

GUTLANDS

MEET & EAT

Liebe Gäste,

wie Ihr wahrscheinlich bereits aus den Nachrichten mitbekommen habt, wurde der Mehrwertsteuersatz zum 01.01.2024 auf Speisen im Restaurant von 7% auf 19% angehoben.

Dies bedeutet eine Steigerung des Mehrwertsteuersatzes um 12%.

Wir möchten nicht die vollständige Mehrwertsteuererhöhung an Euch weitergeben, weshalb wir unsere Preise um nur 10% ohne weitere Aufrundung erhöht haben.

Was diese 10% ausmachen, möchten wir Euch jedoch ehrlich und offen auf unserer Speisekarte zeigen, weshalb Ihr die korrigierten alten Preise weiterhin einsehen könnt.

Die Entscheidung unserer Regierung trifft die gesamte Gastronomiebranche hart. Gerade deshalb zählen wir auf Euch, dass wir Euch weiterhin als unsere Gäste im Gutlands willkommen heißen und mit leckerem Essen verwöhnen dürfen.

Euer Gutlands-Team

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.



UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN

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

VORSPEISEN

BRUSCHETTA ^{a, k} *vegetarisch*

Tomate, Knoblauch, Olivenöl, Basilikum auf Ciabatta

~~€ 6,90~~ € 7,59

Wahlweise mit:

Parmesan

+ ~~€ 1,50~~ € 1,65

GOURMET FRITTEN ^{c, g}

Pommes, Trüffelöl, Parmesan

~~€ 6,50~~ € 7,15

CARPACCIO VOM RIND ^{a, c, g, k}

Hauchdünn geschnittenes Rinderfilet, mit Rucola, Olivenöl, Parmesan, Cherrytomaten, gerösteten Pinienkernen dazu Weißbrot

~~€ 12,90~~ € 14,19

SALATE

*Wir beziehen unser Obst, Gemüse & unsere Pommes regional vom
Gemüselieferanten Zametzer aus Pinzberg*

KLEINER BEILAGENSALAT ^{j,l} *vegan*

~~€ 4,50~~ € 4,95

SALAT MIT HÄHNCHENSTREIFEN ^{j,l,c,g}

Gemischter Salat und Hähnchenstreifen an
Caesardressing, dazu gemischter Brotkorb ^a

~~€ 14,90~~ € 16,39

SALAT MIT RINDERFILETSPITZEN ^{h,l,e,j}

Gemischter Salat mit Rinderfilet (100g) an
Balsamicodressing, dazu gemischter Brotkorb ^a

~~€ 18,90~~ € 20,79

SUPERFOOD SALAT ^{a,l,f} *vegan*

Bunter Couscoussalat mit Karotten, Paprika, Zucchini,
Blattsalat an Zitronenvinaigrette

~~€ 8,90~~ € 9,79

Wahlweise mit:

Grünkohlhanf Patties 2 Stk.

+ ~~€ 6,90~~ € 7,59

Hähnchen

+ ~~€ 5,90~~ € 6,49

Gambas 1 Stk. ^{b,d,n}

+ ~~€ 4,90~~ € 5,39

Alle Salate wahlweise mit:

Knoblauchbrot ^a

+ ~~€ 1,90~~ € 2,09

BURGER

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

100 % Beef Patty (200 g), Brioche Bun, Bacon, Spiegelei, Röstzwiebeln, Burgersoße, Blattsalat, Essiggurke, Tomate

Dazu: Country Fries

~~€ 17,90~~ € 19,69

Double

~~€ 22,90~~ € 25,19

HANF BURGER a, l, j *vegan*

Grünkohlhanf Patty, Roggen Bun, Blattsalat, Tomate, Gurke, Tomatensalsa, vegane Zitronenmayonnaise

Dazu: Country Fries

~~€ 14,90~~ € 16,39

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

100% Beef Patty (200g), Brioche Bun, roher Schinken, Rucola, Parmesan, Tomatensugo, Blattsalat, Tomate

Dazu: Country Fries

~~€ 17,90~~ € 19,69

Double

~~€ 22,90~~ € 25,19

CAPRESE BURGER a, c, g, h, k

100% Beef Patty (200g), Brioche Bun, Tomate, Mozzarella, Rucola, Tomatensalsa, Blattsalat

Dazu: Country Fries

~~€ 18,90~~ € 20,79

Double

~~€ 23,90~~ € 26,29

PASTA

AGLIO E OLIO SPICY ^a *vegan*

Rigatoni, Knoblauch, Olivenöl, Chili, Tomaten

~~€ 8,90~~ € 9,79

Wahlweise mit:

Gambas 1 Stk. ^{b, d, n}

+ ~~€ 4,90~~ € 5,39

RIGATONI A LA CHEF ^{a, l}

Rigatoni, Sugo, Prosciutto Cotto, Parmesan, Rucola

~~€ 11,90~~ € 13,09

FITNESS PASTA CLASSIC ^{a, c, g, l}

Rigatoni, mediterranes Gemüse, Hähnchen, Parmesan,
Rucola

~~€ 13,90~~ € 15,29

FITNESS PASTA ^{a, l} *vegan*

Rigatoni, mediterranes Gemüse, Rucola

~~€ 10,90~~ € 11,99

FLEISCH & FISCH

FILETSTEAK VOM RIND

aus Deutschland

Mit hausgemachter Kräuterbutter^g und Beilagensalat mit Balsamico-Dressing^{j,1}

200g

~~€ 32,90~~ € 36,19

Wahlweise mit:

Country Fries, frische Pommes Frites oder Ofengemüse¹

+ ~~€ 4,00~~ € 4,40

Surf & Turf mit Black Tiger Garnelen^{b, d} (pro Stück)

+ ~~€ 4,90~~ € 5,39

SAIBLINGSFILET, GEBRATEN^{d, g, l, a}

Mit Weißwein-Zitronen Soße, Ofengemüse,

Rosmarinkartoffeln

~~€ 17,90~~ € 19,69

SCHNITZEL WIENER ART^{a, c}

hausgemacht

Vom Schwein, frische Pommes Frites

~~€ 14,90~~ € 16,39

Wahlweise mit:

Kleiner Beilagensalat^{j,1}

+ ~~€ 4,50~~ € 4,95

CORDON BLEU RUSTIKAL^{a, c, g}

hausgemacht

Vom Schwein, Speckwürfel, Röstzwiebeln, würziger

Bergkäse, frische Pommes Frites

~~€ 16,90~~ € 18,59

Wahlweise mit:

Kleiner Beilagensalat^{j,1}

+ ~~€ 4,50~~ € 4,95

KINDERMENÜ

Wir haben eine gesonderte Speisekarte für Kinder - fragt uns gerne!

DESSERTS

AFFOGATO CLASSICO ^{e, g, 9}

Vanilleeis, Espresso

€ 3,80 € 4,18

KUGEL EIS

Wechselnde Sorten

€ 1,90 € 2,09

FLYING DESSERT

Wechselnde hausgemachte Desserts

€ 3,80 € 4,18

KNABBER TELLER ^{a, e}

Oliven, Erdnüsse, Salzbrezeln

€ 7,90 € 8,69

COFFEE & TEA

RISTRETTO ⁹

€ 1,60

ESPRESSO ⁹

€ 2,60

ESPRESSO DOPPIO ⁹

€ 3,80

ESPRESSO MACCHIATO ^{9, G}

€ 2,80

KAFFEE ⁹

€ 2,80

MILCHKAFFEE ^{9, G}

€ 3,60

CAPPUCCINO ^{9, G}

€ 3,60

LATTE MACCHIATO ^{9, G}

€ 3,60

FRISCHER INGWERTEE

€ 3,50

PFEFFERMINZTEE

€ 2,80

GRÜNTEE

€ 2,80

KRÄUTERTEE

€ 2,80

FRÜCHTETEE

€ 2,80

ROOIBOSTEE

€ 2,80

SCHWARZTEE

€ 2,80

SCHOKOLADE *heiß oder kalt* ^{9, 4}

€ 3,50

APERITIFS

HUGO ₅ 0,3L

Prosecco, Holundersirup, Minze, Limette

€ 6,90

APEROL SPRITZ _{1,5,10} 0,3L

Prosecco, Aperol, Orange

€ 6,90

SPARKLING

ROSÉ FRIZZANT 0,75L

Prosecco ₅

Colli Vicente, Venetien

€ 32,00

LAV' A BELLE ₁ 0,3L

Lavendel Aperitif Kreationen

Wahlweise als Spritz, mit Tonic oder als Lila Wolke

€ 6,90

RAMAZZOTTI ROSATO, TONIC ₁₀

Ramazotti Rosato, Tonic Water, Limette

€ 6,90

IL FRESCO 0,1L

Prosecco ₅

Villa Sandi, Venetien

€ 5,50

SOFTDRINKS

WASSER

Wahlweise still, medium oder spritzig

0,5l € 3,20

1,0l € 5,90

SAFTSCHORLE

Säfte aus der Fruchtsaftkellerei Pretzfeld

Apfel naturtrüb, Orange, Rhabarber, Johannisbeere,
Maracuja₃

0,2l € 2,60

0,5l € 4,40

SCHWEPPE 0,2L

TONIC WATER₁₀

GINGER BEER

GINGER ALE_{1,3}

€ 3,30

FRITZ_{1,4} 0,33L

FRITZ-KOLA_{1,2,4}

Kola, Kola ohne Zucker

MISCHMASCH_{3,4}

Fritz-Kola mit Orange

FRITZ-LIMO_{4,5}

Orange

€ 3,30

ALKOHOLFREIE COCKTAILS

VIRGIN SUNRISE ₁

Orangensaft, Zitronensaft und Grenadine

€ 6,90

IPANEMA _{1,3}

Ginger Ale, Rohrzucker, Limette und Maracujasaft

€ 7,90

LONGDRINKS

TANQUERAY GIN, TONIC ₁₀

€ 8,90

HAVANA CLUB 3 ANOS, COLA _{1,3,7,9}

€ 7,90

VIRGIN MOJITO ₁₀

FrISChe Minze, Rohrzucker, Limette und Tonic Water

€ 8,90

PINK LADY ₁

Ananassaft, Kokossirup, Zitronensaft, Grenadine

€ 7,90

JACK DANIEL'S, COLA _{1,3,7,9}

€ 7,60

WEISSWEIN & ROSÉ

PINOT GRIGIO D.O.C. ₅ 0,2L

Cielo e Terra, Venetien

€ 4,90

LUGANA LIMNE ₅ 0,2L

Tenuta Rovaglia, Lombardei

€ 7,90

PINOT BLANC MOSEL ₅ 0,2L

Markus Molitor, Haus Klosterburg, Deutschland

€ 8,40

GEIL'S CHARDONNAY ₅

Weingut Rudolf Geil, Rheinhessen

€ 5,80

SILVANER CASTELL ₅

Weingut Castell, Franken

€ 6,90

ROSES ROSES ₅ 0,2L

Otella, Italien

€ 6,90

ROTWEIN

19 CRIMES RED BLEND ₅ 0,2L

CS, M, SY, 19 Crimes, Süd Australien

€ 8,40

BAROCCO PRIMITIVO ₅ 0,2L

Tenuta Barocco, Apulien

€ 7,20

NERO D'AVOLA MERLOT ₅ 0,2L

Tenuta Vaccaro, Sizilien

€ 7,90

COCKTAILS

NEGRONI ^{1,2,1}

Dry Gin, Campari, Vermouth Rosso
€ 8,90

CAIPIRINHA

Cachaca, Rohrzucker, Limette
€ 9,90

MARGARITA

Tequila, Cointreau, Limettensaft
€ 8,90

ESPRESSO MARTINI ¹¹

Wodka, Kahlúa, Espresso
€ 8,90

MAI TAI ^{1,7}

Weißer Rum, Brauner Rum, Cointreau,
Orgeat, Zuckersirup, Limettensaft
€ 10,80

OLD FASHIONED ⁶

Bourbon Whiskey, Angostura, Zucker,
Orange, Zitrone
€ 8,90

MOJITO ¹

kubanischer Rum, Rohrzucker,
Limette, Minze und Soda
€ 10,20

PAPER PLANE ^{1,9,6}

Aperol, Amaretto, Bourbon,
Zitronensaft
€ 8,90

DON PAPA SPEZIAL ¹

Don Papa Rum, Kokossirup,
Gingerbeer
€ 10,20

WHISKEY SOUR ⁶

Bourbon Whiskey, Zitronensaft,
Zuckersirup, Angostura
€ 8,90
mit Eiweiß-Schaumkrone:
€ 9,90

APEROL SOUR ^{1,9}

Aperol, Zuckersirup, Zitronensaft
€ 7,90
mit Eiweiß-Schaumkrone:
€ 8,90

GIN BASIL SMASH ^{1,6}

Tanqueary Gin, Zuckersirup,
Zitronensaft, Basilikum, Soda
€ 10,20

EDELBRÄNDE

BRENNEREI SIEBENHAAR, DIETZHOF

BRÄNDE 2CL

Williams Christ Birne, Zwetschge, Mirabelle

€ 3,40

LIKÖRE 2CL

Zwetschgen-Brandy, Marille, Sieben, Sauerkirsche

€ 3,40

Walberla Bitter

€ 3,00

GEISTE 2CL

Haselnuss

€ 4,40

Waldhimbeere, Schlehe

€ 3,40

LIQUEURS

BAILEYS IRISH CREAM_{1,2,5,9} 4CL
€ 3,50

AMARETTO DI SARONNO_{5,6} 4CL
€ 3,50

SAMBUCA MOLINARI 4CL
€ 3,50

EIERLIKÖR 4CL
€ 3,50

KIRSCHLIKÖR 4CL
€ 3,50

THE BRAIN 4CL
Kirsch- Eierlikör
€ 3,50

ZUSATZSTOFFE

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

ALLERGENE

^a Glutenhaltiges Getreide, ^b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse,
^c Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse, ^d Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse,
^e Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse, ^f Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse,
^g Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse, ^h Schalenfrüchte, ⁱ Sellerie und daraus gewonnene
Erzeugnisse, ^j Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse, ^k Sesamsamen und daraus gewonnene
Erzeugnisse, ^l Schwefeldioxid und Sulphite, ^m Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse,
ⁿ Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse