

Pfarrstüble

Wir begrüßen Euch recht herzlich bei uns im geschichtsträchtigen Alten Pfarrhaus und wünschen Euch ein paar angenehme Stunden!



Vahida
Bankkauffrau
& Restaurantfachfrau



Karl-Günter
Elektrotechniker-FH
& Hotelmeister-IHK



Marcus
Bachelor of Arts
Rechnungsamtsleiter

Das Pfarrstüble ist kein „normales“ Restaurant, es ist vielmehr eine gemütliche Wohnstube mit guten Getränken, regionalen Speisen und für Feierlichkeiten von 10 bis 30 Personen bestens geeignet.

Vahida, Karl-Günter und Marcus GRUBER

Anno 1752: In Gütenbach entstehen die ersten Spindel-Uhren. 1748 wurde die Alte Kirche erbaut und 1752 dieses Pfarrhaus im Stil eines ländlichen Herrschaftshauses.

Das alte Pfarrhaus wurde von uns 2015 in nicht renoviertem Zustand aber mit Vorkaufsrecht gemietet, in Eigenarbeit von Grund auf komplett renoviert, neugestaltet, eingerichtet und im August 2018 mit Nebengebäude gekauft. Das Nebengebäude von 1956 war in einem nicht erhaltenswerten Zustand und wurde deshalb 2021 abgerissen und durch einen Neubau in zeitgemäßer energetischer Holzständerbauweise nach KfW Effizienzhaus Standard 70, mit sehr viel Eigenleistung, neu errichtet.

Wir haben jetzt 5x Ein-Zimmer-Appartements mit Gemeinschaftsraum und ebenerdigen Zugang, -ideal auch für eine Studenten- oder Senioren-WG, 2x Zwei-Zimmer-Appartements, auch z.B. für Wochenend-Heimfahrer, eine 90m² Südlage-Wohnung mit Erkerzimmer. Eine große Eigentümerwohnung im Dachgeschoss komplettiert den Neubau. Die alte Ölheizung wurde schon 2020 durch eine Stückholzheizung mit zusätzlichem Pelletofen ersetzt und eine Photovoltaikanlage wird die energietechnischen Maßnahmen in den nächsten Jahren ergänzen.

Die Pfarrstüble - Speisen

Küche geöffnet von 18.00 bis 21.00 Uhr

Salate:

	€
<i>Kleiner Salatteller nach Saison⁽⁶⁾</i>	4,00
<i>Salatplatte mit Kartoffel-Käse-Taschen mit Brot ⁽⁶⁾ ~vegetarisch~</i>	8,50

Kalte Gerichte: ^(1,2,3,6) gibt's auch nach Küchenschluss

<i>Wurstsalat, Brot</i>	<u>kleine Portion: 7,50</u>	9,00
<i>Käse-Wurstsalat, Brot</i>	<u>kleine Portion: 7,50</u>	9,00

Warme Gerichte: gibt's bis 21.00 Uhr

<i>Portion Wedges mit Kartoffel-Dip</i>	4,50
<i>Terrine überbackene Zwiebelsuppe mit Toast/Baquette</i>	5,00
<i>Hausgemachte Spinatknödel mit Bergkäsesoße ~vegetarisch~</i>	7,50
<i>Bauernpfännchen ^(1,3,5) Rostbratwürstchen auf Sauerkraut, Soße, Brot</i>	8,50
<i>Himmlisches Dreierlei ^(1,2,3) ~Wurstsalat, Bibeleskäse, Wedges</i>	10,50
<i>Putenschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites oder Wedges, Ketchup, Mayo oder scharfer Ajvar gibt's auf Wunsch dazu</i>	12,50
<i>Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites oder Wedges Ketchup, Mayo oder scharfer Ajvar gibt's auf Wunsch dazu</i>	12,50
<i>Portion Champignonrahmsoße oder Röstzwiebelsoße oder Bergkäsesoße oder Bratensoße zum Schnitzel</i>	je 2,50

Und immer am Donnerstag:

Gruber's Gütenburger mit Wedges 10,50
Hausgemachter Rinderburger von regionalen Rindern

Unsere Spezialität „Pfarrizza“ ^(2,3,6)

Kein Flammkuchen, keine Pizza - eben eine Pfarrizza

mit frischen und heimischen Produkten. Die Pfarrizza gibt's so „nur“ im Pfarrstüble, nicht im Außer-Haus-Verkauf und auch nicht Donnerstag's an unserem „Burgertag“

€

St. Katharina	~Tomaten, Mozzarella, Schinken, Basilikum	9,00
Die Teuflische	~Pfeffersalami, Hartwurst, Chilikäse, Chilischote	10,00
BlackForest	~ Bergkäse, Schinken, Speckwürfel, Spiegelei, Waldbeeren	10,00
A la Gais	~Ziegenkäse, rote Zwiebeln, frische Himbeeren, Honig	10,00
Salmo	~Lachsfilet, Mozzarella, Cedar, Zwiebeln, Wirsing	11,00
Veggi	~Grillgemüsen, Bärlauchkäse, Champignons, Rucola	10,00

~Alle Pfarrizza als kleine Portion 1,50 € Abzug~

Uns're Süßspeisen: ^(1,2,3,6) ~gibt's bis 21.30 Uhr

Apfelküchlein mit Obstkompott und Vanillesoße	5,50
Eisbecher mit heißen Himbeeren Vanilleeis „hausgemacht“ mit heißen Himbeeren und Sahne	6,50
Eisbecher mit heißer Schokosoße Vanilleeis „hausgemacht“ mit heißer Schokoladesoße und Sahne	6,50
Vahida's Kuchen ~wechselndes Angebot~	Stück ab 3,00

Für vorbestellte Gruppen ab 10 Pers.

Hausgemachtes Dessert im Glas mit Sahne **4,50**

~Alle Gerichte sind eigene Kreationen, hausgemacht und soweit möglich aus der Region Süd-Baden/Schwarzwald~

~Wir schließen um 23.00 Uhr~ bei reservierten Gruppenfeiern spät. zu Mitternacht~

Getränke

<u>Vom Fass :</u> Fürstenberg Pils oder Radler	<u>0,3l</u> 2,80	<u>0,5l</u> 3,50
<u>Flaschenbiere:</u>		
Paulaner Weizen / Cola Weizen		<u>0,5l</u> 3,50
Erdinger Weizen ~alkoholfrei~		<u>0,5l</u> 3,50
Rothaus Tannenzäpfle und Zäpfle ~alkoholfrei~		<u>0,33l</u> 3,00
<u>Ausschankweine:</u> ~fast alle Weine aus der Region ZweiTälerLand~		
Rotwein Spätburgunder –trocken-	}	
Württembergischer Trollinger –lieblich-		<u>0,1l</u> 2,00
Weißwein Gutedel –trocken-		<u>0,25l</u> 4,00
Müller Thurgau –lieblich-		<u>0,5l</u> 7,00
Weißherbst Spätburgunder –lieblich-		
Weinschorle von unseren Ausschank-Weinen		<u>0,25l</u> 3,00
Roter Bauernmost vom Bodensee		<u>0,25l</u> 2,50
<u>Wasser:</u>		
Mineralwasser Bad Dürrheimer -classic oder medium-		<u>0,5l</u> 3,50
Mineralwasser Black Forest –naturell/still-		<u>0,5l</u> 3,50
<u>Limonaden:</u>		
Coca Cola/Fanta/Spezi	<u>0,4l</u> 3,50	<u>0,2l</u> 2,50
<u>Säfte:</u>		
Johannisbeerschorle oder Apfelschorle	<u>0,4l</u> 3,50	<u>0,2l</u> 2,50
Almdudler ~Kräuterlimonade~	<u>0,4l</u> 3,50	<u>0,2l</u> 2,50
Orangensaft ~frisch gepresst~		<u>0,2l</u> 3,50
<u>Kaffee & Tee:</u>		
Tasse Kaffee		3,00
Milchkaffee, groß, mit Milchschaum		4,00
Cappuccino mit Milchschaum oder Sahnehaube		3,80
Espresso mit einem kleinen Glas Gütenbacher Wasser		2,70
Kaffee coffeinfrei ~Kapsel-Kaffee~		3,00
Meßmer Tee Darjeeling, EarlGrey, Grüner Tee, Früchte, Hagebutte, 6-Kräuter, Minze, Kamille,		3,00
Heißer Schwarzwaldmilch-Schoki mit Sahne		3,50
Wolfsglut Winzer Glühwein		4,00

WEINKARTE

~Ausgabe natürlich nur Flaschenweise 0,7l~

„Für Sorgen sorgt das liebe Leben - Und Sorgenbrecher sind die Reben“ -Goethe-

Rotweine: 0,7l

- ~1~ **Baden** **Spätburgunder -trocken- Fritz Waßmer** € 22,00
Warme Lagen in Baden nutzt Fritz Waßmer für diesen klassischen Spätburgunder: Reife rote Waldfrüchte, seidiges Tannin, viel Druck, sehr langes Finale.
- ~2~ **Rheingau** **Spätburgunder -trocken- ~Kloster Eberbach~** € 24,00
Feine trockene Aromen mit leichten Anklängen von Hölzern und Gewürzen, dazu sanfte Kirschnoten
- ~3~ **Franken** **Muschelkalk Domina -trocken-** € 21,00
Schöne Aromen von Kirsche und Mandeln, dazu eine klare rubinrote Farbe im Glas
- ~4~ **Bordeaux** **Lafit Sèlection Prestige ~Barons de Rothschild~** € 31,00
Er macht seinem Namen alle Ehre: Kraft und Eleganz in Perfektion. Viel Fruchtdruck, Cassis und Schwarzkirsche, facettenreich und lang -ein großer Wein
- ~5~ **Italien-Venetien** **Zenato Ripassa Superiore Valpolicella** € 34,00
Schwarze Beerenfrucht und Backpflaume trifft auf feine Barriquenoten, Tabak und dunkle Schokolade. Großer Wein!

Weißweine & Rosè 0,7l

- ~6~ **Baden** **Grauer Burgunder Kabinett -trocken.** € 29,00
~Siegbert Bimmerle~ *Im Duft frische gelbe Früchte und auf der Zunge kräftig und gehaltvoll mit milder Säurestruktur*
- ~7~ **Pfalz** **Sauvignon Blanc -trocken- ~Diehl~** € 22,00
Intensive -Blanc-Explosion. Probieren Sie diese sonnenverwöhnte Frohnatur!
- ~8~ **Rheingau** **Riesling -trocken- ~Leitz~** € 24,00
Auf den Weinkarten von Sydney über New York bis Gütenbach zu Hause: Leitz Wein. Darauf stoßen wir an. Es lebe der Riesling!
- ~9~ **Mosel** **Riesling -trocken- ~Vereinigte Hospitien~** € 22,00
Dank der Nähe zur Mosel und der langen Vegetationsperiode entwickelt dieser mineralische Riesling klare und frische Aromen von Granny Smith und Mirabelle.
- ~10~ **Franken** **Silvaner -trocken- ~Würzburger Juliusspital~** € 31,00
Seit dem 17. Jahrhundert wird Silvaner in Deutschland angebaut und ist heute zum Publikumsliebbling mit viel Frucht und milder Säure avanciert. Schlankes Stilik mit frischen Zitrusfrüchten, fein mineralischen Noten und herrlich eingebundenes Säurespiel.
- ~11~ **Spanien-Rioja** **Rosè Marques de Riscal Rosado** € 24,00
In der Nase Noten von Himbeere, Erdbeere und ein Hauch von Blumenblüten. Frisch und ausgeglichen und im Abgang angenehm knackig mit fruchtiger Sensation.

Sekt & Champagner

	€
<i>Sekt Fürst von Metternich ~Brut~</i>	15,50
<i>Sekt Piqqolo Fürst von Metternich</i>	5,50
<i>Champagner MOËT & CHANDON Brut Imperial 0,75 l</i>	85,00

Sekt-Mixgetränke:

~natürlich hausgemacht~

<i>Aperol-Spritz</i>	5,00
<i>Hugo</i>	5,00
<i>Sekt-Orange</i>	4,00

Schnäpse: 2cl

Brennerei Weiß ~Elztal~

<i>Kirschwasser, Himbeergeist, Obstler, Williams Birne</i>	3,00
<i>Bergteufel ~feurig serviert~,</i>	3,00
<i>Roter Topinambur –„Süßkartoffel“ herb/erdig</i>	3,00

Destillerie Ebersweier Edelbrandsommelier Heiko Werner

<i>Alte Nancy –sortenreiner Mirabellenbrand-</i>	3,00
<i>TraubenKirsch -Sprituose 40%</i>	3,00
<i>Mariawalder Kloster-Likör</i>	2,80
<i>Baileys auf Eis</i>	3,00
<i>Ramazotti</i>	3,00
<i>Asbach Uralt</i>	3,00
<i>Remy Martin VSOP</i>	4,50
<i>Gedopter, Asbach mit Cola</i>	4,00

<i>Whisky Glenfiddich Single Malt Scotch ~Aged 12 Years~</i>	<u>4cl</u> 5,50
--------------------------------------------------------------	-----------------

Das *Pfarrstüble* ist geöffnet
vom 30. November 2022 bis 11. Februar 2023

von Mittwoch bis Samstag von 18.00 bis spät. 23.00 Uhr

~wir schließen aber ab 21.00 Uhr, nach Küchenschluss,
wenn keine Gäste mehr da sein sollten!~

Unser Pfarrstüble befindet sich in einem ruhigen Wohngebiet
und wir legen großen Wert auf die Nachtruhe unserer Nachbarn
und Hausbewohner. Bitte seid leise auf dem Heimweg und
beim Türschließen am Auto, Danke!

HINTERECK

Die Saison 2023 beginnt, wenn es das Wetter zulässt,
schon ab Mitte März am Samstag & Sonntag
bei trockenem Wanderwetter und ausschließlich im
Außenbereich mit Selbstbedienung.

und dann ab 01. Mai wie gewohnt jedes Wochenende
von Freitag bis Sonntag & Feiertag
ab 11.00 bis 18.00 Uhr
Im August auch am Donnerstag.

Bei Regen, Kälte oder Sturm bleibt die Hintereck geschlossen oder
muss schließen. Unser Notlager mit alkoholfreien Getränken
(Jugendschutz!) ist dann aber geöffnet- denkt dann aber bitte an das
Kleingeld zum Bezahlen der Getränke im Notlager.

~Gruber`s Einkehrstuben~ Pfarrstüble & Hintereck
„Ferienwohnung Hintereck“ & „Wohnen am Pfarrdöbel“
78148 Güttenbach Kirchstr.45 Tgl.: 07723-92 97 600

Stand: 22.11.2022