

HERZLICH WILLKOMMEN IN DER GUTSSCHÄNKE HÜHNERHOF

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

Wir wünschen Euch einen angenehmen Aufenthalt!



DAS ORIGINAL SEIT 1999

ÖFFNUNGSZEITEN

Bis zur nächsten Wintersaison

Montag-Samstag: 17:00 – 22:00 Uhr (Küche bis 21.00 Uhr)

Sonn- und Feiertags: 11:30 – 21:00 Uhr (Küche bis 20.00 Uhr)

Unsere Hotelgäste können den Abend gerne in unserem „Wohnzimmer“ ausklingen lassen.

JEDEN MITTWOCH HÄHNCHEN UND SCHNITZELAKTION

Alle Schnitzel mit Soßen und einer Beilage Deiner Wahl..... für nur 18,90 €

SAUCEN ZUM SCHNITZEL

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

Alle Hähnchen mit einer Beilage Deiner Wahl.....für nur 17,90 €

Cordon Bleu mit einer Beilage Deiner Wahl.....für nur 20,90 €

*Wähle eine der Beilagen zu Deinem Schnitzel, Hähnchen oder Cordon Bleu
Steak House Pommes, Bratkartoffeln oder Kartoffeldippers mit Sauerrahm*

Spanische Hähnchenpfanne.....€ 18,90

**Zu allen Schnitzel- und Hähnchen-Aktionsgerichten schenken wir Euch einen
Kleinen, hausgemachten Kraut-Karottensalat**

KLEINE SPEISEN UND SALATE

Fruchtiger Handkässalat mit frischen Erdbeeren, Staudensellerie und Mascarpone-Zitronendressing, dazu frisches Bauernbrot und Butter	14,50 €
Handkäs´ mit Musik mit Zwiebeln und Sauerrahm, dazu frisches Bauernbrot und Butter	10,50 €
Hausgemachter Handkäs´ nach "Käslisl Art" mit Schnittlauch- Schmand und Zwiebelchen, dazu frisches Bauernbrot und Butter	10,50 €
Panierte Blumenkohlrößchen mit Joghurt-Minzcreme-Dip	10,50 €
Flammtilla mit Crème Fraîche, Speck, Zwiebeln und Schnittlauchraspel	9,50 €
Flammtilla mit Crème Fraîche, frischen Feigen, verschiedenen Käsesorten, frischem Rucola und Tessiner Feigensenfsauce	11,50 €
Flammtilla mit Basilikumschmand, grüner Spargel, Cherrytomaten, Rucola und Pinienkernen	11,50 €

KLEINE SPEISEN UND SALATE

Käsewurst-Salat mit Essig/Öl und Gewürzgurke	10,50 €
dazu ofenfrisches Bauernbrot und Butter	
oder mit Bratkartoffeln	13,50 €
Guttschänke Salat	
Großer gemischter Salatteller	9,50 €
mit gebackenem Schafskäse (vegetarisch)	15,90 €
mit gebratenem Hähnchenbrustfilet	17,90 €
mit gebratenen Roastbeefstreifen	22,90 €

Dazu reichen wir frisches Baguette

*Wählen Sie zu Ihrem Salat zwischen hausgemachtem Essig/Öl,
Kräuter, Schmand oder Himbeerdressing*

HAUPTSPEISEN

Burger Classic 180g gegrillter Rinderburger mit Salat, Gewürzgurke, Tomate, gedünsteten Zwiebeln, Burgersauce und Goudakäse dazu Steak House Pommes	16,50 €
Gewokte Nudeln „Pasta Sassella“ (vegetarisch) mit frischem, mediterranem Gemüse	16,90 €
mit gebratenen Streifen vom Hähnchenbrustfilet	21,90 €
mit gebratenen Streifen vom argentinischen Roastbeef	28,90 €
Spanische Hähnchenpfanne ½ Knoblauchhähnchen auf Olivenöl mit Kartoffeln, Oliven, Pepperoncini, Datteltomaten und Zucchini	19,90 €
„Gutshofpfanne“ Medaillons vom Schweinefilet auf cremiger Waldpilzrahmsauce mit Butterspätzle und saisonalem Gemüse	21,90 €

ORIGINAL „FRANKFURTER GRÜN SOß“

Frankfurter Grün Soß mit halben Eiern und Butterkartöffelchen (vegetarisch)	13,50 €
mit halben Eiern und Butterkartöffelchen und Schnitzel Wiener Art	19,00 €

WEITERE HAUPTSPEISEN MIT BEILAGENAUSWAHL

Bitte wählen Sie zu diesen Speisen Ihre Lieblingsbeilage aus

½ Hähnchen mit Paprika edelsüß, Knobipaste oder „Piri-piri“	13,40 €
Gebackenes Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinelachs mit Zitronenviertel und Preiselbeeren	14,40 €
Cordon bleu (vom Schweinelachs) mit Zitrone und Preiselbeeren gefüllt mit Gouda und gekochtem Schinken	16,40 €
Argentinisches Steak Rodeo Ranch - Roastbeef 250 g	28,40 €

SAUCEN ZUM SCHNITZEL

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

WAHLWEISE ZUM STEAK

Hausgemachte Kräuterbutter, Calvados-Pfefferrahmsauce, Wasabipaste

BEILAGEN ZU DEN HAUPTSPESIEN

Frisches Bauernbrot	1,50 €
Hausgemachter Kraut-Karottensalat (vegetarisch)	3,50 €
Steak House Pommes oder Eierspätzle	3,50 €
Süßkartoffel Pommes, Bratkartoffeln	4,50 €
Kartoffel-Dippers mit Sauerrahm	4,50 €
Kleiner gemischter Beilagensalat (vegetarisch)	5,50 €
Frisch gewoktes mediterranes Gemüse (vegetarisch)	5,50 €

FÜR DIE FREUNDE DER VEGANEN KÜCHE

Knusprige Süßkartoffelpommes, mit hausgemachtem Avocado Dip	9,90 €
Burger „Sunny Veggie“ - Der Veggie Beyond Burger Ein Patty auf Erbsenproteinbasis im Briochebrötchen, Mango-Balsamico-Senf Chutney, frische Avocado, Rucola und Blattsalate, Tomaten und Sprossen	16,50 €
Hausgemachtes Kräutersaitlingschnitzel mit Pilzrahmsauce wahlweise mit Beilage	12,50 €

PLATTENGERICHTE FÜR 2 PERSONEN

Hähnchenplatte für 2 Personen 51,90 €
Drei ½ Hähnchen mit würzigen Marinaden: „Piri Piri“ und Knobipaste dazu
Krautsalat und Pommes Frites oder Bauernfritten mit Sauerrahm

Steakplatte für 2 Personen 59,90 €
Kleine Steaks vom Roastbeef und von der Rinderhüfte mit Kräuterbutter
und Zwiebelsauce, sowie Medaillons vom Schweinefilet auf
Waldpilzrahmsauce dazu gewoktes Gemüse und Pommes Frites oder
Bratkartoffeln oder Bauernfritten und Sauerrahm

FÜR UNSERE JÜNGSTEN GÄSTE

„Rudi Rüssel“ Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites rot - weiß 8,90 €
auf Wunsch auch mit Rahmsauce

„Gockel Konstantin“ Gebratene Hähnchenbrust 8,90 €
mit Pommes Frites rot - weiß

„Golden Nuggets“ Knusprige Hähnchennuggets (4 Stück) 8,90 €
mit Pommes Frites rot - weiß

Hamburger oder Cheeseburger mit Pommes Frites rot - weiß 8,90 €

DESSERT

„Despresso“ Ein kleine Überraschungsleckerei küsst Espresso	9,90 €
Gemischtes Eis (3 Bällchen) mit Schlagsahne	5,90 €
Gebröselte Erdbeerknödel auf Vanillesauce mit Schlagsahne	7,90 €
Schokoladensouffle auf Vanillesauce, dazu ein Bällchen Vanilleeis und Schlagsahne	8,90 €
Vanille Eis mit steirischem Kürbiskernöl und Kürbiskerncrunch	7,90 €
Germknödel mit Staubzucker, Blaumohn und hausgemachter Vanillecreme	6,50 €

FRISCHER SPARGEL VON HEIMISCHEN FELDERN

bis 26. Juni

Spargelcremesuppe mit Sahnehaube (vegetarisch) 6,90 €

SPARGEL

....mit Butterkartöffelchen und Sauce Hollandaise (vegetarisch) 24,50 €

....mit Butterkartöffelchen, Sauce Hollandaise und würzigem Kochschinken 26,50 €

....mit Butterkartöffelchen, Sauce Hollandaise und Schnitzel "Wiener Art" 29,50 €

....mit Butterkartöffelchen, Sauce Hollandaise und Roastbeef (200g) 36,50 €

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)		
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	3,20 €
Hefe auch alkoholfrei	0,5l	4,50 €
Brauerei Schlappeseppel		

Biere aus der Flasche

Hefe dunkel	0,5l	4,50 €
Pils alkoholfrei	0,33l	3,20 €
Sportmalz	0,33l	3,20 €

Apfelwein

pur, süß- sauergespritzt	0,25l	3,20 €
	0,5l	4,50 €
	1,0l	8,00 €
	2,0l	15,00 €

Lady´s

Prosecco auf Eis	0,2l	7,90 €
Hugo, Black Hugo	0,2l	7,90 €
Aperol Spritz	0,2l	7,90 €
Lillet Wild Berry	0,2l	7,90 €

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 €