



# „zum Gutmann“




## Wirtshaus & Kleinkunst

Am Graben 36 • Eichstätt • Tel. 08421/904716

### Hausgemachte Suppen und Vorspeisen

Rindssuppe mit Kräuter-Pfannkuchenstreifen	5,90
Leberknödelsuppe	6,50
Karamellierter <b>Ziegenkäsetaler</b> auf kleinem <b>Tomaten-Brot-Salat</b>	10,50

### Bunte Salate der Saison

Großer gemischter <b>Salatteller</b> 	12,50
- mit karamellisiertem <b>Ziegenkäse</b>	18,50
- mit gemischtem, gegrilltem <b>Saisongemüse</b> 	18,50
- mit gebratenen <b>Filetstreifen vom Bachsaibling</b>	21,50
Saisonal, gemischter <b>Beilagensalat</b> 	6,50

Unsere Salatteller werden serviert mit Weißbrot und unserem hausgemachten Knoblauch-Senf-Dressing, wahlweise auch ohne Dressing, mit Essig und Öl extra.

### Vegetarisches & Fisch

<b>Ofenkartoffel</b> mit Kräuterquark und Salatgarnitur	12,50
- mit gebratenen <b>Champignons</b>	16,90
- mit saisonalem <b>Grillgemüse</b>	17,50
- mit <b>Halloumi</b> vom Grill	18,50
<b>Knödelgröstl</b> mit Zwiebeln und Ei, dazu ein kleiner, gemischter Blattsalat	13,50
Drei hausgemachte <b>Spinatknödel</b> auf Champignonrahmsauce	14,50
<b>Schupfnudelpfanne</b> mit frischem Gemüse und einem kleinen, gemischten Blattsalat	14,50
<b>Dinkel-Spaghetti</b> (Altmühltaler Teigwaren, Thalmässing-Lohen) mit frischem, gebratenem Gemüse	15,50
<b>Saiblingsfilet</b> (Fischzucht Lang, Kipfenberg - Regelmannsbrunn), auf der Haut gebraten, mit Kräutersoße, gemischtem Gemüse und Petersilienkartoffeln	27,50



# „zum Gutmann“

Wirtshaus & Kleinkunst

Am Graben 36 • Eichstätt • Tel. 08421/904716

## Vom Grill und aus der Pfanne

Gebratener <b>Leberkäs</b> mit Spiegelei, dazu Kartoffel-Gurken-Salat	12,90
<b>Schnitzel „Wiener Art“</b> vom Schwein mit Pommes frites oder hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat	15,90
„ <b>Münchner Schnitzel</b> “ vom Schwein (mit Meerrettich, Senf und Brösel paniert), dazu Bratkartoffeln mit Speck und Preiselbeeren	18,50
„ <b>Stoelzl-Brot</b> “ – Schweinefiletmedaillons auf geröstetem Bauernbrot, mit Kräuterbutter und Salatgarnitur	21,50
„ <b>Gutmann-Pfandl</b> “ – Schweinefiletmedaillons in Champignonrahmsauce, dazu frisches Saisongemüse und hausgemachte Spätzle	24,90
<b>Rinderlende</b> (250 g) vom Grill, medium gebraten, mit Kräuterbutter, dazu Bratkartoffeln mit Speck und ein kleiner gemischter Blattsalat	28,90

## Bayerisch-fränkische Schmankerl

<b>Rahmfleck</b> (Bayerische Pizza aus Bierteig, frisch aus dem Rohr)	
- mit <b>Lauch, Speck</b> und <b>Schmand</b>	13,90
- mit gebratenem <b>Gemüse</b> und <b>Schmand</b>	13,90
- mit <b>Blattspinat, Gorgonzola, Tomaten</b> und <b>Schmand</b>	15,90
<b>Fränkische Pasta</b> – Dinkel-Spaghetti mit gebratener fränkischer Bratwurst in leicht pikanter Sauce	15,90
Zarter <b>Schweinebraten</b> mit dunkler Biersoße, Kartoffelknödel und Krautsalat	15,50
Fränkisches <b>Krustenschäuferl</b> mit Biersoße, Kartoffelknödel und Krautsalat	22,90
<b>Ochsenbraten</b> mit Apfel-Blaukraut und Semmelknödel	21,90
Zwei <b>Fleischpflanzerl vom Altmühltaler Lamm</b> , dazu Bratkartoffeln mit Speck	15,90
<b>Altmühltaler Lamm-Gröstl</b> – Kartoffeln, Lammfleisch, Zwiebeln, Speck, Spiegelei	17,50
<b>Braten vom Altmühltaler Lamm</b> , in würziger Lammsauce, dazu Speckbohnen und Bratkartoffeln	25,90





# „zum Gutmann“

## Wirtshaus & Kleinkunst

Am Graben 36 • Eichstätt • Tel. 08421/904716

### Eichstätter Bratwurstspezialitäten

Ein Paar Eichstätter <b>geräucherte Bauern-Bratwurst</b> mit Sauerkraut, Senf	
- und frischem Bauernbrot	12,90
- und Bratkartoffeln mit Speck	15,50
Ein Paar <b>frische fränkische Bratwurst</b> mit Sauerkraut, Senf	
- und frischem Bauernbrot	13,50
- und Bratkartoffeln mit Speck	15,90
Zwei Paar <b>Bratwürstl vom Altmühltaler Lamm</b> mit Sauerkraut, Senf	
- und frischem Bauernbrot	15,50
- und Bratkartoffeln mit Speck	17,90
<b>Bratwurst-Dreierlei</b> – je eine fränkische, eine geräucherte Bratwurst und ein Lammbratwürstl mit Sauerkraut, Senf	
- und frischem Bauernbrot	13,90
- und Bratkartoffeln mit Speck	16,50
<b>Riesen-Currywurst</b> mit Pommes frites	12,90



### Bayerische Brotzeiten

Zu unseren Brotzeiten reichen wir Bauernbrot der Bäckerei Schneller, Eichstätt

<b>Eichstätter Wurstsalat</b> (von der Regensburger) mit Gewürzgurke und Zwiebeln	11,90
<b>Schweizer Wurstsalat</b> (zusätzlich mit Käsestreifen) mit Gewürzgurke und Zwiebeln	12,90
<b>Kalter Braten</b> , garniert, mit Meerrettich und Butter	13,50
Portion <b>Obazda</b> (angemachter Camembert), reich garniert	15,50
Zwei Scheiben <b>Bauernbrot</b> oder eine Portion <b>Weißbrot</b> extra	2,00



Alle Preise in Euro incl. Mehrwertsteuer




# „zum Gutmann“


## Wirtshaus & Kleinkunst

Am Graben 36 • Eichstätt • Tel. 08421/904716

### Für unsere Kleinsten (nur für Kinder bis 10 Jahre)

Portion <b>Spätzle</b> mit Bratensoße	4,90
<b>Kartoffelknödel</b> oder <b>Semmelknödel</b> mit Bratensoße	4,90
Portion <b>Pommes frites</b> 	4,90
Ein <b>Spinatknödel</b> auf Champignonrahmsauce	6,50
Kleines <b>Kinderschnitzel</b> mit Pommes frites	7,90
Kleiner <b>Schweinebraten</b> mit Kartoffelknödel	7,90

### Zum Schluss was Süßes

<b>Affogato</b> (eine Kugel Vanilleeis mit Espresso)	4,70
<b>Gemischtes Eis</b> (drei Kugeln)	6,50
- mit Sahne	7,50
<b>Bio Eispralinés</b> , garniert mit frischen Früchten  (drei Pralinés in den Sorten Himbeere, Limette und Erdnuss-Schoko - ohne Zuckerzusatz)	7,50
<b>Apfelstrudel</b> mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	7,50
<b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b> und Sahne	9,50

### 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.



**„zum Gutmann“**

**Wirtshaus & Kleinkunst**

Am Graben 36 • Eichstätt • Tel. 08421/904716

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

	0,5 l
<b>Gutmann HELLES HEFEWEIZEN</b> <i>Besonders weizenaromatisch und typisch hefeblumig. 5,2 % vol.</i>	4,40
<b>Gutmann DUNKLES HEFEWEIZEN</b> <i>Dezent röstaromatisch und typisch hefeblumig. 5,2 % vol.</i>	4,40
<b>Gutmann Leichtes HEFEWEIZEN</b> <i>Erfrischend, schlank und typisch hefeblumig. 3,2 % vol.</i>	4,40
<b>Gutmann Alkoholfreies HEFEWEIZEN</b> <i>Erfrischend, isotonisch, kalorienreduziert. &lt;0,5 % vol.</i>	4,40
<b>Gutmann Dunkles Alkoholfreies HEFEWEIZEN</b> <i>Verfeinert mit charaktervollem Dinkel. &lt;0,5 % vol.</i>	4,40

### Weitere Biere

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



## Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser 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**

**Eichstätter Tafelwasser** spritzig, medium oder still

2,10    3,10

**Limonade** (Orange oder Zitrone)

2,10    3,10

**Cola-Mix**

2,60    3,60

**Coca-Cola** oder **Coca-Cola zero sugar**

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

Auch als **Saft** bzw. **Nektar** pur möglich

+0,30    +0,30



## 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.

*Sehr saftiger Silvaner, aromatisch und fruchtbetont*

6,90    3,50    22,80

**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

**Unser Hauswein: Zweigelt** trocken

Wimmer, Niederösterreich, 12,5 % vol.

6,00    3,10

**Primitivo** Centoare trocken

Cantina Sampietrana, Apulien, 13 % vol.

*Samtig und kraftvoll, dunkle Beeren im Geschmack*

6,30    3,20    20,80

**Dornfelder** halbtrocken

Weingut Strub, Rheinhessen, Bio, 12 % vol.

*Schwarzrot und fruchtig*

6,00    3,10    19,80

**Zweigelt** Neusiedlersee, trocken

Markus Iro, Burgenland, 13,5 % vol.

*Kräftig und vollmundig*

22,80

### 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)

4,00    6,50

rot (mit Zweigelt)

4,00    6,50



## **Aperitifs – Longdrinks – Secco**

**0,3 l**

<b>Aperol</b> (6 cl) <b>Spritz</b> (Aperol, Secco, Soda, Orange)	7,50
<b>Campari</b> (6 cl) <b>Spritz</b> (Campari, Secco, Soda, Orange)	7,50
<b>Limoncello</b> (6 cl) <b>Spritz</b> (Limoncello, Secco, Soda, Zitrone)	7,50
<b>Sarti</b> (6 cl) <b>Spritz</b> (Sarti, Secco, Soda, Limette)	7,50
<b>Inge Spritz</b> (Ingwersirup, Secco, Soda, Limette, Basilikum)	7,50
<b>Hugo</b> (Holunderblütensirup, Secco, Soda, Limette, Minze)	7,50
<b>Aperol Spritz alkoholfrei</b> (Orange Spritz Sirup, Tonic Water, Soda, Orange)	5,90
<b>Inge Spritz alkoholfrei</b> (Ingwersirup, Soda, Limette, Basilikum, Minze)	5,90
<b>Gin Tonic</b> (Hendrick's Gin 4 cl, Aqua Monaco Tonic Water 0,2l)	9,50
<b>Maxi Secco</b> , Max Müller VDP, Franken, 10 % vol., Glas 0,1 l	3,90
<i>Fruchtig-erfrischender Perlwein</i> Flasche 0,75 l	21,80

## **Heiße Getränke**

<b>Espresso</b>	2,50
<b>Doppelter Espresso</b>	3,50
<b>Espresso Macchiato</b>	2,70
<b>Doppelter Espresso Macchiato</b>	3,70
<b>Tasse Kaffee</b> (auch entkoffeiniert)	3,20
<b>Haferl Kaffee</b> (auch entkoffeiniert)	3,80
<b>Tasse Cappuccino</b> mit Milchschaum	3,20
<b>Glas Latte Macchiato</b>	3,80
<b>Glas heiße Schokolade</b> mit Milchschaum	3,20
<b>Glas Chococcino</b> (heiße Schokolade mit Espresso)	4,20
<b>Glas Tee</b> 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.	4,20
--------------------------	-----------	------

#### Obstbrennerei Herbert Weisbrodt, Niederkirchen

Die Schnäpse unserer Eichstätter Schäffler

Obstbrand aus Äpfeln und Birnen	38 % vol.	3,20
---------------------------------	-----------	------

Marillen	35 % vol.	3,60
----------	-----------	------

Williams-Christ Birnenbrand	38 % vol.	3,60
-----------------------------	-----------	------

Pfirsichbrand	40 % vol.	4,50
---------------	-----------	------

Schwarzer Johannisbeergeist	40 % vol.	4,50
-----------------------------	-----------	------

#### Edelbranntweinbrennerei Gustav Mayer, Eichstätt

Nur noch solange der Vorrat reicht

Jura Schlehen-Likör	25 % vol.	3,90
---------------------	-----------	------

Altmühltaler Kräuterlikör	40 % vol.	3,90
---------------------------	-----------	------

#### Brennerei Betke, Niederhofen bei Weißenburg

Wacholdergeist	38 % vol.	3,80
----------------	-----------	------

St. Martin Kräuterlikör	38 % vol.	3,80
-------------------------	-----------	------

Fränkischer Hochmoorgeist (brennend serviert)	56 % vol.	4,60
---	-----------	------

#### Brennerei Stürhof, Titting

Zwetschgenbrandy (Likör)	30 % vol.	3,50
--------------------------	-----------	------

Haselnusslikör	30 % vol.	4,80
----------------	-----------	------

#### 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

Orange Navelate	40 % vol.	5,80
-----------------	-----------	------

Mandarine	40 % vol.	5,80
-----------	-----------	------

Zitrone	40 % vol.	5,80
---------	-----------	------

Fränkische Hauszwetschge	42 % vol.	5,80
--------------------------	-----------	------

Weizenbock Brand	42 % vol.	5,80
------------------	-----------	------



**„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)

Schäfferei Eichhorn (Schernfeld) – Altmühltaler Lamm

### **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)



Ticketshop  
Kleinkunst