % vol.	3,30

Brennerei Betke, Niederhofen bei Weißenburg

Fränkischer Hochmoorgeist (brennend serviert)	56 % vol.	3,80
Zwölf-Apostel-Bitter (Kräuterlikör)	36 % vol.	3,30
Haselnusslikör	30 % vol.	3,30

Brennerei Stürhof, Titting

Zwetschgenbrandy (Likör)	30 % vol.	3,30
--------------------------	-----------	------

Obstbrennerei Herbert Weisbrodt, Niederkirchen

Zwetschgenbrand	40 % vol.	3,30
Pfirsichbrand	40 % vol.	4,00
Schwarzer Johannisbeergeist	40 % vol.	4,00

Fein-Brennerei Thomas Prinz, Hörbranz, Österreich

Alte Haselnuss Spirituose – im Holzfass gereift	41 % vol.	4,50
---	-----------	------

So&So Destillate, Eichstätt

Fränkische Hauszwetschge	42 % vol.	4,90
Weizenbock Brand	40 % vol.	4,90
Mispel	42,5 % vol.	4,90
Vogelbeere	45 % vol.	5,50
Apfel aus dem Sherryfass	50 % vol.	5,50

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



„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 (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 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!