



Hausgemachte Suppen und Vorspeisen

Pfannkuchensuppe	5,90
Leberknödelsuppe	6,50
Cremige Kartoffelsuppe	
- vegetarisch, mit Croûtons	5,90
- mit gebackenen Weißwurstradl und Croûtons	6,90
Rote-Bete-Carpaccio mit gehobeltem Parmesan, dazu Weißbrot	11,50

Frische Salate vom Eichstätter Wochenmarkt

Großer gemischter Salatteller	11,90
- mit gemischtem, gegrilltem Marktgemüse	16,90
- mit gebratenen Streifen von der Rinderlende	19,50
- mit geräuchertem Forellenfilet (Forellenzucht Lang, Regelmannsbrunn)	19,50
Saisonal, gemischter Beilagensalat	5,90

Unsere Salatteller werden serviert mit Weißbrot und Knoblauch-Senf-Dressing, wahlweise auch mit Kräutervinaigrette

Vegetarisches

Ofenkartoffel mit Kräuterquark und Salatgarnitur	11,90
- mit gebratenen Champignons	14,90
- mit Grillgemüse vom Wochenmarkt	15,50
- mit geräuchertem Forellenfilet (Forellenzucht Lang, Regelmannsbrunn)	17,90
Knödelgröstl mit Zwiebeln und Ei, dazu ein kleiner, gemischter Blattsalat	12,50
Hausgemachte Kartoffel-Kräuter-Taler mit Kräuterquark und Salatgarnitur	14,50
Rote Linsen - Curry mit Süßkartoffeln und Kokosmilch, dazu Baguette (vegan)	13,50
Dinkel-Bandnudeln (Altmühltaler Teigwaren, Thalmässing-Lohen)	
- mit Bolognese von roten Linsen (vegan)	14,50
- mit frischem, gebratenem Gemüse (vegan)	15,50



„zum Gutmann“

Wirtshaus & Kleinkunst

Am Graben 36 • Eichstätt • Tel. 08421/904716

Vom Grill und aus der Pfanne

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes frites	15,50
„Münchner Schnitzel“ vom Schwein (mit Meerrettich, Senf und Brösel paniert), dazu Bratkartoffeln mit Speck und Preiselbeeren	17,50
„Gutmann-Pfandl“ – Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsauce, mit Käse überbacken, dazu frisches Gemüse vom Wochenmarkt und hausgemachte Spätzle	23,50
Rinderlende (250 g) vom Grill mit Pfefferrahmsauce, dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln	27,50

Bayerisch-fränkische Schmankerl

Rahmfleck (Bayerische Pizza aus Bierteig, frisch aus dem Rohr)	
- mit Lauch, Speck und Schmand	12,50
- mit gebratenem Gemüse und Schmand	13,90
- mit Blattspinat, Gorgonzola, getrockneten Tomaten und Schmand	14,90
Fränkische Pasta – Dinkel-Bandnudeln mit gebratener fränkischer Bratwurst in leicht pikanter Sauce	14,90
Ofenfrischer Schweinebraten mit dunkler Biersoße, Kartoffelknödel und Krautsalat	14,90
Fränkisches Krustenschäuferl mit Biersoße, Kartoffelknödel und Krautsalat	20,90
Sauerbraten vom Rind, dazu Apfel-Blaukraut und Semmelknödel	20,90
Rehragout , vom Jäger geschossen in heimischen Wäldern, mit Semmelknödel und Preiselbeeren	24,50
Altmühltaler Lamm-Lasagne auf Tomaten-Sugo	14,50
Zwei Fleischpflanzerl vom Altmühltaler Lamm , dazu Bratkartoffeln mit Speck	14,90
Braten vom Altmühltaler Lamm , in würziger Lammsauce, dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln	25,50





„zum Gutmann“

Wirtshaus & Kleinkunst

Am Graben 36 • Eichstätt • Tel. 08421/904716

Eichstätter Bratwurstspezialitäten

Ein Paar Eichstätter geräucherte Bauern-Bratwurst mit Sauerkraut, Senf	
- und frischem Bauernbrot	11,90
- und Bratkartoffeln mit Speck	14,50
Ein Paar frische fränkische Bratwurst mit Sauerkraut, Senf	
- und frischem Bauernbrot	12,50
- und Bratkartoffeln mit Speck	14,90
Zwei Paar Bratwürstl vom Altmühltaler Lamm mit Sauerkraut, Senf	
- und frischem Bauernbrot	14,50
- und Bratkartoffeln mit Speck	16,90
Bratwurst-Dreierlei – je eine fränkische, eine geräucherte Bratwurst und ein Paar Lammbrotwürstl mit Sauerkraut, Senf	
- und frischem Bauernbrot	11,90
- und Bratkartoffeln mit Speck	14,50
Riesen-Currywurst mit Pommes frites	12,90

Bayerische Brotzeiten und Kleinigkeiten

Zu unseren Brotzeiten reichen wir zwei Scheiben Bauernbrot
der Bäckerei Schneller, Eichstätt

Bayerischer Wurstsalat , garniert, mit Zwiebeln	11,50
Schweizer Wurstsalat (zusätzlich mit Käsestreifen), garniert, mit Zwiebeln	12,50
Kalter Braten , garniert, mit Meerrettich und Butter	12,90
Portion Obazda (angemachter Camembert), garniert, mit Zwiebeln	13,90
Zwei Scheiben Bauernbrot oder eine Portion Weißbrot extra	2,00
Strammer Max – geröstetes Bauernbrot, roher Schinken, Spiegelei	11,50





„zum Gutmann“

Wirtshaus & Kleinkunst

Am Graben 36 • Eichstätt • Tel. 08421/904716

Für unsere Kleinsten (nur für Kinder bis 10 Jahre)

Portion hausgemachte Spätzle mit Bratensoße	4,50
Kartoffelknödel oder Semmelknödel mit Bratensoße	4,50
Portion Pommes frites	4,90
Kleines Kinderschnitzel mit Pommes frites	7,50
Kleiner Schweinebraten mit Kartoffelknödel	7,50

Zum Schluss was Süßes

Gemischtes Eis (drei Kugeln – Vanille, Schokolade oder Erdbeere)	5,90
- mit Sahne	6,90
Bio Eispralinés , garniert mit frischen Früchten (drei Pralinés in den Sorten Himbeere, Limette und Erdnuss-Schoko) – vegan	7,50
Drei Kugeln Zimt- und Maroneneiscreme mit Zwetschgenröster	7,50
Apfelstrudel mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	7,50

Zusatzstoffe / Allergene

Informationen über **Zusatzstoffe** in unseren Speisen und Getränken bzw. Zutaten, die **Allergien** oder **Unverträglichkeiten** auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern/-innen und können Sie in den Dokumentationsordnern einsehen.

Umbestellungen

Umbestellungen der Beilage werden mit 2,00 in Rechnung gestellt – Änderungen auf Bratkartoffeln, Grillgemüse oder Salat mit 3,00

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

Alle Preise in Euro incl. Mehrwertsteuer



**Zu all unseren Gerichten empfehlen wir Ihnen
 die traditionell obergärigen Weizenbier-Spezialitäten
 mit original Flaschengärung**

	0,5 l
Gutmann HELLES HEFEWEIZEN <i>Besonders weizenaromatisch und typisch hefeblumig. 5,2 % vol.</i>	4,20
Gutmann DUNKLES HEFEWEIZEN <i>Dezent röstaromatisch und typisch hefeblumig. 5,2 % vol.</i>	4,20
Gutmann <i>Leichtes</i> HEFEWEIZEN <i>Erfrischend, schlank und typisch hefeblumig. 3,2 % vol.</i>	4,20
Gutmann <i>Alkoholfreies</i> HEFEWEIZEN <i>Erfrischend, isotonisch, kalorienreduziert. <0,5 % vol.</i>	4,20
Gutmann <i>Dunkles Alkoholfreies</i> HEFEWEIZEN <i>Verfeinert mit charaktervollem Dinkel. <0,5 % vol.</i>	4,20

Weitere Biere

	0,3 l	0,5 l	1,0 l
Gutmann Untergärig (Helles) vom Fass, 4,9 % vol.	3,10	4,10	7,80
Gutmann Spezial (Märzen) 5,4 % vol.		4,30	8,20
Fürst Carl Dunkles vom Fass, 4,9 % vol.	3,30	4,30	8,20
Schattenhofer Hahn Pils Flasche 0,33 l, 4,9 % vol.	3,70		
Radler (Helles oder Dunkles mit Zitronenlimonade)	3,00	4,00	7,60
Russ (Hefeweizen mit Zitronenlimonade)		4,10	7,80
Cola-Weizen (Hefeweizen mit Cola)		4,40	
Goaß (Dunkles Bier, Cola, Kirschlikör)		6,50	12,00
Schattenhofer Hirsch alkoholfrei , hell, <0,5 % vol.		4,00	
Winkler Bräu Kupfer alkoholfrei , dunkel, <0,5 % vol.		4,00	



„zum Gutmann“

Wirtshaus & Kleinkunst

Am Graben 36 • Eichstätt • Tel. 08421/904716

Alkoholfreie Getränke

Wasser aus der Münchner Schotterebene

Flasche 0,75 l

Aqua Monaco perlend

6,50

Aqua Monaco still

6,50

AQUA
MONACO



0,2 l 0,4 l

Tafelwasser

2,50 3,50

Stilles Mineralwasser

2,50 3,50

Limonade (Orange oder Zitrone)

2,10 3,10

Cola-Mix

2,60 3,60

Coca-Cola oder Coca-Cola light

2,90 3,90

Aqua Monaco Tonic Water 0,23 l

4,00

Aqua Monaco Bitter Lemon 0,23 l

4,00

Hopster (Alkoholfreie Hopfenlimonade) 0,33 l

3,90



Fruchtsaftgetränke

0,2 l 0,4 l

Apfelsaftschorle (naturtrüb)

2,90 3,90

Orangensaftschorle

3,10 4,10

Johannisbeerschorle (schwarz)

3,10 4,10

Maracujaschorle

3,10 4,10

Rhabarberschorle

3,10 4,10



„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.

6,00 3,10

Silvaner trocken

Max Müller VDP, Franken, 11,5 % vol.

6,80 3,50 22,40

Sehr saftiger Silvaner, aromatisch und fruchtbetont

GrauWeiss – Weiß- & Grauburgunder trocken

Max Müller VDP, Franken, 12 % vol.

6,90 3,50 22,80

Mineralischer Körper, leicht würzig

Müller-Thurgau halbtrocken

Weingut Strub, Rheinhessen, Bio, 11 % vol.

6,00 3,10 19,80

Unkomplizierter Alltagswein, frisch und fruchtig

Rotweine

Primitivo Centoare trocken

Cantina Sampietrana, Apulien, 13 % vol.

6,30 3,20 20,80

Samtig und kraftvoll, dunkle Beeren im Geschmack

Zweigelt Neusiedlersee, trocken

Markus Iro, Burgenland, 13,5 % vol.

6,80 3,50 22,40

Kräftig und vollmundig

Dornfelder halbtrocken

Weingut Strub, Rheinhessen, Bio, 12 % vol.

6,00 3,10 19,80

Schwarzrot und fruchtig

Roséwein

Rosé – Portugieser trocken

Max Müller VDP, Franken, 11 % vol.

6,30 3,20 20,80

Fruchtbetont spritzig

0,2 l 0,4 l

Weinschorle weiß (mit Grünem Veltliner)

4,00 6,50

rot (mit Zweigelt)

4,00 6,50



„zum Gutmann“

Wirtshaus & Kleinkunst

Am Graben 36 • Eichstätt • Tel. 08421/904716

Aperitifs – Longdrinks – Secco 0,3 l

Campari (4 cl) Orange	7,00
Campari (4 cl) Spritz (Campari, Secco, Soda)	7,50
Aperol (4 cl) Spritz (Aperol, Secco, Soda)	7,50
Hugo (Limette, Minze, Holunderblütensirup, Secco, Soda)	7,50
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
Maxi Secco , Max Müller VDP, Franken, 10 % vol., Glas 0,1 l	3,90
<i>Fruchtig-erfrischender Perlwein</i> Flasche 0,75 l	21,80
Secco Cuvée , Bleimer Schloss, Altmühltal, 11,5 % vol., Flasche 0,75 l	23,00
<i>Prickelnder Gaumenschmeichler, passend zu jeder Gelegenheit</i>	

Heiße Getränke

Espresso	2,50
Doppelter Espresso	3,50
Espresso Macchiato	2,70
Doppelter Espresso Macchiato	3,70
Tasse Kaffee (auch entkoffeiniert)	3,20
Haferl Kaffee (auch entkoffeiniert)	3,80
Tasse Cappuccino mit Milchschaum	3,20
Glas Latte Macchiato	3,80
Glas heiße Schokolade mit Milchschaum	3,20
Glas Chococcino (heiße Schokolade mit Espresso)	4,20
Glas Tee verschiedene Sorten (Schwarz, Grün, Kräuter, Pfefferminz, Früchte, Kamille)	2,80





„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

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

Jura Schlehen-Likör 25 % vol. 3,90

Brennerei Betke, Niederhofen bei Weißenburg

Williams Christ Birnenbrand 40 % vol. 3,90

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

Exklusive Brände, Geiste und Liköre, hergestellt aus handverlesenen Früchten, mit viel Liebe und Hingabe verarbeitet, destilliert und gereift in einer kleinen, feinen Destillat-Manufaktur

Schwarze Walnuss Likör 25 % vol. 4,90

Kornelkirsche 40 % vol. 5,50

Mandarine 40 % vol. 5,50

Zitrone 40 % vol. 5,50

Hagebutte 42 % vol. 5,50

Weizenbock Brand 42 % vol. 5,50



„zum Gutmann“
Wirtshaus & Kleinkunst
Am Graben 36 • Eichstätt • Tel. 08421/904716

Unsere regionalen Produzenten und Lieferanten

Fleisch- und Wurstwaren

Metzgerei Michael Schneider (Eichstätt)

Metzgerei Wörlein (Pappenheim-Bieswang)

Schäferei Eichhorn (Schernfeld) – Altmühltaler Lamm

Obst und Gemüse

Gärtnerei Blumen Grau (Pleinfeld)

Brot- und Backwaren

Schnellers Backstub`n (Eichstätt)

Mehl

Hainmühle (Titting-Morsbach)

Nudeln

Altmühltaler Teigwaren (Thalmässing-Lohen)

Eier

Familie Netter (Schernfeld-Schönau)

Eis

PlantUp (Walting-Pfünz) – Eispralinés

Fisch

Forellenzucht Lang (Kipfenberg-Regelmannsbrunn)

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)