

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: 17 Uhr – 22 Uhr (Küche bis 21 Uhr)

Sonntag: geschlossen

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!

SUPPEN

Ochsenfleisch-Bouillon mit Markklößchen und Julienne 9 €

Ochsenfleisch-Bouillon mit Leberknödel und Schnittlauch 9 €

Zwiebelsuppe mit gratiniertem Bauernbrot 9 €

KLEINE SPEISEN

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

Flammtilla mit Crème Fraîche, Williams Birnen,
Walnüssen, Schafskäse, Rucola und Trüffelhonig 12,50 €

SALATE

Gemischter Beilagensalat	6 €
Gemischter Kraut-Karotten-Salat	5 €
Rahm-Gurkensalat	5 €
Großer winterlicher Salatteller	11,50 €
mit gebackenem Schafskäse getoppt mit Trüffelhonig	18,50 €
mit gebratenem Hähnchenbrustfilet	20,50 €

dazu reichen wir frisches Baguette

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

BEILAGEN

Steakhouse-Pommes	Kartoffeldippers
Süßkartoffelpommes	Eierspätzle
Bratkartoffeln mit Speck	Bauernbrot

DAS ORIGINAL SEIT 1999

HAUPTSPEISEN

„Allgäuer Käsespätzle“ mit herzhaftem Käse, Röstzwiebeln und Gemüsejulienne	18 €
„Burger Classic“ gegrillter Rinderburger (180g) mit Salat, Gewürzgurken, Tomate, gedünsteten Zwiebeln, Burgersauce und Goudakäse, dazu eine Beilage nach Wahl	18,50 €
„Der Gerät-Burger“ Schweinenackenbraten, Spiegelei, Röstzwiebeln, Krautsalat und Bacon Jam, dazu eine Beilage nach Wahl	18,50 €
„Gutsschänke-Spezial-Schnitzel“ (vom Schweinelachs) gefüllt mit Blutwurstfarce auf Portweinzwiebeln mit Kartoffelstampf und Apfelmus	23,50 €
„Gutshofpfanne“ Medaillons vom Schweinefilet auf cremiger Waldpilzrahmsauce mit Butterspätzle und saisonalem Gemüse	24,50 €
„Crunchy Chickenburger“ Hähnchenbrustfilet in Cornflakes-Panade mit Salat, Tomate, White-Smoke-BBQ-Sauce und würziger Mayonnaise, dazu eine Beilage nach Wahl	18,50 €

HAUPTSPEISEN

Wiener Backhendl mit steierischem Kartoffelsalat und Preiselbeeren	20,50 €
„Spanische Hähnchenpfanne“ ½ Knoblauchhähnchen auf Kartoffeln, Oliven, Peperoncini, Datteltomaten und Zucchini gebacken in Olivenöl	21,50 €
„Bigos“ Eintopf von Gulasch, Krakauer Wurst, Bauchspeck und Sauerkraut, dazu Kartoffelstampf	22,50 €
Hausgemachtes, saftiges Wildschweingulasch in eigener Sauce mit Apfelblaukraut und Kartoffelknödel	23,50 €
Hausgemachte Rinderroulade mit Kartoffelknödel, dazu Apfelblaukraut	22,50 €
½ Hähnchen mit Paprika edelsüß, Knobipaste oder „Piri-Piri“ dazu einen Rahm-Gurkensalat und eine weitere Beilage nach Wahl	20,50 €
Schweinenackenbraten mit Kartoffelknödel und Apfelblaukraut, dazu dunkle Sauce	22,50 €
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 €

HAUPTSPEISEN

Gebackenes Schnitzel „Wiener Art“ 20,50 €
vom Schweinelachs mit Zitronenviertel und Preiselbeeren,
dazu einen Rahm-Gurkensalat und eine weitere Beilage nach Wahl

Argentinisches Steak „Rodeo Ranch“ 35,50 €
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 55,50 €
mit würzigen Marinaden: „Piri Piri“ und Knobipaste,
dazu Kraut-Karotten-Salat und Steakhouse Pommes
oder Kartoffeldippers mit Sauerrahm

Steakplatte 63,50 €
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) oder Trüffelmayo (vegetarisch)	11,50 €
Gebackenes Sojaschnitzel mit gebratenen Peperoncini, dazu eine Beilage nach Wahl (vegan)	20,50 €
Spinatknödel auf Pilzrahmsauce mit Appenzeller Käse, Olivenöl und Rucola (vegetarisch)	19 €
„Burger Vegan“ Beyond Meat Patty mit Mango-Chutney, frischer Avocado, Rucola, Salat, Tomate, Sprossen, dazu eine Beilage nach Wahl	21,50 €
Vegetarische gebackene Kartoffelrösti (3 Stück) mit Apfelkompott oder Kräuterschmand	12 €

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 €
Kartoffelknödel (2 Stück) mit Rahmsauce	4,50 €

DAS ORIGINAL SEIT 1999

GÄNSEKARTE VON SANKT MARTIN BIS NEUJAHR

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

Portion traditioneller Gänsebraten

39 €

Gebratene Gänsebrust und -keule mit Beifußsauce,
dazu Kartoffelknödel und Apfelblaukraut

Gänseplatte für 2 Personen

75 €

DAS ORIGINAL SEIT 1999

DESSERT

**Bourbon Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl
und salzig gerösteten Kürbiskernen**

8,50 €

Bratapfelmousse mit karamellisierten Apfelspalten

5,50 €

**Warmes Schoko-Nuss-Soufflé mit Schokoladen-Pistazien-Füllung
auf Vanillesauce, dazu ein Bällchen Vanilleeis und Schlagsahne**

10,50 €

Bayrische Creme mit Mango-, Schwarzer Johannisbeer- oder Himbeermark

5,50

Kaiserschmarren

**Auf Zwetschgenröster oder Apfelkompott,
dazu ein Bällchen Vanilleeis und Schlagsahne**

11 €

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 €
<i>Holunder, Blutorange, Zitrone</i>		
<i>Eistee Pfirsich & Zitrone</i>		

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 €