# **GUTLANDS**

#### MEET & EAT

Zu Hause schmeckt's einfach am besten.
Eng in der Region verwurzelt, haben wir von
GUTLANDS dieses Gefühl konserviert und in einen
Ort übersetzt, der dich mit offenen Armen empfängt.
Wir mögen's frisch und ehrlich – und genau das
kannst du in jedem Winkel und auf jedem Teller
sehen, riechen und schmecken.

### Tägliche Fütterungszeit

Frühstück Mo-Fr: 6:30 - 9:30 Uhr

Sa-So: 7:30 - 11:00 Uhr

Abendessen

Di-Do: 17:00 - 22:00 Uhr Fr-Sa: 17:00 - 23:00 Uhr (Warme Küche bis 21:30 Uhr)

# **APERITIFS**

HUGO <sub>5</sub> Prosecco, Holundersirup, Minze, Limette	0,31	6,90€	CAMPARI ORANGE   Campari, Orangensaft	0,31	6,90€
APEROL SPRITZ 1,5,10 Prosecco, Aperol, Orange	0,31	6,90€	RAMAZZOTTI ROSATO, TONIC 10 Ramazzoti Rosato, Tonic Water, Limette	0,31	6,90€
LILLET WILDBERRY Lillet Vermouth, Wildberry, Beeren, Limette	0,31	6,90€			
LAV' A BELLE   Lavendel Aperitif Kreationen Wahlweise als Spritz, mit Tonic	0,31	6,90€	<b>HONEYMOON</b> Rosé, Gin, Zitronensaft, Honigsirup	0,31	6,90€

oder als Sour

## **SPARKLING**

ROSÉFRIZZANTE

0,11 5,50€

IL FRESCO

0,11 5,50€

Prosecco 5

Colli Vicente, Venetien

Prosecco 5

Villa Sandi, Venetien

## **SOFTDRINKS**

WASSER still	0,51	3,20€	SAFTSCHORLE	0,21	2,60€
WASSER still	1,0 I	5,90€	SAFTSCHORLE	0,41	4,40€
WASSER spritzig	0,51	3,20€	Säfte aus der Fruchtsaftkelte	REI PRET	ZFELD
WASSER spritzig	1,O I	5,90€	Apfel naturtrüb, Orange, Rhabar Johannisbeere, Maracuja 3	ber,	
SCHWEPPES					
TONIC WATER 10	0,21	3,30€	FRITZ-KOLA 1,4	0,331	3,30€
GINGER BEER	0,21	3,30€	FRITZ-KOLA 1,2,4 ohne Zucker	0,331	3,30€
GINGER ALE 1,3	0,21	3,30€	MISCHMASCH 3,4	0,331	3,30€
LEMON 3,10	0,21	3,30€	fritz–kola mit orange		
RED BULL 1,9	0,251	4,00€	FRITZ-LIMO <sub>4,5</sub> Orange, Zitrone	0,331	3,30€

## **ALKOHOLFREIE COCKTAILS**

VIRGIN SUNRISE   Mit Orangensaft, Ananassaft, Zitronensaft und Grenadine IPANEMA  ,3	6,90€	VIRGIN MOJITO 10 Mit frischer Minze, Rohrzucker, Limette und Tonic Water PINK LADY 1	7,90€
Mit Ginger Ale, Rohrzucker, Limette und Maracuja Saft	6,90€	Mit Orangensaft, Kokossirup, Zitronensaft, Grenadine und Ginger Beer	6,90€

## BIERE

### OBERFRÄNKISCHE BRAUKULTUR

Oberfranken ist mit über 300 Brauereien die Heimat der Biere. Im monatlichen Wechsel präsentieren wir typische Vertreter der regionalen Brauzunft – frisch gezapft vom Fass.

MONATSBIER A			MAISEL'S WEISSE		
Vom Fass	0,31	2,50€	Vom Fass	0,31	2,80€
Vom Fass	0,51	3,50€	Vom Fass	0,51	3,80€
			Leicht	0,51	3,80€
<b>BAYREUTHER HELL</b>	· A		Alkoholfrei	0,51	3,80€
Vom Fass	0,31	2,50 €			
Vom Fass	0,51	3,50€	RUSS-WEIZEN II, A	0,51	3,80€
			COLA-WEIZEN 1,3,7,9,A	0,51	4,00€
ELCH PILS A	0,51	3,80€			
naturtrüb			<b>ALKOHOLFREIE BIER</b>	E	
RADLER II,A	0,31	2,50€	Spalter Freiheit, Pils A	0,331	3,00€
RADLER II,A	0,51	3,50€	Winkler Bräu Kupfer, Kellerbier A	0,51	3,80€

### WEISSWEINE

PINOT GRIGIO D.O.C. 5	0,21	4,90€	GEIL'S CHARDONNAY	0,21	5,80 €
Cielo e Terra, Venetien	0.21	7.90 €	Weingut Rudolf Geil, Rheinhessen	0.21	5.80
LUGANA LIMNE 5 Tenuta Roveglia, Lombardei	0,21	7,000	SILVANER CASTELL 5 WeingutCastell, Franken	0,21	€
GUTLANDS DER WEISSE <sub>5</sub>	0,21	5,90€			
Meier Schmidt, Franken					

### ROTWEINE

19 CRIMES RED	0,21	7,90€	NERO D'AVOLA	0,21	7,90€
BLEND 5			MERLOT 5		
CS, M, SY, 19 Crimes, Süd Australien			Tenuta Vaccaro, Sizilien		
BAROCCO	0,21	7,20 €	GUTLANDS	0,21	5,90
PRIMITIVO 5			DER ROTE <sub>5</sub>		₹
Tenuta Barocco, Apulien			Meier Schmidt, Franken		

### ROSÉWEINE

ROSA DEI FRATIS

0.21

6.90€

UM UNSER GESAMTES WEINSORTIMENT ZU ERKUNDEN, FRAGT UNS GERNE!

## LONGDRINKS

TANQUERAY GIN, TONIC 10 HAVANA CLUB 3 ANOS,

8.00€ 6.90€

ABSOLUT VODKA, LEMON 3,10

6,60€

**COLA** 1,3,7,9

Cá die Frati. Lombardei

JACK DANIEL'S, COLA 1,3,7,9

7.60€

# **EDELBRÄNDE**

### Brennerei Siebenhaar, Dietzhof

Brände			Geiste		
WILLIAMS CHRIST BIRNE	2 cl	3,40€	HASELNUSS	2 cl	4,40 €
OBSTLER	2 cl	2,80€	WALDHIMBEERE	2 cl	3,40€
ZWETSCHGE	2 cl	3,40€	SCHLEHE	2 cl	3,40€
KÜMMEL	2 cl	3,40€			
MIRABELLE	2 cl	3,40€	WALBERLA BITTER	2 cl	3,40€
Liköre					
ZWETSCHGEN-BRANDY	2 cl	3,40€	SAUERKIRSCHE	2 cl	3,40€
MARILLE	2 cl	3,40€	BROMBEERE	2 cl	3,40€

# **LIQUEURS**

BAILEYS IRISH CREAM	4 cl	3,50€	EIERLIKÖR	4 cl	3,50 €
AMARETTO DI	4 cl	3,50€	KIRSCHLIKÖR	4 cl	3,50 €
SARONNO 5,6 SAMBUCA MOLINARI	4 cl	3,50€	THE BRAIN Kirsch-Eierlikör	4 cl	3,50 €

# COFFEE & CO.

RISTRETTO,	1,60€	FRISCHER INGWERTEE Portion	3,50€
ESPRESSO <sub>9</sub>	2,20€	PFEFFERMINZTEE Portion	2,50€
ESPRESSO MACCHIATO 9, 6	2,40 €	GRÜNTEE Portion	2,50€
ESPRESSO DOPPIO 9	3,40€	KRÄUTERTEE Portion	2,50€
KAFFEE 9	2,60€	FRÜCHTETEEPortion	2,50€
MILCHKAFFEE 9, 6	3,40€	ROOIBOSTEE Portion	2,50€
CAPPUCCINO 9, 6	3,20€	SCHWARZTEE Portion 9	2,50€
LATTE MACCHIATO 9, 6	3,60€	SCHOKOLADE heiß oder kalt 9,9	3,50€

### VORSPEISEN

GOURMET FRITTEN C.9

6,50€

Pommes, Trüffelöl, Parmesan

BRUSCHETTA a.k vegetarisch 5,90 €

Tomate, Knoblauch, Olivenöl, Basilikum

auf Weißbrot

Dazu: Parmesan<sup>c,g</sup> +1,50€ CARPACCIO VOM RIND a.c.g.k 12,90€

Mit Rucola, Parmesan, gerösteten Pinienkernen dazu Weißbrot

## SALATE

### Wir beziehen unser Obst, Gemüse & unsere Pommes regional vom Gemüselieferant Zametzer aus Pinzberg

BEILAGENSALAT vegan

5.50€

SALAT MIT RINDERFILET-

16,90€ SPITZEN h,l,e,j

Gemischter Salat, Rinderfilet und geröstete Nüsse an

Waldbeer-Rosmarin-Dressing j,l

FALAFEL SALAT i,a vegan

11.80€

Falafel, gemischter Salat an Balsamico-Dressing<sup>1</sup>

SALAT MIT HÄHNCHEN-STREIFEN

a,c,j,l,g,a

14.90€

Gemischter Salat und Hähnchenstreifen an Caesar-Dressing a,c,j,l,g mit Croutons l,j

## **ALL TIME CLASSICS**

GUTLANDS BURGER a,c,g,j,k,I

14.90€

100 % Black Angus (200 g), Brioche Bun, Bacon, Spiegelei, Röstzwiebeln, Burgersoße, Blattsalat, Essiggurke, Tomate dazu Country Fries

RIGATONI AL'ARRABIATA<sup>I,a</sup>

vegan

9,90€

>DOUBLE<

18.90€

Scharfe Tomatensoße

FITNESS PASTA a.I.g

14,90€

BURGER RUSTIKAL a,c,g,k,l,j

14.90 €

Tagliatelle, Hähnchenbruststreifen und gebratenes Gemüse

100% Black Angus (200g), Schinkenspeck, Rucola, Parmesan, Tomate, Gurke und Burgersoße dazu Country Fries

>DOUBLE<

18,90€

FALAFEL BURGER i,a,g,k,I vegan

13,90€

Falafel Patty, Roggen Bun, Apfelspalten, Minze, Preiselbeeren, Tomatensalsa, Rucola, Blattsalat dazu Country Fries

## FLEISCH & FISCH

FILETSTEAK VOM RIND  aus Deutschland  Mit hausgemachter Kräuterbutter <sup>9</sup> Beilagensalat mit Balsamico-Dress		SCHNITZEL WIENER ART a.c  Vom Schwein, frische Pommes Frites	14,80€
180 g	25,80€	CORDON BLEU RUSTIKALa.c.g	16,90€
280 g	35,50€	Vom Schwein, Speckwürfel, Röstzwiebel würziger Bergkäse, frische Pommes Frite	
Dazu:			
Country Fries, frische Pommes Frites oder Ofengemüse	+4,00€	LACHSFILET, GEBRATEN d.g.l.a	16,90€
Surf & Turf mit Garnelen <sup>b</sup> (pro Stück)	+2,50€	Weißwein–Zitronen Soße, Ofengemüse, Tagliatelle	

## **DESSERTS**

AFFOGATO CLASSICO	3,80€	FLYING DESSERT c,g,e,h	3,50€
Vanilleeis <sup>a,g</sup> , Espresso <sup>9</sup>		Wechselnde hausgemachte Desserts	

#### Zusatzstoffe

<sup>1</sup>mit Farbstoff, <sup>2</sup> mit Konservierungsstoff, <sup>3</sup> mit Antioxidationsmittel, <sup>4</sup> mit Geschmacksverstärker, <sup>5</sup> geschwefelt, <sup>6</sup> geschwärzt, <sup>7</sup> mit Phosphat, <sup>8</sup> mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen), <sup>9</sup> koffeinhaltig, <sup>10</sup> chininhaltig, <sup>11</sup> mit Süßungsmittel, <sup>13</sup> gewachst

#### **Allergene**

<sup>a</sup> Glutenhaltiges Getreide, <sup>b</sup> Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>c</sup> Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>d</sup> Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>e</sup> Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>g</sup> Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>h</sup> Schalenfrüchte, <sup>l</sup> Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>l</sup> Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>k</sup> Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>l</sup> Schwefeldioxid und Sulphite, <sup>m</sup> Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse, <sup>n</sup> Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse