

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 Sommersaison

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

Sonn- und Feiertage: geschlossen

SUPPEN

Ochsenfleisch-Bouillon mit Markklößchen und Julienne 8 €

Ochsenfleisch-Bouillon mit Leberknödel und Schnittlauch 8 €

Zwiebelsuppe mit gratiniertem Bauernbrot 8 €

KLEINE SPEISEN

Flammtilla mit Crème Fraîche, Speck,
Zwiebeln und Schnittlauchraspeln 10 €

Flammtilla mit Crème Fraîche, Williams Birnen,
Walnüssen, Schafskäse, Rucola und Trüffelhonig 11 €

DAS ORIGINAL SEIT 1999

SALATE

Gemischter Beilagensalat	5 €
Gemischter Kraut-Karotten-Salat	4 €
Großer winterlicher Salatteller	11 €
mit gebackenem Schafskäse getoppt mit Trüffelhonig	16 €
mit gebratenem Hähnchenbrustfilet	19 €

dazu reichen wir frisches Baguette

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

BEILAGEN

Steakhouse-Pommes
Süßkartoffelpommes
Bratkartoffeln mit Speck
Kartoffeldippers
Eierspätzle
Bauernbrot

DAS ORIGINAL SEIT 1999

HAUPTSPEISEN

- „Allgäuer Käsespätzle“** 16 €
mit herzhaftem Käse, Röstzwiebeln und Gemüsejulienne
- „Burger Classic“** 17 €
gegrillter Rinderburger (180g) mit Salat, Gewürzgurken, Tomate,
gedünsteten Zwiebeln, Burgersauce und Goudakäse,
dazu eine Beilage nach Wahl
- „Crunchy Chickenburger“** 17 €
Hähnchenbrustfilet in Cornflakes-Panade mit Salat, Tomate,
White-Smoke-BBQ-Sauce und würziger Mayonnaise,
dazu eine Beilage nach Wahl
- „Gutsschänke-Spezial-Schnitzel“** 21 €
(vom Schweinelachs) gefüllt mit Blutwurstfarce auf Portweinzwiebeln
mit Kartoffelstampf und Apfelmus
- „Gutshofpfanne“** 23 €
Medaillons vom Schweinefilet auf cremiger Waldpilzrahmsauce
mit Butterspätzle und saisonalem Gemüse

HAUPTSPEISEN

Gewokte Nudeln „Pasta Sasella“ mit frischem, mediterranem Gemüse (vegetarisch)	17 €
mit gebratenen Streifen vom Hähnchenbrustfilet	22 €
„Spanische Hähnchenpfanne“	20 €
½ Knoblauchhähnchen auf Kartoffeln, Oliven, Pepperoncini, Datteltomaten und Zucchini gebacken in Olivenöl	
„Bigos“ Eintopf von Gulasch, Krakauer Wurst, Bauchspeck und Sauerkraut, dazu Kartoffelstampf	20 €
Hausgemachtes, saftiges Wildschweingulasch in Rotweinsauce mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	21 €
Hausgemachte Rinderroulade mit Kartoffelknödel, dazu Apfelblaukraut	20 €
½ Hähnchen mit Paprika edelsüß, Knobipaste oder „Piri-Piri“, dazu eine Beilage nach Wahl	17 €
Cordon Bleu (vom Schweinelachs) gefüllt mit Gouda und gekochtem Schinken, mit Zitrone und Preiselbeeren, dazu eine Beilage nach Wahl	21 €

HAUPTSPEISEN

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

Argentinisches Steak „Rodeo Ranch“ 32 €
250g Roastbeef, dazu eine Beilage nach Wahl

SAUCEN ZU IHREM SCHNITZEL ODER STEAK

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

PLATTENGERICHTE FÜR 2 PERSONEN

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

Steakplatte 60 €
Kleine Steaks vom Roastbeef mit Kräuterbutter sowie Medaillons vom Schweinefilet,
dazu Waldpilzrahmsauce und Zwiebelsauce, gewoktes Gemüse und Steakhouse Pommes,
Bratkartoffeln oder Kartoffeldippers und Sauerrahm

VEGANE UND VEGETARISCHE GERICHTE

Knusprige Süßkartoffelpommes mit einem Dip aus Avocado (vegan)	10 €
Tortelloni Quinoa-Spinaci mit Tomatensugo, frischem Rucola und gepopptem Quinoa (vegan)	17 €
Spinatknödel auf Pilzrahmsauce mit Appenzeller Käse, Olivenöl und Rucola (vegetarisch)	17 €
„Burger Vegan“ Beyond Meat Patty im Rosmarin-Bun mit Mango-Chutney, frischer Avocado, Rucola, Salat, Tomate, Sprossen, dazu eine Beilage nach Wahl	21 €

FÜR UNSERE JÜNGSTEN GÄSTE

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

GÄNSEKARTE VON SANKT MARTIN BIS NEUJAHR

3-Gang-Gänsemenü

Bei Gruppen ab 10 Personen bitten wir um Vorbestellung (2 Tage im Voraus) per Mail an „tisch@gut-hh.de“

Ochsenfleisch-Bouillon mit Markklößchen und Gemüsejulienne

Portion traditioneller Gänsebraten: Gebratene Gänsebrust und -keule mit Beifußsauce, dazu
Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

Bourbon Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl und
salzig gerösteten Kürbiskernen

Menü pro Person

60 €

Menü auf Platten für 2 Personen

115 €

DAS ORIGINAL SEIT 1999

DESSERT



Bourbon Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl und salzig gerösteten Kürbiskernen	8 €
Apfelradel (4 Stück) auf Vanillesauce, dazu ein Bällchen Vanilleeis und Schlagsahne	8 €
Warmes Schoko-Nuss-Soufflé auf Vanillesauce, dazu ein Bällchen Vanilleeis und Schlagsahne	9 €
„Despresso“ Eine kleine Überraschungssleckerei küsst Espresso	10 €
Mirabellenknödel auf Zwetschgenröster, dazu ein Bällchen Vanilleeis und Schlagsahne	9 €
Kaiserschmarren Auf Zwetschgenröster oder Apfelkompott, dazu ein Bällchen Vanilleeis und Schlagsahne	10 €

DAS ORIGINAL SEIT 1999

Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Wasser Hassia	0,3l	2,5 €
still oder belebend	0,5l	3,5 €
	1l	5,9 €
Coca Cola _(1,2,3) ,	0,3l	3 €
Cola light _(1,2,3,4) , Bizzl Mix _(1,2,3)	0,5l	4 €
Zitronenlimonade _(1,2,3)		
Almdudler	0,33l	3,5 €
Bionade		
Holunder	0,33l	3,5 €
Naturtrübe Blutorange	0,33l	3,5 €
Bitter Lemon _(2,5) , Ginger Ale	0,3l	3,9 €
Tonic Water ₍₅₎	0,5l	4,5 €

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

Säfte

Johannisbeere, Traube, Kirschnektar, Maracuja,	0,3l	3,9 €
Bananennektar, Apfel, Orange, Cranberry	0,5l	4,9 €

Alle Säfte auch als Schorle

Biere frisch vom Fass

Pils, Urbräu, Keller,	0,3l	3,6 €
Hefe auch alkoholfrei	0,5l	4,9 €
Brauerei Schlappeseppel		

Biere aus der Flasche

Hefe dunkel	0,5l	4,9 €
Pils alkoholfrei	0,33l	3,6 €
Sportmalz	0,33l	3,6 €
Apfelwein		
pur, süß- sauergespritzt	0,25l	3,6 €
	0,5l	4,9 €
	1,0l	8 €
	2,0l	15 €

Lady´s

Prosecco auf Eis	0,4l	8,9 €
Hugo, Black Hugo	0,4l	8,9 €
Aperol Spritz	0,4l	8,9 €
Lillet Wild Berry	0,4l	8,9 €

Getränkekarte

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,9 €
Milchkaffee	3,6 €
Cappuccino	3,6 €
Latte Macchiato	3,9 €
Latte Macchiato spezial	4,2 €
Kokos, Banane, Schoko, Erdbeere, Mandel	
Espresso	2,9 €
Espresso Macchiato	3,5 €
Heiße Schokolade	3 €
Heiße Schokolade mit Sahne	3,5 €
Tee - div. Sorten	3,5 €

Long Drinks

Jack Daniels Cola	7,9 €
Vodka Orangensaft	7,9 €
Havana Cola	7,9 €

Digestifs

Hühnerhof Kräuterhexe	2 cl	3,5 €
Haselnussschnaps	2 cl	3,5 €
Obstler	2 cl	3,5 €
Willi	2 cl	3,5 €
Ramazotti	2 cl	3,5 €
Malteser	2 cl	3,5 €
Linie Aquavit	2 cl	3,5 €
Jägermeister	2 cl	3,5 €
Fernet	2 cl	3,5 €

Campari Orangensaft	7,9 €
Bacardi Cola	7,9 €
Gin Tonic	7,9 €