



Suppen

Tagessuppe

5,90 €

Vorspeisen

Gemischte Arabische Vorspeisenplatte (2 Personen)

Humus, 2 Falafel, Mhammara, Auberginenpaste,
2 Zambusak, 2 Kopaa, 2 Weinblätter, Taboulesalat, Oliven,
rote Beete-Auberginencreme und arabisches Brot

1 Person 18,90€

2 Personen 23,90 €

Tomate-Mozzarella

mit Burrata, Rucola, Balsamico-Creme und Baguette

12,90 €

Rinder Carpaccio mit Olivenöl,

Zitrone, Parmesan, Rucola und Knoblauchbaguette

13,90 €

Avocado-Carpaccio mit Riesengarnelen

in Zitronenöl, Salatbouquet, Parmesan und Baguette

15,90 €



Fatusch- Salat

Romanasalat mit Zitronen-Granatapfel-Olivenöl-Dressing,
dazu gegrillter Schafskäse und geröstetem Fladenbrot

15,90 €

Golf Club Salat

Gemischter Salat mit Hähnchenbrust in Cornflakesmantel,
Sweet-Chilisauce und Baguette

17,90 €

Sommersalat mit Rinderlendensteak oder Lachs Steak

gemischter Salat mit Pinienkerne, Balsamico-Dressing und Baguette

23,90 €

Das kleine Gericht

Flammkuchen

mit Speck und Zwiebeln

12,90 €

mit Grillgemüse, Rucola, grüner Pesto und Parmesan

13,90 €

Currywurst mit Pommes

13,90 €

Wurstsalat mit Regensburger, Essiggurke, rote Zwiebeln und Bauernbrot

10,90 €

Schweizer Wurstsalat mit Regensburger, Essiggurke, rote Zwiebeln, Emmentaler und Bauernbrot

11,90€



Pasta

Hausgemachte Ravioli

gefüllt mit Spinat/Ricotta in Trüffelöl mit Kirschtomaten, Rucola,
Pinienkerne, nach Wunsch mit Parmesan

18,90 €

Spaghetti Arrabbiata

mit Kräutern, Rucola und Parmesan

14,90 €

Mit Riesengarnelen 22,90€

Fisch

Gebackenes Rotbarschfilet in der Kürbismantel-Panade

mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensauce

19,50 €

Gemischte Fischplatte

Dorade, Lachs, Riesengarnelen mit Grillgemüse,

Grillkartoffeln, Zitronen-Knoblauchöl

27,90 €



Hauptspeisen

Wiener Schnitzel von der Kalbshende mit Bratkartoffeln

Preiselbeeren und kleinem gemischten Salat

26,90 €

Cordon Bleu (Hähnchenbrust)

Gefüllt mit Schinken und Käse, mit Süßkartoffel-Pommes und kleinem gemischten Salat

23,90 €

Zwiebelrostbraten von Rinderleber 200gr.

mit hausgemachten Röstzwiebeln Bratkartoffeln, dunkler Jus und Speckbohnen

28,50 €

Mais-Backhähnchen im Kürbismantel

mit Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensauce

17,90 €

Münchener Schnitzel von Schweinelende

Mit Senf/Meerrettich Panade dazu Kartoffelsalat

17,70€



Orientalische Spezialitäten

Schischtahuk- Spieß

Gegrillte Hühnerbrust mit Dip, arabisches Brot,

Grillgemüse, Pommes Frites

23,90 €

Lammfilet mit Pistazienkruste

mit Grillgemüse, pikante Kartoffeln und jus

26,90 €

"Maria" arabisches Club Sandwich

gegrilltes arabisches Brot gefüllt mit Rinder-Lammhackfleisch,
Arabische Gewürze, Steak Pommes, dazu Joghurt-Dip und Salat

19,90 €

Iliq's XL Hamburger

Hausgemachter Rinder-Patty im rustikalen Brot, mit Cheddarkäse, Speck, Spiegelei,
Gurke, Tomate, Schmelzzwiebeln, Cocktailsauce und Steak Pommes

22,90 €

Couscous-Gemüsepfanne

mit gebratenem Ziegenkäse, Rucola und Granatapfel

16,90 €



Dessert

Hausgemachter Kaiserschmarrn

mit Rosinen, Mandeln, dazu Apfelmus

(ca. 20 Min. Dauer)

13,90 €

arabische Baklava

mit Pistazieneis und frischen Früchten

10,90 €

Schokotörtchen mit Sahne, Eis und Früchten

9,50 €

„Heiße Liebe“

2 Kugeln Vanilleeis mit heißen gemischten Früchten

und Sahne

8,50 €

Gemischtes Eis

(3 Kugeln)

6,50 €

mit Sahne

7,50 €



Herzlich Willkommen
in der „Alten Guttscheune“
Restaurant mit Flair im Grünen

Regionale Produkte treffen auf internationale Inspiration
Wenn Chefkoch Ilija Alnajar und sein Team in der Küche Hand anlegen,
verwandeln sich Gerichte in reine Harmonie.

Für ein hervorragendes Geschmackserlebnis ist jede einzelne Zutat entscheidend. Deshalb wählen wir die Produkte, mit denen wir unsere Speisen zubereiten, besonders sorgfältig aus und setzen dabei auf höchste Qualität. Die Grundzutat gibt den Ton an. Beilage und Saucen dürfen sie begleiten, sich aber nicht in den Vordergrund drängen. Bei der Zubereitung stecken unsere Köche viel Liebe in ihre Arbeit. Sie zaubern schmackhafte Speisen, die typisch sind für unsere Heimat, lassen sich aber international inspirieren.

Die Küche folgt einer Philosophie:

Kochen um zu genießen, jedes Gericht ist ein kleines Fest der Sinne.

Um im Sinne des Slow-Food-Gedankens verantwortungsvolle Landwirtschaft, artgerechte Viehzucht und traditionelle Lebensmittelherstellung zu fördern, verwenden wir in unserer Küche ausschließlich hochwertige saisonale Zutaten aus überwiegend regionalem Anbau. Damit unterstützen wir Betriebe, die sich für nachhaltige Lebensmittelproduktion einsetzen. Das ist manchmal ein wenig teurer, dafür auch immer ein ganz besonderer Genuss.

Zum kulinarischen Geschmackserlebnis darf natürlich auch das passende Getränk nicht fehlen. Wie gut, dass wir zahlreiche namhafte regionale Weine, genauso wie europäische Tropfen für Ihren Genuss zur Auswahl haben.

Die Mitarbeiter sind das Herzstück unseres Restaurants. Die Herzlichkeit, mit der wir unseren Gästen begegnen, lässt sich nur über ein angenehmes Arbeitsklima und Zusammenwirken auf Augenhöhe erreichen. Unser motiviertes und professionelles Service-Team wird Ihren Aufenthalt in unserem Restaurant zu einem unvergesslichen kulinarischen Erlebnis machen. Und mit dieser Symbiose möchten wir Sie am Ende ihres Besuches satt und glücklich heimgehen lassen.

Wir freuen uns, wenn Sie Ihren Aufenthalt bei uns in guter Erinnerung behalten
und wir Sie wieder als Gast bei uns begrüßen dürfen.

Ilija Alnajar und sein Team.

Betriebsfeiern, Familienfeiern,
Geburtstage, Hochzeit,
Kommunion, Firmung, ...

Anfragen und Reservierungen nimmt unser
Serviceteam unter der Leitung von
Herrn Ilija Alnajar
gern entgegen.

Tel.: 08139-995133
E-Mail: alteguttscheune@golf-gh.de

Aktuelle Informationen finden Sie auch auf unserer Facebook- und Instagram-Seite!



Aperitif

Hugo / Aperol Spritz

8,00 €

Alkoholfreier Hugo

6,20 €

Alkoholfreier Maracuja-Spritz

6,20 €

Lillet
Wild Berry

8,00 €

Ramazzotti Rosato

8,00€

Campari
Orange / Spritz

8,00€

Martini Tonic

8,00 €

Paulaner Bier München

Helles Bier / Dunkles / Radler
0,5 l 4,70 € // 0,3 l 3,70 €

Pils
0,33 l 4,70 €

Weißbier / Russn
0,5 l 4,90 € // 0,3 l 3,90 €

Leichtes Weißbier / Dunkles Weißbier
0,5 l 4,90 €

Alkoholfrei

Alkoholfreies Bier
0,5 l 4,70 €

Alkoholfreies Weißbier / Weizi
0,5 l 4,90 €

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser

0,5 l 3,890 € // 0,2 l 2,90 €

Adelholzener Classic / Still

0,75 l 6,80 € // 0,5 l 4,80 € // 0,25 l 2,90 €

Coca-Cola, Cola light, Fanta

0,33 l 4,00 €

Spezi, Zitronen-Limonade

0,5 l 4,50 €

Golfer

0,5 l 4,90 €

Wolfra Saft -Johannisbeer-, Maracuja-, Rhabarber-, Grapefruit-,
Orange-, Traube-, & naturtrübe Apfelschorle

0,5 l 4,90 €

Schweppes Bitter-Lemon / Tonic Water

0,2 l 3,60 €

Weinempfehlung

Weißwein

Grauburgunder – Markus Pfaffmann

Saftige Birne, Quitte

0,2l 8,50 € // 0,1l 4,40 €

0,75l 29,50 €

Sauvignon Blanc – Tina Pfaffmann

Deutschland – Pfalz

Trocken, dazu dezent gelbe Früchte

0,2l 8,50 € // 0,1l 4,40 €

0,75l 29,50 €

2021' Grüner Veltliner – Weingut Beyer

Österreich

Trocken, frisch und spritzig mit leicht würzigen Noten

0,2l 7,40 € // 0,1l 3,70 €

Luganer Bulgarini – Italien

Frisch und saftig

0,2l 8,80 € // 0,1l 4,60 €

0,75l 31,00 €

Rotwein

2020' Primitivo Pasqua

Italien

Kraftvoll und weich mit beerigen Aromen

0,2l 8,50 € // 0,1l 4,40 €

0,75l 29,50 €

Blauer Zweigelt- Armin Huber

Österreich

Weichselkirsche -Aroma, ein Hauch von Vanille

0,2l 7,50 € // 0,1l 3,50 €

0,75l 25,00 €

Rose

2019' Tina Pfaffmann Pink
St. Laurent Rosé, Pfalz
Feinherb, blumig und fruchtig

0,2l 7,50 € // 0,1l 3,90 €
0,75l 29,50 €

Weinschorlen

Weißwein-Schorle

0,2l 4,50 € // 0,5l 8,80 €

Rose- Schorle

0,2l 4,50 € // 0,5l 8,80 €

Luganer- Schorle

0,2l 5,20 € // 0,5l 9,80 €

Flaschenweine 0,75 l

Weißwein

Weißburgunder – Hees Steingewann

Deutschland

Trocken, am Gaumen druckvoll mit cremiger Textur

0,75 l 31,00 €

Pino Grigio – Cantina Tramin

Italien / Südtirol

Angenehm weich, vollmundig und frisch

0,75 l 30,050 €

Rotwein

Small Hill Red

Österreich

Cuvee aus Merlot, Pino Novi und St. Laurent

Dunkle Beeren, Schokolade, zart im Hintergrund

0,75 l 30,50 €

Prosecco / Sekt / Champagner

Glas "Häuserner" Prosecco Vino Frizzante Maschio

0,1 l | 5,20 €

Valdo Prosecco
Spumante Marco Ona

0,75 l | 25,90 €

V8+ Rosé Sior Lele Spumante Brut

*Cuvée aus roten Traubensorten, angenehm trocken und ausgewogen.
Anregende Säure, harmonisch und weich im Geschmack.*

0,75 l | 26,20 €

Champagner Ruinart Brut

*Trocken mit fruchtigen Aromen. Am Gaumen besticht er
durch Ausgewogenheit, erstaunliche Frische und einen langen Abgang.*

0,75 l | 124,50 €

Heiße Getränke

„Sansibar Kaffee“

Haferl Kaffee
4,20 €

Haferl Milchkaffee
4,50 €

Haferl Cappuccino
4,20 €

Latte Macchiato
4,50 €

Espresso / Macchiato
2,60 € // 2,90 €

Doppelter Espresso / Macchiato
3,80 € // 4,00 €

Affogato
4,80 €

Eiskaffee / Eisschokolade
7,90 €

Heiße Schokolade

Haferl heiße Schokolade
5,20 €

Arabischer Kaffee mit Kardamom
3,50 €

Tee

1 Glas Tee nach Wahl
3,50 €

Digestiv

Williams
2 cl 4,20 €

Absacker of Germany
2 cl 4,20 €

Grappa di Prosecco
2 cl 4,90 €

Obstler
2 cl 4,90 €

Araç
2 cl 3,90 €

Ramazotti
2 cl 3,80 €

Psenner Haselnuss Classic
2 cl 4,70 €

Psenner Williams Christ
2cl 4,70 €