

HERZLICH WILLKOMMEN IN DER GUTSSCHÄNKE HÜHNERHOF

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

Wir wünschen Euch einen angenehmen Aufenthalt!



DAS ORIGINAL SEIT 1999

ÖFFNUNGSZEITEN

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

Samstag: 17:30 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 & SALATE



Ochsenfleisch-Bouillon mit Markklößchen und Julienne	9 €
Ochsenfleisch-Bouillon mit Leberknödel und Schnittlauch	9 €
Zwiebelsuppe mit gratiniertem Bauernbrot	9 €
Schälchen Blattsalat	4,50 €
Gemischter Apfel-Kraut-Karotten-Salat	5 €
Rahm-Gurkensalat	5 €
Großes Schälchen Blattsalat	9 €
mit gebackenem Schafskäse getoppt mit Trüffelhonig	16 €
mit gebratenem Hähnchenbrustfilet	18 €
<i>dazu reichen wir frisches Baguette</i>	

wählt zu Eurem Salat zwischen hausgemachtem Kräuter- oder Rahmdressing

BEILAGEN

Pommes
Süßkartoffelpommes
Bratkartoffeln mit Speck
Portion Gemüse

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 und White-Smoke-BBQ-Sauce, dazu eine Beilage nach Wahl	18,50 €
„Gutshofpfanne“ Medaillons vom Schweinefilet auf cremiger Waldpilzrahmsauce mit Butterspätzle und Gemüse	24,50 €
½ Hähnchen mit Paprika edelsüß, Knobipaste oder „Piri-Piri“ dazu einen Rahm-Gurkensalat und eine weitere Beilage nach Wahl	20,50 €
„Drum-Sticks“ Knusprige Hähnchen-Unterkeulen, dazu einen Rahm-Gurkensalat und eine weitere Beilage nach Wahl	20,50 €
„Spanische Hähnchenpfanne“ ½ Hähnchen auf Kartoffeln, Oliven, Peperoncini, Knoblauch, Datteltomaten und Zucchini gebacken in Olivenöl	21,50 €

HAUPTSPEISEN

„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 €
„Gutsschänke-Spezial-Schnitzel“ (vom Schweinelachs) gefüllt mit Blutwurstfarce auf Portweinzwiebeln mit Kartoffelstampf und Apfelmus	23,50 €
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 ZUM SCHNITZEL ODER STEAK

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

PLATTENGERICHTE FÜR 2 PERSONEN

Hähnchenplatte - Drei ½ Hähnchen mit „Piri Piri“ und Knobipaste 55,50 €

dazu Kraut-Karotten-Salat und Pommes
oder Kartoffeldippers mit Sauerrahm

Steakplatte

63,50 €

Kleine Steaks vom Roastbeef mit Kräuterbutter sowie Medaillons vom Schweinefilet,
dazu Pilzrahmsauce und Zwiebelsauce, Gemüse und
Pommes, Bratkartoffeln oder Kartoffeldippers und Sauerrahm

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

VEGETARISCHE UND VEGANE GERICHTE



„Allgäuer Käsespätzle“ (vegetarisch) mit herzhaftem Käse, Röstzwiebeln und Gemüsejulienne	18 €
Knusprige Süßkartoffelpommes mit einem Dip aus Avocado (vegan) oder Trüffelmayo (vegetarisch)	11,50 €
Hausgemachtes Biergulasch aus Pilzen und Wurzelgemüse mit Apfelblaukraut und frischem Bauernbrot (vegan)	19 €
mit Apfelblaukraut und Spinatknödeln (vegetarisch)	23 €
Spinatknödel (vegetarisch) auf Pilzrahmsauce mit Appenzeller Käse, Olivenöl und Rucola	19 €
„Burger Vegan“ Beyond Meat Patty mit Mango-Chutney, frischer Avocado, Rucola, Salat und Tomate, dazu eine Beilage nach Wahl	21,50 €
3 gebackene Kartoffelrösti (vegetarisch) mit Apfelkompott oder Kräuterschmand	12 €
Blumenkohl-Wings mit frischem Minz-Dip (vegan)	12 €

FÜR UNSERE JÜNGSTEN GÄSTE

Gebratene Hähnchenbrust mit Pommes rot-weiß	10,50 €
Knusprige Chicken-Fingers mit Pommes rot-weiß	10,50 €
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 €
2 Kartoffelknödel mit Rahmsauce	4,50 €

DESSERT

Bourbon Vanilleeis mit steirischem Kürbiskernöl und salzig gerösteten Kürbiskernen	8,50 €
Bratapfelmousse mit karamellisierten Apfelspalten	5,50 €
Bayrische Creme mit Mango-, Schwarzer Johannisbeer- oder Himbeermark	5,50 €
Kaiserschmarren auf Zwetschgenröster oder Apfelkompott, dazu ein Bällchen Vanilleeis und Schlagsahne	11 €
Schokomousse mit frischem Obst (vegan)	5,50 €

GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

Wasser Spessartwald	0,3 l	2,50 €
still oder sprudel	0,5 l	3,50 €
	0,75 l	5,00 €
Coca-Cola, Cola Zero,	0,3 l	3,00 €
Cola light, Bizzl Cola-Mix,	0,5 l	4,00 €
Bizzl Zitronen- und Orangenlimo		
Almdudler (auch light)	0,35 l	3,50 €
Bitter Lemon, Ginger Ale,	0,3 l	3,90 €
Tonic Water, Wild Berry	0,5 l	4,50 €
Bionade	0,33 l	3,50 €
<i>Holunder, Blutorange, Zitrone, Eistee Pfirsich & Zitrone</i>		

Säfte

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

Alle Säfte werden auch als Schorle angeboten

Biere frisch vom Fass

Pils, Helles, Kellerbier,	0,3 l	3,60 €
Hefeweizen (auch alkoholfrei)	0,5 l	4,90 €
<i>Schlappe Seppel Brauerei</i>		

Biere aus der Flasche

Dunkles Hefeweizen	0,5 l	4,90 €
Urbräu (Schwarzbier)	0,5 l	4,90 €
Alkoholfreies Pils	0,33 l	3,60 €
Karamalz	0,33 l	3,60 €
Apfelwein	0,25 l	3,60 €
pur, süß- saurgespitzt	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 €
Limocello Spritz	0,4 l	8,90 €
Aperol Spritz	0,4 l	8,90 €
Lillet Wild Berry	0,4 l	8,90 €

GETRÄNKE

Warme Getränke

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

Longdrinks

Jack Daniels – Cola oder Ginger Ale	0,2 l	7,90 €
Vodka – Orange, Lemon, Maracuja, ...	0,2 l	7,90 €
Havana – Cola oder Sprite	0,2 l	7,90 €
Campari – Orange oder Soda	0,2 l	7,90 €
Bacardi – Cola, Sprite oder Orange	0,2 l	7,90 €
Gin – Tonic, Lemon oder Wild Berry	0,2 l	7,90 €

Digestifs

Hühnerhof Mispelchen	2 cl	4,00 €
Hühnerhof Mispelchen (10er Pack)		35,00 €
Hühnerhof Kräuterhexe	2 cl	3,50 €
Schlitzer Haselnuss	2 cl	3,50 €
Schlitzer Obstbrand	2 cl	3,50 €
Schlitzer Williams Birne	2 cl	3,50 €
Schlitzer Zwetschge	2 cl	3,50 €
Schlitzer Himbeere	2 cl	3,50 €
Schlitzer Mirabelle	2 cl	3,50 €
Ramazotti	2 cl	3,50 €
Malteser Aquavit	2 cl	3,50 €
Linie Aquavit	2 cl	3,50 €
Jägermeister	2 cl	3,50 €
Fernet Branca	2 cl	3,50 €
Marillenbrand	2 cl	3,50 €
Limoncello	2 cl	3,50 €
Sambucca	2 cl	3,50 €
Ouzo	2 cl	3,50 €
Vodka	2 cl	3,50 €

DAS ORIGINAL SEIT 1999

WEINE

HÜHNERHOF HAUSWEINE

Vertrieben durch das Weinhaus Jochim aus Schotten-Rainrod

ROTWEIN

Cabernet Sauvignon	0,2 l	6,90 €
Frankreich, trocken	0,75 l	25,50 €

Merlot	0,2 l	6,90 €
Frankreich, trocken	0,75 l	25,50 €

WEIßWEIN

Chardonnay	0,2 l	6,90 €
Frankreich, trocken	0,75 l	25,50 €

ROSÉ

Sommer Liebe	0,2 l	6,90 €
Pfalz, lieblich	0,75 l	25,50 €

WEINGUT DAUTERMANN

Qualitätsweine aus Ingelheim am Rhein

ROTWEIN

Spätburgunder	0,2 l	6,90 €
Rheinhessen, trocken	0,75 l	25,50 €

WEIßWEIN

Blanc de Blancs	0,2 l	6,90 €
Weißburgunder & Chardonay	0,75 l	25,50 €

Rheinhessen, trocken

Blanc de Noir	0,2 l	6,90 €
Pinot Noir weißgekeltert	0,75 l	25,50 €

Rheinhessen, trocken

ROSÉ

Sonnenhügel	0,2 l	6,90 €
Cuvée aus Cabernet-Sorten	0,75 l	25,50 €

Rheinhessen, trocken

WEINE

ROTWEIN

Primitivo „Mandus“	0,2 l	7,50 €
Italien, trocken	0,75 l	28,50 €
Rioja „Crianza“	0,2 l	8,00 €
Spanien, trocken	0,75 l	30,50 €
Dornfelder	0,2 l	6,00 €
Pfalz, trocken	0,75 l	22,50 €
Black Print	0,75 l	59,90 €
Pfalz, trocken		
Dornfelder	0,2 l	5,50 €
Pfalz, lieblich	1,0 l	25,50 €

WEIßWEIN

Bianco di Garda	0,2 l	8,50 €
Italien, trocken	0,75 l	32,50 €
Grauburgunder	0,2 l	6,90 €
Pfalz, trocken	0,75 l	25,50 €
Riesling	0,2 l	6,90 €
Rheingau, trocken	0,75 l	25,50 €
Riesling „Einblick“	0,2 l	6,00 €
Mosel, halbtrocken	0,75 l	22,50 €
Riesling „Feen&Elfen“	0,2 l	7,00 €
Mosel, lieblich	0,75 l	26,50 €

ROSÉ

Blauer Portugieser	0,2 l	5,50 €	Trinkstorch	0,2 l	8,50 €
Pfalz, halbtrocken	1,0 l	25,50 €	Baden, trocken	0,75 l	32,50 €