

## Güthlein's Küche – die traditionelle fränkische Küche par excellence

Die fränkische Küche bedeutet echtes Handwerk mit viel Arbeit & viel Zeit.

Unser Fleisch bekommen wir von Bauern aus der Region – bezogen über den Viehhändler Kriener aus Neustadt an der Aisch. Wenn etwas „nicht reicht“, kaufen wir Fleisch aus Bayern über den Erlanger Schlachthof bzw. die Unifleisch dazu. Dieses wird in der hauseigenen Metzgerei durch unseren Chef Jörg Güthlein verarbeitet.

Unsere Köche im Gasthof Güthlein kochen seit vielen Jahrzehnten diese traditionelle Küche– täglich mit viel Erfahrung und Herzblut.

Und unserer Meinung nach ein kleines bisschen besser als woanders.

Als Ergebnis können sie dann täglich unsere **Güthlein's Küche** genießen.

**| zartes Fleisch | die Soße kräftig aber doch fein |  
| alles auf den Punkt gewürzt | bodenständig aber einfach lecker |**

### Vorspeisen

#### **Die Leberkloßsuppe**

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Leberkloß & Omeletten	€ 6,80
Bouillon mit Ei – Rinderkraftbrühe mit Eigelb	€ 5,80
Geräuchertes Forellenfilet an Blattsalaten mit Sahnemeerrettich, dazu Weißbrot	€ 11,20
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren & Weißbrot	€ 9,80

Darf es ein Glas Frankensekt zu Beginn sein?  
Blancs de Blancs, Weingut Popp, Iphofen

## Güthlein's Bratenküche

Ein wichtiger Bestandteil der fränkischen Küche sind die Braten.  
Diese Spezialitäten sind in der modernen Zeit oft etwas vernachlässigt worden.  
Aber ein „Sonntagsbraten ist schon etwas Feines – wir möchten dies weiter zelebrieren.

Und dem haben wir uns voll & ganz verschrieben.

Beim Güthlein gibt es täglich die große Bratenauswahl – frisch zubereitet.  
Wie zu Omas Zeiten.

Schweinebraten mit Kartoffelkloß & dunkler Bratensoße € 15,20

### **Der Klassiker - Ofenfrisches Schäuferle**

mit Kartoffelkloß & dunkler Bratensoße € 19,50

Schulterstück vom Schwein –  
superzartes, herzhaft gewürztes Fleisch mit knackiger Kruste

### **Oma's Schweinebraten**

mit Kartoffelkloß & dunkler Bratensoße € 16,50

Eine Eigenkreation von unserem ehemaligen Chef – Heinz Güthlein.  
Der Schweinekamm wird dazu im Ganzen gebraten & eben nicht vom Knochen abgelöst. Sie bekommen eine große Scheibe Schweinebraten mit einem durchwachsenen Teilstück, Knochen und Kruste.

### **Der Sauerbraten**

Geschmorter Rinderbraten mit essigsaurer Soße, dazu Kartoffelkloß € 18,50

Rinderbraten mit Rahmsoße & Kartoffelkloß € 18,50

Kalbsbraten mit Rahmsoße & dazu Kartoffelkloß € 18,50

Zarter Kalbsbraten mit Waldpilzen in Kräuterrahm & Semmelkloß € 19,50

Wir servieren Ihnen unsere Braten mit einem kleinem Salatteller.  
Alternativ können Sie auch gerne Wirsinggemüse oder Sauerkraut dazu wählen.

## Feinste Steaks aus der hauseigenen Metzgerei

Wir beziehen unser Fleisch über den Viehhändler Kriener von Bauern aus der Region – in der Nähe von Neustadt Aisch.

Unser Metzgermeister Jörg Gütthlein sorgt gemeinsam mit seinem Team durch den richtigen Cut und perfekte Reife der Steaks für allerbeste Qualität.

### **Unser Feinstes-**

Zartes Filetsteak vom fränkischen Rind	€ 33,50
Gut abgehangenes Rumpsteak	€ 26,50
Frankensteak – leicht durchwachen – auch bekannt als Entrecote	€ 26,50

Wir servieren unsere Steaks mit hausgemachter Kräuterbutter, nach Ihrem Wunsch gebraten.

Welche Beilage darf es sein?	Portion Pommes	€ 3,50
	Portion Kartoffelspalten	€ 3,50
	Portion Speckbohnen	€ 3,80
	Kleiner Salatteller	€ 3,80

## Vom Grill und aus der Pfanne

Schweinelendchen mit Waldpilzen in Kräuterrahm, dazu Kartoffelrösti & Salatteller € 21,80

Schnitzel „Wienerart“ mit Kartoffelsalat, dazu ein Salatteller € 16,80

Cordon Bleu mit Kartoffelsalat, dazu ein Salatteller € 18,80

### **Die bekannt-Guten | einfach die Besten!**

3 Gütthlein's fränkische Bratwürste mit Sauerkraut & Bauernbrot € 11,20

## Fischgerichte

<b>Zanderfilet</b> „Müllerinart“ in Butter gebraten mit Salzkartoffeln & Salatteller	€ 20,50
Gebackenes <b>Seelachsfilet</b> mit Remouladensoße, Kartoffelsalat & Salatteller	€ 14,50
<b>Matjesfilet</b> „Hausfrauenart“ mit Salzkartoffeln	€ 13,80
Gebackener <b>Aischgründer</b> Karpfen mit Kartoffel- & Endiviensalat (nach Saison von September bis Karfreitag )	€ 18,50   € 20,50   € 22,50
<b>Filet vom Aischgründer Karpfen</b> , dazu Kartoffel- & Endiviensalat (nach Saison von September bis Karfreitag )	€ 22,50

## Salate & vegetarische | vegane Gerichte

<b>Güthlein's Cesars Salad</b> Knackiger Blattsalat mit gebratener Hähnchenbrust, dazu mit Gurke & Tomate mit cremigen Cesar-Salad-Dressing, Croutons & Parmesan	€ 15,80
Gemischte Salatplatte mit Emmentaler & gekochtem Ei, dazu Weißbrot	€ 13,60
Kleiner Salatteller – gemischt nach Saison	€ 3,80
<b>Gebackener Camembert</b> mit Preiselbeeren & Weißbrot, dazu Salatteller	€ 12,80
Vegane <b>Süßkartoffel-Amaranth-Taler</b> mit gemischter Salatschüssel, dazu Currydip	€ 13,80

## **Brotzeiten frisch aus unserer hauseigenen Metzgerei**

Portion Kassler Rippchen mit Sauerkraut & Bauernbrot	€ 9,50
Portion warme Hausmacher Stadtwurst mit Sauerkraut & Bauernbrot	€ 9,50
Portion Roter oder Weißer Presssack mit Essiggurke & Bauernbrot	€ 9,50
Portion Hausmacher Stadtwurst mit Essiggurke & Bauernbrot	€ 9,50
Portion Hausmacher Sülze mit Musik & Bauernbrot	€ 9,50
Schinkenplatte (roh oder gekocht) mit Essiggurke, Butter & Bauernbrot	€ 14,50
Gemischte Aufschnitt Platte, garniert mit Tomate & Gurke, dazu Bauernbrot & Butter	€ 14,50
Gemischte Käseplatte mit Bauernbrot & Butter	€ 14,50
Schinkenbrot (roh oder gekocht) mit Essiggurke	€ 5,20
Wurstbrot oder Käsebrot	€ 5,20
Bratwurstgehäck-Brot mit Zwiebeln garniert (von Montag bis Freitag)	€ 5,20

Jeden Mittwoch kesselfrische Schlachtschlüssel mit Blut- & Leberwurst.

## **Für unsere jungen Gäste**

Kleines Schnitzel mit Pommes Frites & Ketchup	€ 8,80
Kleiner Schweinebraten mit Kloß & Soße	€ 8,80
Currywurst mit Pommes Frites & hausgemachter Soße	€ 8,80
1 Bratwurst mit Pommes Frites & Ketchup	€ 5,50
1 Wienerle mit Pommes Frites & Ketchup	€ 5,20
1 Kartoffelkloß mit Soße oder Spätzle mit Soße	€ 4,00
Portion Pommes Frites mit Ketchup	€ 4,00