

g

**Liebe Gäste**

**Wir setzen bewusst auf frische und saisonale Zutaten. Die Produkte beziehen wir direkt von unseren Partnern aus der Region.**

**Zusammen mit unserem motivierten Team freuen wir uns Sie kulinarisch verwöhnen zu dürfen.**

**Ihre Gastgeber**

**Petra Hangartner Geschäftsführerin**

**Martin Spanihel Küchenchef**

**und das gesamte Güterhof Team**

---

**Dear guests**

**We consciously rely on fresh and seasonal ingredients. The products are sourced directly from our partners in the region.**

**Together with our motivated team  
we are pleased to spoil you culinary.**

**Your Hosts**

**Petra Hangartner Managing Director**

**Martin Spanihel Kitchen Chef**

**and the entire Güterhof team**

## SAISONALE SPECIALS / SAISONALE SPECIALS ---

Blattsalat mit gerösteten Kernen 8.80  
*Leaf salad with roasted seeds*

Schwarzwurzelsuppe mit Kresse und Speck-Chip 10.80  
*Black salsify soup with water cress and bacon crisp*



Gebratene Maispoularde an Bärlauchsauce  
 serviert mit Papardelle und Marktgemüse 36.00  
*Fried corn fed chicken on wild garlic sauce  
 served with pappardelle and market vegetables*

Gebratenes Zanderfilet mit Parmaschinken umwickelt an Trüffel-Honigsauce  
 serviert mit Süsskartoffelpüree und Frühlingslauch 39.00  
*Fried pikeperch fillet with parma ham coating on truffle honey sauce  
 served with sweet potato mash and spring leek*



Thai Gemüsecurry mit Kokosreis 28.00  
*Thai vegetables curry with coconut rice*



Rindstartar	Hauptgang · <i>main course</i>	34.00
Kapernäpfel · Toastbrot · Butter	+ Trüffelöl · <i>truffle oil</i>	2.80
<i>Beef tartar</i>	+ Cognac · <i>cognac</i>	2.80
<i>capers · toast · butter</i>	+ Bärlauchpesto · <i>wild garlic pesto</i>	2.80

Güterhof Burger American Style mit Käse und Speck serviert mit USA Fries 28.00  
*Special burger American style with cheese and bacon served with USA fries*

## VORSPEISEN / SUPPEN / STARTERS / SOUPS ---

Focaccia-Crostini an Tomaten-Oliven-Creme

*Focaccia crostini on tomato olive cream*

11.80



Ruccolasalat an Pinienkern-Dressing serviert mit Speck und pochiertem Ei Royal  
an Parmesan-Espuma

*Rocket salad on pine nut dressing served with bacon and poached egg royal  
on parmesan dressing*

13.80



Blattsalat mit gerösteten Kernen

*Leaf salad with roasted seeds*

8.80



Gemischter Salat

*Mixed salad*

9.80

Güterhof Salatsaucen

*Güterhof salad sauces*

französisch / *French*

italienisch / *Italian*

Rindstartar serviert mit Kapernäpfel dazu Toastbrot und Butter

*Beef tartar · capers · toast · butter*

Vorspeise · *starter* 22.00

Hauptgang · *main course* 34.00

+ Trüffelöl · *truffle oil* 2.80

+ Cognac · *cognac* 2.80

Schaffhauser Rieslingsuppe mit Trauben

*Schaffhausen Riesling wine soup · grapes*

11.80

## FLEISCH / MEAT

---

Sous vide Lammschulter an Majoransauce  
dazu Papardelle und gegrillte Baby-Augergine 39.00  
*Sous vide lamb shoulder on majoram sauce  
with pappardelle and grilled baby eggplant*

Gebratenes Kalbs-Cordon bleu serviert mit Fries 43.00  
*Fried veal cordon bleu served with fries*

Gegrilltes Rindsfilet auf Portwein-Jus  
serviert mit Süsskartoffelpüree und Marktgemüse 54.00  
*Grilled beef fillet on port wine jus  
served with sweet potato mash and market vegetables*



## FISCH / FISH

---

Egliknusperli serviert mit Tartarsauce und Salzkartoffeln 38.00  
*Fried perch stripes served with tartar sauce and boiled potatoes*

Sous vide Dorade (ganz) an Zitronen-Korindersauce  
dazu Kokosreis und Asia-Gemüse 43.00  
*Sous vide gilthead (whole fish) on lemon coriander sauce  
with coconut rice and Asia vegetables*



## VEGETARISCH / VEGETARIAN

---

Ravioli mit Ricotta-Champignon-Haselnussfüllung  
an Kräuteröl mit Petersilienwurzel 28.00  
*Ravioli with ricotta-mushroom-hazelnut filling  
on herb oil with parsley root*

## GÜTERHOF SPECIALS / GÜTERHOF SPECIALS

---

Fitnessteller mit Pouletbrust und Kräuterbutter <i>Mixed salad with chicken breast and herb butter</i>	26.80
Fitnessteller mit Ziegenkäse an Feigendressing mit Baumnüssen und Honig <i>Mixed salad with goat cheese on fig dressing with walnuts and honey</i>	24.80
Wurst-Käsesalat einfach <i>Swiss sausage cheese salad plain</i>	18.00
Wurst-Käsesalat garniert <i>Swiss sausage cheese salad garnished</i>	24.00
Güterhof Burger American Style mit Käse und Speck serviert mit USA Fries <i>Güterhof burger American style with cheese and bacon served with USA fries</i>	28.00



Unsere Fachpersonen informieren Sie gerne über allfällige Allergene in unseren angebotenen Speisen.  
*Our specialists will be pleased to inform you about any possible food allergens.*

### DEKLARATION

---

Kalb <i>veal</i>		Schweiz <i>Switzerland</i>
Rind <i>beef</i>		Brasilien/Uruguay <i>Brasil/Uruguay</i>
Lamm <i>Lamb</i>		Schweiz <i>New Switzerland</i>
Poulet <i>Chicken</i>		Schweiz <i>Switzerland</i>
Maispoularde <i>Sweet corn chicken</i>		Frankreich <i>France</i>
Zander <i>pikeperch</i>	Zuchtfisch / <i>farmed fish</i>	Deutschland <i>Germany</i>
Egliknusperli <i>fried perch stripes</i>	Wildfang / <i>wild catch</i>	Deutschland <i>Germany</i>

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.  
*All prices are in CHF including statutory taxes.*

**HERZLICH WILLKOMMEN / WELCOME** \_\_\_\_\_

## **VOM LAGERHAUS ZUR TRENDLOCATION**

Wo einst Salz, Getreide und Rohstoffe den Rhein runter transportiert und vor der Weiterfahrt gelagert wurden, sorgt heute das Restaurant Güterhof in Schaffhausen für eine abwechslungsreiche Gastronomie. Im ehemaligen Lagerhaus an exzellenter Uferlage, wird mit Café, Restaurant, Sushi-Bar, Cocktailbar & Lounge sowie einem Bankettsaal Gastlichkeit rund um die Uhr geboten - und das an sieben Tagen in der Woche.



### ***WHERE THE LIFE PULSATES***

*Set on the waterfront of the harbour, Güterhof was built as a warehouse for goods being transported down the Rhine. After a long period of being unused, the historical building was brought back to life. There is a wide range of offerings such as a café, restaurant, cocktail bar and lounge, sushibar and gastronomic baguet hall. At night Güterhof transforms into a lively Party and event location.*

*Open 7 days a week all year.*

## DESSERT / DESSERT

---

Gegrillte Ananas an Schwarztee-Sezuan-Pfeffer Sud  
serviert mit Sauerrahm und Schokoladenglacé  
*Grilled pineapple on black tea szechwan pepper brew  
served with sour cream and chocolate ice cream*

11.80



Güterhof Dessertvariation - Überraschung  
(cremig · geeist · gebacken)  
*Güterhof dessert variation - surprise  
(creamy · iced · baked)*

13.80

## DESSERTWEIN / DESSERT WINE

---

Midas Riesling Silvaner  
AOC · 2011 · GVS Weinkellerei · Schaffhausen · Schweiz

5cl

9.50

## KAFFEE COCKTAILS / COFFEE COCKTAILS

Espresso Martini  
Vodka · Kahlua · Espresso · Zuckersirup

14.50

## DIGESTIF / DIGESTIF

---

Taylors Port · 10 Jahre · 20Vol%

5cl

14.00

Zacapa Guatemala Gran Reserva · 23 Jahre · 40Vol%

4cl

16.50

Tio Pepe · 15Vol%

5cl

10.00