



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

Speise- und Getränkearte



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 und Vorspeisen

Brotsuppe mit aufgeschmalzenen Zwiebeln	3,50
Tafelspitzbrühe mit Pfannkuchenstreifen	3,50
Tafelspitzbrühe mit feinen Gemüse- und Rindfleischstreifen	3,80
Carpaccio vom gekochten Tafelspitz in Kräutervinaigrette, garniert mit Rucola, Parmesan, Zwiebeln und Kürbiskernöl, dazu Weißbrot	9,90
Altmühltaler Fischduett ⁴ mit Preiselbeermeerrettich, Salatgarnitur und Weißbrot (geräuchertes Forellen- und Bachsaiblingsfilet der Fischzucht Lang, Regelmannsbrunn, Altmühltal)	12,90

Frische Salate der Saison

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

Großer gemischter Salatteller	7,50
– mit gebackenen Couscous-Bällchen	9,50
– mit gebratenem Gemüse vom Eichstätter Wochenmarkt	9,90
– mit Feta, Oliven, Peperoni und Zwiebeln	9,90
Kleiner saisonaler Beilagensalat	3,90

Vegetarisches und Fisch

Ofenkartoffel mit Kräuterschmand und Salatgarnitur	7,50
– mit gebratenen Champignons und Zwiebeln	8,50
– mit Räucherlachs	9,50
Kaspressknödel mit Feta, auf Champignonrahmsauce	8,50
Bandnudeln (Altmühltaler Teigwaren aus Thalmässing) mit frischem, gebratenem Gemüse	8,90
Ganzer Bachsaibling (von der Fischzucht Lang, Regelmannsbrunn, Altmühltal), in Butter gebraten, auf Grillgemüse mit Salzkartoffeln	17,50



Vom Grill und aus der Pfanne

Currywurst mit Pommes frites ^{2,8}	7,90
Schweineschnitzel „Wiener Art“ , dazu Pommes frites mit Ketchup	9,50
„Münchner Schnitzel“ vom Schwein (mit Meerrettich, Senf und Brezenbröseln paniert), dazu Pommes frites und Preiselbeeren	11,00
Rinder-Lendensteak (180g) vom Grill, an rassiger Pfeffersauce, dazu Pommes frites mit Salatgarnitur	16,50
Zwiebelrostbraten (180g) mit Röstzwiebeln, dazu Bratkartoffeln, Salatgarnitur	16,50

Bayerisch-fränkische Schmankerl

Rahmfleck (Bayerische Pizza aus Bierteig, frisch aus dem Rohr)	
– mit Lauch, Speck und Schmand ^{1,3,5}	7,90
– mit Kirschtomaten und Mozzarella ²	7,90
– mit Spinat, Feta und Schmand ^{1,5}	8,50
Fränkisches Krustenschäuferl mit Biersauce und Kartoffelknödel	12,50
Ochsenbraten , raffiniert gewürzt mit Kräutern und Knoblauch, dazu Semmelknödel	12,50
Tafelspitz mit Meerrettich-Sauce, gemischtem saisonalen Gemüse dazu Salzkartoffeln	12,90
„Gutmann-Pfandl“ (Schweinemedallions vom Grill an Champignon- rahmsauce, mit Käse überbacken, dazu frisches Gemüse vom Eichstätter Wochenmarkt und hausgemachte Spätzle)	13,50

Vom Altmühltaler Lamm

Frisches Lammfleisch von der Schäferei Eichhorn, Schernfeld

Drei Lambratwürstl mit Sauerkraut und frischem Bauernbrot	8,50
Zwei Lamm-Fleischpflanzerl mit Bratkartoffeln	9,50
Lambraten in Knoblauchjus, Speckbohnen und Salzkartoffeln	14,90





Bayerische Brotzeiten

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

Bayerischer Wurstsalat , garniert, mit Zwiebeln und Essiggurkerl	6,50
Schweizer Wurstsalat (zusätzlich mit Käsestreifen), garniert, mit Zwiebeln und Essiggurkerl	7,50
Portion Obazda (angemachter Camembert), garniert, dazu eine Breze	7,00
Hausgemachte Bratensülze , garniert, mit Zwiebeln, Essiggurkerl, Tomate	6,90
– mit Bratkartoffeln	9,00
Eichstätter Brotzeitbrettl ^{1,3,9} (Geräucherter Schinken, Obazda, Romadour, Emmentaler, Griebenschmalz und Bärlauchbutter), reichhaltig garniert	13,50
Zwei Scheiben Bauernbrot oder eine Portion Weißbrot	1,50
Eine Breze	1,50

Für unsere Kleinsten

Portion hausgemachte Spätzle mit Bratensauce	3,90
Zwei Kartoffel- oder Semmelknödel mit Bratensauce	3,90
Portion Pommes frites mit Ketchup	3,90
Kleines Kinderschnitzel mit Pommes frites	6,90

Zum Schluss was Süßes

Eine Kugel Eis (Vanille, Schokolade oder Erdbeere)	1,50
Gemischtes Eis (drei Kugeln mit Sahne)	4,20
Erfrischende Quarkcreme mit Himbeeren und Crunch	4,50
Ofenfrischer Apfelstrudel mit einer Kugel Vanilleeis und Sahne	5,90

Bitte beachten Sie auch unsere wechselnden Tagesgerichte auf den Tafeln!

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.



**Zu all unseren Gerichten empfehlen wir Ihnen die traditionell
gebrauten Weizenbiere unserer Hausbrauerei**

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

Weitere Biere

	0,5 l	0,3 l	1,0 l
Gutmann Spezial vom Fass, 5,4 % vol.	3,10	2,10	5,90
Gutmann Untergärig 4,9 % vol.	3,10		5,90
Fürst Carl Dunkles vom Fass, 4,9 % vol.	3,10	2,10	5,90
Schattenhofer Pils Flasche 0,33 l, 4,9 % vol.		2,50	
Radler (Spezial oder Dunkles mit Zitronenlimonade)	3,00	2,00	5,70
Russ (Hefeweizen mit Zitronenlimonade)	3,00		5,70
Cola-Weizen (Hefeweizen mit Cola)	3,20		
Löwenbräu Alkoholfrei	3,10		
Gutmann Weizenbock (in der Vorweihnachtszeit) 7,2 % vol.	3,70		
Fürst Carl Josef Bock (saisonal ab 19. März) 7,5 % vol.	3,70		





Alkoholfreie Getränke

	0,4 l	0,2 l
Tafelwasser	2,70	1,80
Stilles Mineralwasser	2,70	1,80
Gerolsteiner Sprudel Flasche 0,75 l		5,00
Gerolsteiner Naturell Flasche 0,75 l		5,00
Limo ² (Orange oder Zitrone)	2,30	1,80
Cola-Mix ^{2,8}	2,80	2,00
Coca-Cola ^{2,8}	3,20	2,10
Coca-Cola light ^{2,4,8}	3,20	2,10
Schweppes Tonic Water ⁷	3,20	2,30
Schweppes Bitter Lemon ^{3,7}	3,20	2,30
Hopster (Alkoholfreie Hopfenlimonade) 0,33 l		3,50



Fruchtsaftgetränke

	0,4 l	0,2 l
Apfelsaft oder Orangensaft	3,20	2,30
als Schorle	3,00	2,20
Kirschsaft, Maracujasaft, Johannisbeersaft, Traubensaft oder Rhabarbersaft	3,60	2,40
als Schorle	3,40	2,30

Heiße Getränke

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
Tasse Cappuccino ⁸ mit Milchschaum		2,50
Glas Latte Macchiato ⁸		3,10
Glas heiße Schokolade		2,30
Glas Chococcino ⁸ (heiße Schokolade mit Espresso)		3,00
Glas Tee verschiedene Sorten		2,20
Schwarzer Tee, Grüner Tee, Kräutertee, Pfefferminztee, Kamillentee oder Früchtetee		



Offene Weine	0,2 l	0,1 l	0,5 l Karaffe
Weißweine			
Pinot Grigio , Villa Santa Flavia Venetien, 12 % vol.	3,90	2,00	8,40
Grüner Veltliner , Wimmer Niederösterreich, 12 % vol.	4,90	2,50	10,80
Silvaner , Horst Sauer Franken 12 % vol.	4,90	2,50	10,80
Silvaner , Rietburg Pfalz, halbtrocken, 12 % vol.	4,70	2,40	9,60
Rotweine			
Merlot , Villa Santa Flavia Venetien, 12 % vol.	3,90	2,00	8,40
Zweigelt , Wimmer Niederösterreich, 12,5 % vol.	4,90	2,50	10,80
Dornfelder , Rietburg Pfalz, halbtrocken, 11,5 % vol.	4,70	2,40	10,20
	0,2 l		0,4 l
Weinschorle weiß oder rot	3,10		4,50
DECIDER – Cider aus dem Naturpark Altmühltal			0,33 l
Golden Gatsby – trocken-spritziger Apfelsider			3,50
Pretty Pandora – sauer-fruchtiger Apfel-Kirschcider			3,50
Lazy Lola – herb-lieblicher Birnencider			3,50
Aperitifs – Sekt – Prosecco			0,2 l
Campari Soda ²			4,80
Campari Orange ²			5,20
Aperol Spritz ^{2,7} (Prosecco mit Aperol)			5,20
Hugo ¹ (Prosecco mit Holunderblütensirup, Minze und Limette)			5,50
Sanbittèr Weißwein ²			5,50
Sanbittèr Orange ²			5,50
Prosecco Piccolo		Flasche 0,2 l	4,80
Fränzi Deutscher Perlwein, Castell-Castell, Franken, 10,5 % vol.		Flasche 0,7 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
------------------	-----------	------

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
----------------------	-----------	------

Brennerei Stürhof, Titting

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

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. 08421/9047 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.

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!