

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 € 14,20

Der Klassiker - Ofenfrisches Schäuferle

mit Kartoffelkloß & dunkler Bratensoße € 18,80

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

Oma's Schweinebraten

mit Kartoffelkloß & dunkler Bratensoße € 15,80

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 € 17,80

Rinderbraten mit Rahmsoße & Kartoffelkloß € 17,80

Kalbsbraten mit Rahmsoße & dazu Kartoffelkloß € 17,80

Zarter Kalbsbraten mit Pfifferlingen 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 Güthlein 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 Grillgemüse	€ 4,80
	Kleiner Salatteller	€ 3,80

Vom Grill und aus der Pfanne

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

Schnitzel „Wienerart“ mit Kartoffelsalat, dazu ein Salatteller € 15,80

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

Die bekannt-Guten | einfach die Besten!

3 Güthlein's fränkische Bratwürste mit Sauerkraut & Bauernbrot € 10,50

Fischgerichte

Zanderfilet „Müllerinart“ in Butter gebraten mit Salzkartoffeln & Salatteller	€ 20,50
Gebackenes Seelachsfilet mit Remouladensoße, Kartoffelsalat & Salatteller	€ 13,80
Matjesfilet „Hausfrauenart“ mit Salzkartoffeln	€ 12,80
Gebackener Aischgründer Karpfen mit Kartoffel- & Endiviensalat nach Saison von September bis Karfreitag	100g € 4,10
Filet vom Aischgründer Karpfen, dazu Kartoffel- & Endiviensalat nach Saison von September bis Karfreitag	100g € 6,40

Salate & vegetarische/vegane Gerichte

Kleiner Salatteller – gemischt nach Saison	€ 3,80
Bunte Salatplatte mit Ei, dazu Weißbrot	€ 12,80
Bunte Salatplatte mit Käsestreifen und Kochschinken, dazu Weißbrot	€ 13,80
Bunte Salatplatte mit gebratenen Putenbruststreifen, dazu Weißbrot	€ 14,80
Vegane Süßkartoffel-Amaranth-Taler mit 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