

HERZLICH WILLKOMMEN IN DER GUTSSCHÄNKE HÜHNERHOF

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

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt!



DAS ORIGINAL SEIT 1999

ÖFFNUNGSZEITEN

Montag-Freitag: 17:30 Uhr – 22 Uhr (Küche bis 21 Uhr)

Samstag: 16:30 Uhr – 22 Uhr (Küche bis 21 Uhr)

Sonntag: 12 Uhr – 14 Uhr und 17:30 Uhr bis 21 Uhr (Küche bis 20 Uhr)

Die Speziellen Öffnungszeiten für Feiertage findet Ihr auf unserer Website

SCANNT DEN QR-CODE UND BESUCHT UNSERE WEBSITE



Dort findet Ihr Infos, News, Bilder, ein Kontaktformular für Veranstaltungen und vieles mehr!

KLEINE SPEISEN

Handkäs' mit Musik mit Zwiebeln und Sauerrahm,
dazu frisches Bauernbrot und Butter 12,50 €

Hausgemachter Handkäs' nach „Käslisl Art“ mit Schnittlauch-Schmand
und Zwiebelchen, dazu frisches Bauernbrot und Butter 12,50 €

Flammtilla mit Crème Fraîche, Speck,
Zwiebeln und Schnittlauchraspeln 11,50 €

Flammtilla mit Basilikum-Schmand, grünem Spargel,
Kirschtomaten, Rucola und Pinienkernen 13,50 €

DAS ORIGINAL SEIT 1999

SALATE

Käse-Wurst-Salat mit Essig und Öl sowie Gewürzgurke	
dazu ofenfrisches Bauernbrot und Butter	12,50 €
oder mit Bratkartoffeln	15,50 €
Gemischter Beilagensalat	6 €
Gemischter Kraut-Karotten-Salat	5 €
Rahm-Gurkensalat	5 €
Steirischer Kartoffelsalat	5 €
Großer gemischter Salatteller	11,50 €
mit gebackenem Mozzarella und Preiselbeeren	18,50 €
mit gebratenem Hähnchenbrustfilet	20,50 €
<i>dazu reichen wir frisches Baguette</i>	

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

BEILAGEN

Steakhouse-Pommes
Süßkartoffelpommes
Bratkartoffeln mit Speck

Kartoffeldippers
Eierspätzle
Bauernbrot

HAUPTSPEISEN

„Burger Classic“ gegrillter Rinderburger (180g) mit Salat, Gewürzgurken, Tomate, gedünsteten Zwiebeln, Burgersauce und Goudakäse, dazu eine Beilage nach Wahl	18,50 €
„Crunchy Chickenburger“ Hähnchenbrustfilet in Cornflakes-Panade mit Salat, Tomate, White-Smoke-BBQ-Sauce und würziger Mayonnaise, dazu eine Beilage nach Wahl	18,50 €
„Gutshofpfanne“ Medaillons vom Schweinefilet auf cremiger Waldpilzrahmsauce mit Butterspätzle und saisonalem Gemüse	24,50 €
„Spanische Hähnchenpfanne“ ½ Knoblauchhähnchen auf Kartoffeln, Oliven, Peperoncini, Datteltomaten und Zucchini gebacken in Olivenöl	21,50 €
Wiener Backhendl mit steierischem Kartoffelsalat und Preiselbeeren	20,50 €

HAUPTSPEISEN

½ Hähnchen mit Paprika edelsüß, Knoblauchpaste oder „Piri-Piri“, dazu einen Rahm-Gurkensalat und eine weitere Beilage nach Wahl	20,50 €
Cordon Bleu (vom Schweinelachs) gefüllt mit Gouda und gekochtem Schinken, mit Zitrone und Preiselbeeren, dazu einen Rahm-Gurkensalat und eine weitere Beilage nach Wahl	24,50 €
Gebackenes Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinelachs mit Zitronenviertel und Preiselbeeren, dazu einen Rahm-Gurkensalat und eine weitere Beilage nach Wahl	20,50 €
Argentinisches Steak „Rodeo Ranch“ 250g Roastbeef, dazu eine Beilage nach Wahl	35,50 €

SAUCEN ZU IHREM SCHNITZEL ODER STEAK

Pilzrahmsauce, Zwiebelsauce, Rahmsauce, Calvados-Pfefferrahmsauce, Kochkäse'-Sauce

ORIGINAL „FRANKFURTER GRÜN' SOß“

Frankfurter Grün' Soß ... mit halben Eiern und Butterkartöffelchen (vegetarisch)	15,50 €
... mit halben Eiern, Butterkartöffelchen und Schnitzel „Wiener Art“	23,50 €

PLATTENGERICHTE FÜR 2 PERSONEN

Hähnchenplatte - Drei ½ Hähnchen
mit würzigen Marinaden: „Piri Piri“ und Knoblauchpaste,
dazu Kraut-Karotten-Salat und Steakhouse Pommes
oder Kartoffeldippers mit Sauerrahm

55,50 €

Steakplatte
Kleine Steaks vom Roastbeef mit Kräuterbutter sowie Medaillons vom Schweinefilet,
dazu Waldpilzrahmsauce und Zwiebelsauce, gewoktes Gemüse und Steakhouse Pommes,
Bratkartoffeln oder Kartoffeldippers und Sauerrahm

63,50 €

VEGANE UND VEGETARISCHE GERICHTE

Knusprige Süßkartoffelpommes
mit einem Dip aus Avocado (vegan) oder Trüffelmayo

11,50 €

„Burger Vegan“
Beyond Meat Patty mit Mango-Chutney, frischer Avocado,
Rucola, Salat, Tomate, Sprossen, dazu eine Beilage nach Wahl

21,50 €

DAS ORIGINAL SEIT 1999

FÜR UNSERE JÜNGSTEN GÄSTE

Gebratene Hähnchenbrust mit Pommes rot-weiß	9,50 €
Knusprige Hähnchennuggets (4 Stück) mit Pommes rot-weiß	9,50 €
Hamburger oder Cheeseburger mit Pommes rot-weiß	9,50 €
Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes rot-weiß oder Rahmsauce	9,50 €
Eierspätzle mit Rahmsauce	4,50 €

DESSERT

Bourbon Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl und salzig gerösteten Kürbiskernen	8,50 €
3 Bällchen gemischtes Eis mit Schlagsahne	6,50 €
Panna Cotta mit Mango-, Erdbeer- oder Himbeermark	5,50 €
Schokomousse mit frischem Obst	5,50 €

DAS ORIGINAL SEIT 1999

FRISCHER SPARGEL VON HEIMISCHEN FELDERN

Von Mitte/Ende April 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)	7,50 €
Frischer Spargel	
... mit Butterkartöffelchen und Sauce Hollandaise (vegetarisch)	26,50 €
... mit Butterkartöffelchen, Sauce Hollandaise und würzigem Kochschinken	29,50 €
... mit Butterkartöffelchen, Sauce Hollandaise und Schnitzel „Wiener Art“	33,50 €

DAS ORIGINAL SEIT 1999

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Wasser Spessartwald	0,3 l	2,50 €
still oder belebend	0,5 l	3,50 €
	0,75 l	5,00 €
Coca Cola, Cola Zero,	0,3 l	3,00 €
Cola light, Bizzl Mix,	0,5 l	4,00 €
Zitronenlimonade		
Almdudler (auch light)	0,35 l	3,50 €
Bitter Lemon, Ginger Ale,	0,3 l	3,90 €
Tonic Water	0,5 l	4,50 €
Bionade	0,33 l	3,50 €

*Holunder, Blutorange, Zitrone
Eistee Pfirsich & Zitrone*

Säfte

Johannisbeere, Traube,	0,3 l	3,90 €
Kirschnektar, Maracuja,	0,5 l	4,90 €
Bananennektar, Apfel,		
Orange, Cranberry		
<i>Alle Säfte auch als Schorle</i>		

Biere frisch vom Fass

Pils, Helles, Keller,	0,3 l	3,60 €
Hefe (auch alkoholfrei)	0,5 l	4,90 €
<i>Brauerei Schlappeseppel</i>		

Biere aus der Flasche

Hefe dunkel	0,5 l	4,90 €
Urbräu (Schwarzbier)	0,5 l	4,90 €
Pils alkoholfrei	0,33 l	3,60 €
Sportmalz	0,33 l	3,60 €

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

Aperitifs

Hugo, Black Hugo	0,4 l	8,90 €
Sarti Spritz	0,4 l	8,90 €
Limoncello Spritz	0,4 l	8,90 €
Aperol Spritz	0,4 l	8,90 €
Lillet Wild Berry	0,4 l	8,90 €

Getränkekarte

Warme Getränke

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

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 €
Himbeergeist	2 cl	3,50 €
Marille	2 cl	3,50 €

Longdrinks

Jack Daniels Cola	7,90 €	Campari Orangensaft	7,90 €
Vodka Orangensaft	7,90 €	Bacardi Cola	7,90 €
Havana Cola	7,90 €	Gin Tonic	7,90 €