



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

**Speise- und Getränkekarte**



## Haushistorie

Das ehemalige Stadtbauernanwesen mit seinem Kalkplattenschieferdach zählt zum Typus des sog. Jurahauses, welches das Altmühlgebiet 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 Staff 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 2200 fl (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.



## Suppen

<b>Rindssuppe mit Leberknödel</b>	4,70
<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b> mit einer Scheibe Bauernbrot	5,50

## Frische Salate der Saison

Unsere Salate servieren wir mit Knoblauch-Senf-Dressing, wahlweise auch mit Himbeerdressing oder Kräutervinaigrette, dazu Weißbrot

<b>Großer gemischter Salatteller</b>	7,80
– mit gebackenen Couscous-Bällchen	9,90
– mit gebratenem Gemüse vom Eichstätter Wochenmarkt	9,90
– mit gebratener Leber vom Altmühltaler Lamm	11,90
<b>Saisonaler Beilagensalat</b>	4,20

## Vegetarisches

<b>Ofenkartoffel</b> mit Kräuterschmand und Salatgarnitur	7,90
– dazu gebratene Champignons und Zwiebeln	8,90
<b>Hausgemachte Gemüsepfanzerl</b> mit Kräuterquark und Salatgarnitur	9,50
<b>Bandnudeln</b> (Altmühltaler Teigwaren aus Thalmässing) mit frischem, gebratenem Gemüse	9,50



## Vom Altmühltaler Lamm

Frisches Lammfleisch von der Schäferei Eichhorn, Schernfeld

<b>Drei Lambratwürstl</b> mit Sauerkraut <sup>1,3,4,6</sup> und frischem Bauernbrot	8,70
<b>Saures Lammlüngerl</b> mit Semmelknödel	8,90
<b>Zwei Lamm-Fleischpfanzerl</b> dazu Bratkartoffeln mit Speck <sup>1,3</sup>	9,50
<b>Lambraten</b> in Knoblauchjus, mit Speckbohnen <sup>1,3</sup> und Salzkartoffeln	14,90



## Vom Grill und aus der Pfanne

<b>Currywurst</b> <sup>5,8,9</sup> mit Pommes frites	7,90
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> , dazu Pommes frites und Ketchup	9,50
<b>„Münchner Schnitzel“</b> vom Schwein (mit Meerrettich, Senf und Bröseln paniert), dazu Bratkartoffeln mit Speck <sup>1,3</sup> und Preiselbeeren <sup>6</sup>	11,50
<b>„Stoelzl-Brot“</b> – gebratenes Schweinefilet, Rucola und Tomaten auf geröstetem Schwarzbrot, dazu Kräuterbutter und Salatgarnitur	11,90
<b>Zwiebelrostbraten</b> (180g) mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln mit Speck <sup>1,3</sup> und kleinem Salat	19,50

## Bayerisch-fränkische Schmankerl

<b>Rahmfleck</b> (Bayerische Pizza aus Bierteig, frisch aus dem Rohr)	
– mit Lauch, Speck <sup>1,3</sup> und Schmand	8,50
– mit gebratenem Gemüse, Champignons und Schmand	8,70
– mit geräucherter Bratwurst <sup>1,3,9</sup> , Sauerkraut <sup>1,3,4,6</sup> und Schmand	9,80
<b>Ofenfrischer Schweinebraten</b> mit dunkler Biersoße und Kartoffelknödel <sup>3,6</sup> (nur sonn- und feiertags)	9,50
<b>Fränkisches Krustenschäuferl</b> mit Biersoße und Kartoffelknödel <sup>3,6</sup>	12,50
<b>Ochsenbraten</b> , raffiniert gewürzt mit Kräutern und Knoblauch, dazu Semmelknödel	12,90
<b>Hausgemachte Rindsroulade</b> , gefüllt mit Gewürzgurke, Zwiebeln und Speck, dazu Blaukraut und Kartoffelknödel	14,50
<b>„Gutmann-Pfandl“</b> – Schweinemedallions vom Grill und Champignonrahmsauce <sup>14,90</sup> mit Käse überbacken, dazu frisches Gemüse vom Eichstätter Wochenmarkt und hausgemachte Spätzle	

### 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



### **Bayerische Brotzeiten**

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

<b>Bayerischer Wurstsalat</b> garniert, mit Zwiebeln <sup>1,3,4,5</sup>	6,80
<b>Schweizer Wurstsalat</b> (zusätzlich mit Käsestreifen) garniert, mit Zwiebeln <sup>1,3,4,5</sup>	7,80
<b>Portion Obazda</b> (angemachter Camembert) reich garniert, mit Zwiebeln	8,50
<b>Ein Paar schwarzgeräucherte Bauernbratwürste</b> <sup>1,3,9</sup> mit Sauerkraut <sup>1,3,4,6</sup>	8,50
Zwei Scheiben Bauernbrot oder eine Portion Weißbrot	1,50

### **Für unsere Kleinsten**

<b>Portion hausgemachte Spätzle</b> mit Bratensoße	3,90
<b>Kartoffel-</b> <sup>3,6</sup> <b>oder Semmelknödel</b> mit Bratensoße	3,90
<b>Portion Pommes frites</b> mit Ketchup	3,90
<b>Kleines 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 Sahne	5,00
<b>Vanilleeis</b> <sup>4</sup> <b>mit heißen Himbeeren</b> und Sahne	6,20
<b>Apfelkücherl</b> mit einer Kugel Vanilleeis <sup>4</sup> und Sahne	5,90
<b>Warmes Schokoküchlein mit flüssigem Kern</b> , dazu Zwetschgenröster und Sahne	6,50

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

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



**„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**

<b>Gutmann HELLES HEFEWEIZEN</b>	<b>0,5 l</b>
<i>Traditionell – obergärige Spezialität    Hefeblumig. Original Flaschengärung. 5,2 % vol.</i>	3,10
<b>Gutmann DUNKLES HEFEWEIZEN</b>	
<i>Dezent malzblumiger Biergeschmack    Original Flaschengärung. 5,2 % vol.</i>	3,10
<b>Gutmann Leichtes HEFEWEIZEN</b>	
<i>Der Schlanke Biergenuss. Hefearomatisch.    Erfrischend. Leicht. Original Flaschengärung. 3,1 % vol.</i>	3,10
<b>Gutmann Alkoholfreies HEFEWEIZEN</b>	
<i>Weizen-Genuss mit feiner Hefe aber ohne Alkohol.    Sportlich-frisch, isotonisch und kalorienarm. &lt;0,5 % vol.</i>	3,10

**Weitere Biere**

	<b>0,3 l</b>	<b>0,5 l</b>	<b>1,0 l</b>
<b>Gutmann Untergärig</b> (Helles) vom Fass, 4,9 % vol.	2,10	3,10	5,90
<b>Gutmann Spezial</b> (Märzen) 5,4 % vol.		3,10	5,90
<b>Fürst Carl Dunkles</b> vom Fass, 4,9 % vol.	2,10	3,10	5,90
<b>Schattenhofer Hahn Pils</b> Flasche 0,33 l, 4,9 % vol.	2,70		
<b>Radler</b> (Helles oder Dunkles mit Zitronenlimonade)	2,00	3,00	5,70
<b>Russ</b> (Hefeweizen mit Zitronenlimonade)		3,00	5,70
<b>Cola-Weizen</b> <sup>2,8</sup> (Hefeweizen mit Cola)		3,20	
<b>Winkler Bräu</b> Kupfer alkoholfrei, dunkel, <0,5 % vol.		3,10	
<b>Gutmann Weizenbock</b> (in der Vorweihnachtszeit) 7,2 % vol.		3,70	
<b>Fürst Carl Josef Bock</b> Flasche 0,33 l, (saisonal ab 19. März) 7,5 % vol.	2,90		



**Gutmann**

[www.gutmann-eichstaett.de](http://www.gutmann-eichstaett.de)



## Alkoholfreie Getränke

Gerolsteiner Sprudel  
Gerolsteiner Naturell

Flasche 0,75 l

5,00

5,00

**0,2 l**

**0,4 l**

Tafelwasser

1,70

2,70

Stilles Mineralwasser

1,70

2,70

Limonade (Orange<sup>2</sup> oder Zitrone)

1,70

2,30

Cola-Mix<sup>2,8</sup>

1,80

2,80

Coca-Cola<sup>2,8</sup>

2,20

3,20

Coca-Cola light<sup>2,4,8</sup>

2,20

3,20

Schweppes Tonic Water<sup>7</sup>

2,20

3,20

Schweppes Bitter Lemon<sup>3,7</sup>

2,20

3,20

Hopster (Alkoholfreie Hopfenlimonade) 0,33 l



3,50

## Fruchtsaftgetränke

Apfelsaft oder Orangensaft

**0,2 l**

**0,4 l**

2,20

3,20

als Schorle

2,00

3,00

Kirschsaft, Maracujasaft, Johannisbeersaft,

2,60

3,60

Traubensaft oder Rhabarbersaft

als Schorle

2,40

3,40

## Heiße Getränke

Kaffee von der Eichstätter Kaffeerösterei Saerve

Espresso<sup>8</sup>

2,00

Doppelter Espresso<sup>8</sup>

3,00

Espresso Macchiato<sup>8</sup>

2,20

Doppelter Espresso Macchiato<sup>8</sup>

3,20

Tasse Kaffee<sup>8</sup> (auch entkoffeiniert)

2,40

Tasse Cappuccino<sup>8</sup> mit Milchschaum

2,50

Glas Latte Macchiato<sup>8</sup>

3,10

Glas heiße Schokolade mit Milchschaum

2,30

Glas Chococcino<sup>8</sup> (heiße Schokolade mit Espresso)

3,00

Glas Tee verschiedene Sorten

2,20

Schwarzer Tee, Grüner Tee, Kräutertee, Pfefferminztee, Kamillentee oder Früchtetee



<b>Offene Weine</b>	<b>0,2 l</b>	<b>0,1 l</b>	<b>0,5 l</b>
<b>Weißweine</b>			Karaffe
<b>Pinot Grigio</b> , Terre del Noce Trentino, 12 % vol.	3,90	2,00	8,60
<b>Grüner Veltliner</b> , Wimmer Niederösterreich, 12 % vol.	4,90	2,50	10,80
<b>Silvaner</b> , Horst Sauer Franken 12 % vol.	4,90	2,50	10,80
<b>Silvaner</b> , Rietburg Pfalz, halbtrocken, 12 % vol.	4,70	2,40	10,30
<b>Rotweine</b>			
<b>Merlot</b> , Villa Santa Flavia Venetien, 12 % vol.	3,90	2,00	8,60
<b>Zweigelt</b> , Wimmer Niederösterreich, 12,5 % vol.	4,90	2,50	10,80
<b>Dornfelder</b> , Rietburg Pfalz, halbtrocken, 11,5 % vol.	4,70	2,40	10,30
	<b>0,2 l</b>		<b>0,4 l</b>
<b>Weinschorle</b> weiß oder rot	3,10		4,50
<b>Aperitifs – Sekt – Prosecco</b>			<b>0,2 l</b>
<b>Campari Orange</b> <sup>2</sup>			5,20
<b>Campari Spritz</b> <sup>2</sup> (Prosecco mit Campari)			5,20
<b>Aperol Spritz</b> <sup>2,7</sup> (Prosecco mit Aperol)			5,20
<b>Sanbittèr Weißwein</b> <sup>2</sup>			5,50
<b>Sanbittèr Orange</b> <sup>2</sup>			5,50
<b>Prosecco Piccolo</b>		Flasche 0,2 l	4,80
<b>Fraenzi</b> Deutscher Perlwein, Castell-Castell, Franken, 10,5 % vol.		Flasche 0,75 l	17,50





## **Brände, Geiste und Liköre**

2 cl

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

Fränkischer Obstler	38 % vol.	2,70
Wacholdergeist	38 % vol.	2,90
Fränkischer Hochmoorgeist (brennend serviert)	56 % vol.	3,20
Zwölf-Apostel-Bitter (Kräuterlikör)	36 % vol.	2,90
Wildschlehenlikör	25 % vol.	2,90
Wildhimbeerlikör	25 % vol.	2,90
Haselnusslikör	30 % vol.	2,90

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

Waldhimbeergeist	44 % vol.	2,90
------------------	-----------	------

### **Brennerei Stürhof, Titting**

Zwetschgenbrandy (Likör)	30 % vol.	2,90
--------------------------	-----------	------

### **Edeldestille Rainer Wolfahrt, Volkach/Astheim**

Williams-Christ-Birne	38 % vol.	2,90
Fränkischer Quittenbrand	40 % vol.	3,60
Fränkisches Reneklodenwasser	40 % vol.	3,90

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

Zwetschgenbrand	40 % vol.	2,90
Pfirsichbrand	40 % vol.	3,60
Schwarzer Johannisbeergeist	40 % vol.	3,90

### **Alte Hausbrennerei Penninger, Hauzenberg**

Haselnuss Spirituose	38 % vol.	3,90
----------------------	-----------	------

### **So&So Destillate, Eichstätt**

Bohnapfel aus dem Maulbeerfass	42 % vol.	4,50
Cacao	40 % vol.	4,50
Geist der Orange – Navelate	40 % vol.	4,50
Fränkische Hauszwetschge	42 % vol.	4,50



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

## 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 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 mit zum Erfolg beitrug. Um nur einige der Highlights des ortsansässigen Vereins zu nennen: The little shop of horror, Der Brandner Kaspar und das ewig Leben, Der Watzmann gehörten genauso zu dieser bunten Mischung aus Musik, Tanz und Theater wie die zuletzt kompletten Eigenproduktionen Der Sandlerkönig, de, die Musicals Las Vegas und Pizza mortale, sowie Dauerbrenner wie die Shows mit Austria El.

[www.mut-ev](http://www.mut-ev).

Parallel dazu entwickelte sich das Gutmann zu einem landesweit bekannten Haus für hochwertige Kleinkunst und Kabarett. Bereits Ende 1999 startete die erste Programmreihe mit einem Konzert von Schmidbauer/Kälberer, übrigens noch immer Garanten für ein volles Haus. Im Jahr 2002 erfolgte dann aus diesen Aktivitäten heraus die Gründung des Fördervereins Kleinkunst in Eichstätt e.V. Unter dem Vorsitz des erfahrenen Ingolstädter Veranstalters Walter Haber wurde damit die Grundlage für ein regelmäßiges, in Frühjahr und Herbst-Winter geteiltes Jahresprogramm gelegt, das nie Wünsche offen ließ. Von bekannten Namen aus der Kabarett-Comedyszene über internationale Folk und Bluesmusiker bis hin zu klassischer Musik konnten schon die verschiedensten Acts gebucht werden und erhöhten den Bekanntheitsgrad und Ruf der Gutmannbühne. Auch nach dem Ausstieg von Haber und der Auflösung des Fördervereins konnten die jetzigen Pächter das hohe Niveau des Kulturangebots halten. Dank gilt dabei vor allem dem Hauptsponsor, der Brauerei Gutmann, Titting, ohne deren langjährigem Engagement viele kulturelle Leckerbissen gar nicht verwirklicht hätten werden können. Ein weiterer, inzwischen fest im kulturellen Jahreslauf der Stadt verankerter Programmpunkt sind die Kabaretttage, in deren Verlauf sich geballt Größen wie Zimmerschied, Giebel, Altinger und viele andere die Klinke in die Hand geben. Überhaupt gäbe es 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. Hier nur noch ein paar Namen, um die Vielfalt der Programmrichtungen zu unterstreichen. So traten z.B. bereits auf: „Mama Bavaria“, Luise Kinscher, Otfried Fischer, Quadro nuevo, Willy Michel, Eric Bibb, Pippo Pollina, Peter Horton, die damals frisch als beste amerikanische Bluesband prämierten Holmes Brothers oder auch ein Hagen Rether am Piano, dessen Konzert übrigens live aus dem Gutmann vom BR ausgestrahlt wurde, ein weiterer Ritterschlag und Bestätigung für das erlesene Programm. Natürlich genauso gut besucht waren auch die eher mundartlichen Konzerte von den Wellküren, dem diatonischen Jodelwahnsinn oder Ringsgwandl. Aus dem eher komischen Genre sind noch herauszuheben Größen wie Django Asyl, Martina Schwarzmann, Christian Springer und ein unvergesslicher Auftritt von Bodo Bach. Natürlich hat diese Liste keinerlei Anspruch auf Vollständigkeit, doch machen sie sich doch am besten selber ein Bild über das kommende oder gerade laufende Programm anhand unserer Plakataushänge und des Programmheftes, das im Haus ausliegt. Auch für den Kartenvorverkauf können sie das Servicepersonal ansprechen und dann freuen wir uns wieder auf sie, wenn es das nächste Mal heißt: Vorhang auf im Gutmann!