

HERZLICH WILLKOMMEN IN DER GUTSSCHÄNKE HÜHNERHOF

Inhaber Stefan Schwedt
Hühnerhof 3, 63584 Gründau
Telefon: 06058-906646 E-Mail: tisch@gut-hh.de

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!



DAS ORIGINAL SEIT 1999

ÖFFNUNGSZEITEN

Bis zur nächsten Wintersaison

Montag-Samstag: 17:00 Uhr – 22:00 Uhr (Küche bis 21 Uhr)

Sonn-und Feiertags: ab 11:30 Uhr-21 Uhr (Küche bis 20.00 Uhr)

KLEINE SPEISEN UND SALATE

Handkäs´ mit Musik mit Zwiebeln und Sauerrahm, dazu frisches Bauernbrot und Butter 11

Hausgemachter Handkäs´ nach "Käslisl Art" mit Schnittlauch- Schmand und Zwiebelchen, dazu frisches Bauernbrot und Butter 11

Flammtilla mit Crème Fraîche, Speck, Zwiebeln und Schnittlauchraspeln 10

Flammtilla mit Basilikumschmand, grünem Spargel, Cherrytomaten, Rucola und Pinienkernen 12

Obatzda(vegetarisch) mit Zwiebeln und Radieschen, dazu frisches Bauernbrot und Butter 11

DAS ORIGINAL SEIT 1999

KLEINE SPEISEN UND SALATE

Käse-Wurst-Salat mit Essig&Öl sowie Gewürzgurke dazu ofenfrisches Bauernbrot und Butter	11
oder mit Bratkartoffeln	14
Gemischter Beilagensalat	5
Gemischter Kraut-Karotten-Salat	4
Großer gemischter Salatteller	10
mit gebackenem Mozzarella und Preiselbeeren	16
mit gebratenem Hähnchenbrustfilet	18
dazu reichen wir frisches Baguette	

Wählen Sie zu Ihrem Salat zwischen hausgemachtem Kräuter-, Schmand- oder Himbeerdressing

Beilagen

Steakhouse-Pommes
Süßkartoffelpommes
Bratkartoffeln
Kartoffeldippers
Eierspätzle
Bauernbrot

DAS ORIGINAL SEIT 1999

HAUPTSPEISEN

Burger Classic(180g Beef) gegrillter Rinderburger im Sesam-Bun mit Salat, Gewürzgurke, Tomate, gedünsteten Zwiebeln, Burgersauce und Goudakäse,dazu eine Beilage nach Wahl	17
Crunchy Chicken Burger Hähnchenbrustfilet in Cornflakes Panade mit Tomaten und Blattsalat, White Smoke BBQ Sauce und würziger Mayonnaise im Sesam-Bun, dazu eine Beilage nach Wahl	17
Gewokte Nudeln „Pasta Sassella“ mit frischem, mediterranem Gemüse(vegetarisch) mit gebratenen Streifen vom Hähnchenbrustfilet	17 22
Spanische Hähnchenpfanne ½ Knoblauchhähnchen auf Olivenöl mit Kartoffeln, Oliven, Pepperoncini, Datteltomaten und Zucchini	19
„Gutshofpfanne“ Medaillons vom Schweinefilet auf cremiger Waldpilzrahmsauce mit Butterspätzle und saisonalem Gemüse	22

ORIGINAL „FRANKFURTER GRÜN SOß“

Frankfurter Grün Soß mit halben Eiern und Butterkartöfelchen (vegetarisch)	14
mit halben Eiern, Butterkartöfelchen und Schnitzel Wiener Art	21

HAUPTSPEISEN

½ Hähnchen
mit Paprika edelsüß, Knobipaste oder „Piri-piri“,
dazu eine Beilage nach Wahl 18

Gebackenes Schnitzel „Wiener Art“
vom Schweinelachs mit Zitronenviertel und Preiselbeeren
dazu eine Beilage nach Wahl 18

“Guten Freunden gönnt man ein Rippchen”
600g Sous vide gegarte Spare Ribs vom Schwein, glasiert
mit BBQ-Sauce, dazu eine Beilage nach Wahl 24

Cordon bleu (vom Schweinelachs)
mit Zitrone und Preiselbeeren,
gefüllt mit Gouda und gekochtem
Schinken,
dazu eine Beilage nach Wahl 22

Argentinisches Steak “Rodeo Ranch” - Roastbeef 250 g
dazu eine Beilage nach Wahl 32

DAS ORIGINAL SEIT 1999

SAUCEN ZU IHREM SCHNITZEL ODER STEAK

Pilzrahmsauce, Zwiebelsauce, Rahmsauce, Calvados-Pfefferrahmsauce, Kochkäs´- Sauce

FÜR DIE FREUNDE DER VEGANEN UND VEGETARISCHEN KÜCHE

Knusprige Süßkartoffelpommes, mit hausgemachtem Avocado Dip 10

Veganer Burger

Ein Burgerpatty aus Pilzen und Haferflocken, mit roasted Sesam Sauce, Rucola, Tomaten und Gurken im Dinkel-Kürbis Bun dazu eine Beilage nach Wahl

19

Panierte Blumenkohlwings mit einer Wahl aus folgenden Dips: Trüffelmajo, Avocado-Dip oder Sauerrahm

11

Superfood-Bowl von Quinoa, Sprossen, Tomaten, Roten Zwiebeln, Karotten, Kresse, Avocado, Räuchertofu, roter Beete und Rucola in würziger Waikiki-Sauce

16

DAS ORIGINAL SEIT 1999

PLATTENGERICHTE FÜR 2 PERSONEN

Hähnchenplatte für 2 Personen 52
Drei ½ Hähnchen mit würzigen Marinaden: „Piri Piri“ und Knobipaste, dazu
Kraut-Karotten-Salat und Steakhouse Pommes oder Kartoffeldippers mit
Sauerrahm

Steakplatte für 2 Personen 59
Kleine Steaks vom Roastbeef und von der Rinderhüfte mit Kräuterbutter
und Zwiebelsauce, sowie Medaillons vom Schweinefilet auf
Waldpilzrahmsauce dazu gewoktes Gemüse und Steakhouse Pommes,
Bratkartoffeln oder Kartoffeldippers und Sauerrahm

FÜR UNSERE JÜNGSTEN GÄSTE

„Rudi Rüssel“ Schnitzel „Wiener Art“ mit Steakhouse-Pommes rot 9
- weiß
auf Wunsch auch mit Rahmsauce

„Gockel Konstantin“ Gebratene Hähnchenbrust 9
mit Steakhouse-Pommes rot - weiß

„Golden Nuggets“ Knusprige Hähnchennuggets (4 Stück) 9
mit Steakhouse-Pommes rot - weiß

Hamburger oder Cheeseburger mit Steakhouse-Pommes rot - weiß 9

DAS ORIGINAL SEIT 1999

DESSERT

„Despresso“ Ein kleine Überraschungleckerei küsst Espresso	9
Gemischtes Eis (3 Bällchen) mit Schlagsahne	6
Gebröselte Erdbeerknödel auf Vanillesauce mit Schlagsahne	8
Schokoladensoufflé auf Vanillesauce, dazu ein Bällchen Vanilleeis und Schlagsahne	9
Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl und Kürbiskern- Crunch	8

DAS ORIGINAL SEIT 1999

FRISCHER SPARGEL VON HEIMISCHEN FELDERN

bis zum Ende der Spargelzeit, diese endet traditionell am 24. Juni. Der Grund dafür liegt darin, dass es vom 24. Juni bis zum ersten Frost mindestens 100 Tage sind. Das ist wichtig, denn das ist genau die Zeit, die der Spargel in etwa braucht um durchzuwachsen und einen grünen Busch zu bilden.

Spargelcremesuppe mit Sahnehaube (vegetarisch) 7

SPARGEL

...mit Butterkartöffelchen und Sauce Hollandaise (vegetarisch) 24

...mit Butterkartöffelchen, Sauce Hollandaise und würzigem Kochschinken 26

...mit Butterkartöffelchen, Sauce Hollandaise und Schnitzel "Wiener Art" 30

DAS ORIGINAL SEIT 1999

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Wasser Hassia	0,3l	2,50 €
still oder belebend	0,5l	3,50 €
	1l	5,90 €
Coca Cola _(1,2,3) ,	0,3l	3,00 €
Cola light _(1,2,3,4) , Bizzl Mix _(1,2,3)	0,5l	4,00 €
Zitronenlimonade _(1,2,3)		
Almdudler	0,33l	3,50 €
Bitter Lemon _(2,5) , Ginger Ale	0,3l	3,90 €
Tonic Water ₍₅₎	0,5l	4,50 €

1) mit Farbstoff (2) mit Antioxidationsmittel (3) koffeinhaltig (4) enthält Phenylalaninquelle (5) chininhaltig

Säfte

Johannisbeere, Traube,		
Kirschnektar, Maracuja,	0,3l	3,90 €
Bananennektar, Apfel,	0,5l	4,90 €
Orange, Cranberry		

Alle Säfte auch als Schorle

Biere frisch vom Fass

Pils, Urbräu, Keller,	0,3l	3,60 €
Hefe auch alkoholfrei	0,5l	4,90 €
Brauerei Schlappeseppel		

Biere aus der Flasche

Hefe dunkel	0,5l	4,90 €
Pils alkoholfrei	0,33l	3,60 €
Sportmalz	0,33l	3,60 €

Apfelwein

pur, süß- sauergespritzt	0,25l	3,60 €
	0,5l	4,90 €
	1,0l	8,00 €
	2,0l	15,00 €

Lady´s

Prosecco auf Eis	0,4l	8,90 €
Hugo, Black Hugo	0,4l	8,90 €
Aperol Spritz	0,4l	8,90 €
Lillet Wild Berry	0,4l	8,90 €

Getränkekarte

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,90 €
Milchkaffee	3,60 €
Cappuccino	3,60 €
Latte Macchiato	3,90 €
Latte Macchiato spezial Kokos, Banane, Schoko, Erdbeere, Mandel, Amaretto	4,20 €
Espresso	2,90 €
Espresso Macchiato	3,50 €
Heiße Schokolade	3,00 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,50 €
Tee - div. Sorten	3,50 €

Long Drinks

Jack Daniels Cola	7,90 €
Vodka Orangensaft	7,90 €
Havana Cola	7,90 €

Digestifs

Hühnerhof Kräuterhexe	2 cl	3,50 €
Haselnussschnaps	2 cl	3,50 €
Obstler	2 cl	3,50 €
Willi	2 cl	3,50 €
Ramazotti	2 cl	3,50 €
Malteser	2 cl	3,50 €
Linie Aquavit	2 cl	3,50 €
Jägermeister	2 cl	3,50 €
Fernet	2 cl	3,50 €

Campari Orangensaft	7,90 €
Bacardi Cola	7,90 €
Gin Tonic	7,90 €