



„zum Gutmann“

Wirtshaus & Kleinkunst

Am Graben 36 • Eichstätt • Tel. 08421/904716

Suppen

Pfannkuchensuppe (Pfannkuchen-Streifen in hausgemachter Rindssuppe)	5,50
Leberknödelsuppe (Leberknödel in hausgemachter Rindssuppe)	5,90
Hausgemachte Kartoffelsuppe mit Wienerle	6,50
Kartoffelsuppe vegetarisch (ohne Wiener)	5,90

Frische Salate

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

Großer gemischter Salatteller	9,90
- mit gemischtem Grillgemüse vom Eichstätter Wochenmarkt	13,50
- mit gebratenen Schweinefiletstreifen	14,50
- mit gebackenem Ziegenkäse (Ziegenhof Monheim) und Feigensenf	15,50
Saisonaler Beilagensalat	4,90

Vegetarisches

Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salatgarnitur	9,90
- mit gebratenen Champignons und Zwiebeln	10,90
- mit Räucherlachs	13,50
Dinkel-Spaghetti (Hainmühle Titting-Morsbach)	
- mit frischem, gebratenem Gemüse - VEGAN	12,90
- mit Bolognese von roten Linsen - VEGAN	12,90
Schupfnudelpfanne mit gemischtem Gemüse - VEGAN	12,50

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.



Vom Grill und aus der Pfanne

Currywurst ^{2,5,8,9} mit Pommes frites	9,90
Schnitzel „Wiener Art“ , mit Pommes frites	12,90
„Münchner Schnitzel“ vom Schwein (mit Meerrettich, Senf und Brösel paniert), dazu Bratkartoffeln mit Speck ^{1,3} und Preiselbeeren ⁶	14,90
„Gutmann-Pfandl“ – Schweinefiletmedaillons vom Grill und Champignonrahmsoße mit Käse überbacken, dazu frisches Gemüse vom Wochenmarkt und hausgemachte Spätzle	18,90

Bayerisch-fränkische Schmankerl

Rahmfleck (Bayerische Pizza aus Bierteig, frisch aus dem Rohr)	
- mit Lauch, Speck und Schmand	10,50
- mit gebratenem Gemüse, Champignons und Schmand	11,50
- mit Spinat, Ziegen-Mozzarella und Schmand	12,50
Ofenfrischer Schweinebraten mit dunkler Biersoße ² , Kartoffelknödel ^{3,6} und Krautsalat (nur sonn- und feiertags)	12,90
Fränkisches Krustenschäuferl mit Biersoße ² , Kartoffelknödel ^{3,6} und Krautsalat	17,90
Ochsenbraten , raffiniert gewürzt mit Kräutern und Knoblauch, dazu Semmelknödel und ein kleiner Salat	18,90

Vom Altmühltaler Lamm

Frisches Lammfleisch von der Schäferei Eichhorn, Schernfeld	
Drei Lammbratwürstl mit Sauerkraut ^{1,3,4,6} und frischem Bauernbrot	12,50
Zwei Lammfleischpflanzerl , dazu Bratkartoffeln mit Speck ^{1,3}	11,90
Lammbraten in Knoblauchjus ² , mit gemischtem Marktgemüse und Serviettenknödel	19,50





Aus dem Wurstkessel

Zu unseren Bratwürsten reichen wir Bauernbrot der Bäckerei Schneller, Eichstätt

Ein Paar geräucherte Bratwürst mit Sauerkraut ^{1,3,4,6}	10,50
Drei Lammbratwürstl mit Sauerkraut ^{1,3,4,6}	12,50
Ein Paar frische fränkische Bratwürst mit Sauerkraut ^{1,3,4,6}	10,90
Bratwurst-Dreierlei (je eine Wurst) mit Sauerkraut ^{1,3,4,6}	11,50
Zwei Scheiben Bauernbrot oder eine Portion Weißbrot extra	1,80

Zu allen Bratwurst-Gerichten servieren wir Ihnen gegen einen Aufpreis von 3,50 statt Bauernbrot gerne auch **Bratkartoffeln mit Speck** ^{1,3}.

Für unsere Kleinsten

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

Zum Schluss was Süßes

Gemischtes Eis (drei Kugeln – Vanille, Schokolade oder Erdbeere) ⁴	4,50
- mit Sahne	5,50
Maronen- und Zimteiscreme ⁴ mit Zwetschgenröster	6,50
Hausgemachte Apfelkücherl mit einer Kugel Vanilleeis ⁴ und Sahne	7,50
Apfelstrudel ² mit einer Kugel Vanilleeis ⁴ und Sahne	7,50

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.

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>	3,70
Gutmann DUNKLES HEFEWEIZEN <i>Dezent röstaromatisch mit feinen Malzaromen, 5,2 % vol.</i>	3,70
Gutmann Leichtes HEFEWEIZEN <i>Erfrischend, schlank und typisch hefeblumig, 3,2 % vol.</i>	3,70
Gutmann Alkoholfreies HEFEWEIZEN <i>Weizenbier-Genuss ohne Alkohol, <0,5 % vol.</i>	3,70
Gutmann WEIZENBOCK <i>Der Starke für festliche Stunden, 7,2 % vol.</i>	4,80



Gutmann

Gutes Hefeweizen

Weitere Biere	0,3 l	0,5 l	1,0 l
Gutmann Untergärig (Helles) vom Fass, 4,9 % vol.	2,70	3,70	6,90
Gutmann Spezial (Märzen) 5,4 % vol.		3,70	6,90
Fürst Carl Dunkles vom Fass, 4,9 % vol.	2,70	3,70	6,90
Schattenhofer Hahn Pils Flasche 0,33 l, 4,9 % vol.	3,20		
Radler (Helles oder Dunkles mit Zitronenlimonade)	2,60	3,60	6,80
Russ (Hefeweizen mit Zitronenlimonade)		3,90	6,80
Cola-Weizen ^{2,8} (Hefeweizen mit Cola)		3,90	
Winkler Bräu Kupfer alkoholfrei , dunkel, <0,5 % vol.		3,60	



„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

6,00

Aqua Monaco still

6,00

0,2 l | 0,4 l

Tafelwasser

2,00 | 3,00

Stilles Mineralwasser

2,00 | 3,00

Limonade (Orange ² oder Zitrone)

1,90 | 2,50

Cola-Mix ^{2,8}

2,20 | 3,20

Coca-Cola ^{2,8}

2,30 | 3,30

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

2,30 | 3,30

Aqua Monaco Tonic Water ⁷ 0,23 l

3,50

Aqua Monaco Bitter Lemon ^{3,7} 0,23 l

3,50

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 (naturtrüb) oder Orangensaft

2,50 | 3,50

als Schorle

2,30 | 3,30

Johannisbeemektar (schwarz), Maracujanektar
oder Rhabarbernektar

2,70 | 3,70

als Schorle

2,50 | 3,50

DECIDER – Cider aus dem Naturpark Altmühltal

0,33 l

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

3,90

Pretty Pandora – sauer-fruchtiger Apfel-Kirschsider, 4,5 % vol.

3,90

Lazy Lola – herb-lieblicher Birnensider, 4,5 % vol.

3,90

Ruby Rebel – 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** ²

5,50

Campari (4 cl) **Spritz** ² (Prosecco mit Campari)

5,50

Aperol (4 cl) **Spritz** ^{2,7} (Prosecco mit Aperol)

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

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

Edelbranntweimbrennerei 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

Quitte 41 % vol. 5,50

Waldhimbeere 41 % vol. 5,50

Weizenbock Brand 42 % vol. 5,50

Vogelbeere 45 % 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

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		2,80
Glas Latte Macchiato ⁸		3,20
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

CrustaNova (Langenpreising) – Bayerische Garnelen

Brauerei Gutmann (Titting) – Biere und alkoholfreie Getränke

Kaffeerösterei Saerve (Eichstätt) – Kaffee

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 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





„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!