

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.

LIEBE GÄSTE

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

Zusammen mit unserem motiviertem 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*

WILD MENU/CHEF'S RECOMMENDATIONS



Wildkräutersalat mit Wildschweinschinken dazu Preiselbeerdressing und karamellierte Nüsse

Wild herbs salad with wild boar ham

served with cranberry dressing and caramelized nuts

Pinot Blanc . Goldsiegel . AOC Schaffhausen . 2016 . GVS Weinkellerei . Schaffhausen . Schweiz 5.00

Liano . Chardonnay . Sauvignon Blanc . Rubicone IGT . 2015 . Umberto Cesari . Castel S. Pietro Terme . Italien 8.00

Kürbis-Chilli-Shot

Pumpkin-chilli shot

Surprise Weiss . Cuvée . AOC Schaffhausen . 2016 . WeinSTAMM . Thayngen . Schweiz 5.00

Pinot Grigio . DOC . 2017 . Borgo Magredo . Friaul-Venezien . Italien 8.00

Hirschentrecôte mit Apfelkruste an Walnussjus dazu Mascarponeisototto, Rotkraut, Mirza Apfel und glasierte Marroni

Deer entrecote with apple crust on walnut jus

served with mascarpone risotto, red cabbage, Mirza apple and glazed chestnuts

Nr. 8 . Pinot Noir . Merlot . AOC Schaffhausen . 2015 . WeinSTAMM . Thayngen . Schweiz 8.00

Terre Brune . Carignano . DOC . 2013 . Cantina di Santadi . Sardinien . Italien 12.50

Spekulatiusglacé an Kirsch-Orangen-Ragoût

Almond biscuit-ice cream with cherry-orange-ragout

Midas . Riesling Silvaner . AOC Schaffhausen . 2013 . GVS Weinkellerei . Schaffhausen . Schweiz 9.00

Portino . Cabernet Jura . AOC Schaffhausen . Trotte Löhningen . Löhningen . Schweiz 9.00

4-Gang Menu

83.00

VORSPEISEN / SUPPEN / STARTERS / SOUPS

Bunter Blattsalat an Güterhof-Hausdressing mit gerösteten Kernen 8.80
Colourful leaf salad on homemade Güterhof dressing with roasted seeds

Gemischter Salat an Güterhof-Hausdressing 9.80
Mixed salad on homemade Güterhof dressing

Wildkräutersalat mit Wildschweinschinken 16.80
dazu Preiselbeerdressing und karamellierte Nüsse
Wild herbs salad with wild boar ham
served with cranberry dressing and caramelized nuts



Nüsslisalat garniert mit Ei, Speck und Croûtons 14.80
Lamb's lettuce with egg, bacon and croutons

Rindstartar verfeinert mit Cognac 22.00
dazu Kapernäpfel, Toastbrot und Butter
Beef tartar flavored with cognac
served with capers, toast and butter

Vorspeise · starter

Kürbis-Chilli-Suppe 11.80
Pumpkin-chilli-soup

Schaffhauser Rieslingsuppe mit Trauben 11.80
Schaffhausen Riesling wine soup with grapes

WILD / MEAT

Rehpfeffer "Jäger Art" mit hausgemachten Spätzli
serviert an Rotkraut, glasierte Marroni und Mirza-Apfel 38.00
*Jugged venison "hunter-style" with homemade spätzli
served with red cabbage, glazed chestnuts and Miza-apple*

Rehschnitzel an Preiselbeersauce mit hausgemachten Spätzli
serviert an Rotkraut, glasierte Marroni und Mirza-Apfel 42.00
*Venison escalope with cranberry sauce and homemade Spätzli
served with red cabbage, glazed chestnuts and Miza-apple*

Hirschentrecôte mit Apfelkruste an Walnussjus
dazu Mascarponeisotto, Rotkraut, glasierte Marroni und Mirza Apfel 48.00
*Deer entrecote with apple crust on walnut jus
served with mascarpone risotto, red cabbage, glazed chestnuts and Miza-apple*

Genuss zu zweit (auf Vorbestellung)

Rehrücken am Tisch tranchiert dazu Preiselbeersauce mit hausgemachten Spätzli
serviert an Rotkraut, Rosenkohl, glasierte Marroni und Mirza-Apfel 56.00
*Pleasure for two (on advance)
Saddle of venison carved on the table with cranberry sauce and homemade Spätzli
served with red cabbage, Brussels sprouts, glazed chestnuts and Miza-apple*

FLEISCH / MEAT

Entenbrust an Orangenjus mit Mascarponeisotto und Rosenkohl 38.00
Duck breast on orange jus with mascarpone risotto and Brussels sprouts



Gegrilltes Rindsfilet auf Thymian-Jus
serviert mit Zucchettistreifen und Kürbis-Kartoffelstampf 54.00
*Grilled beef fillet on thyme sauce
served with zucchini stripes and pumpkin-potato mash*



FISCH / FISH

Egliknusperli serviert mit Tartarsauce und Salzkartoffeln
(auch erhältlich mit verschiedenen Salaten an Güterhof-Hausdressing
garniert mit saisonalen Früchten) 38.00
*Fried perch stripes served with tartar sauce and boiled potatoes
(also available with mixed salad on homemade Güterhof-dressing
garnished with seasonal fruits)*

Gebratenes Zanderfilet an Kräuter-Rieslingsauce
serviert an Kürbis-Kartoffelstampf und Karotten-Zucchini-Gemüse 39.00
*Fried pikeperch fillet with herb-Riesling-wine sauce
served with pumpkin-potato mash and carrot-zucchini-vegetables*

VEGETARISCH / VEGETARIAN

Fleischlos Wild

Hausgemachte Spätzli mit Rotkraut, Rosenkohl
dazu glasierte Marroni und Mirza-Apfel 32.00
*Homemade Spätzli with red cabbage, Brussels sprouts
served with glazed chestnuts and Miza-apple*

GÜTERHOF SNACKS / GÜTERHOF SNACKS

Fitnessteller mit Pouletbruststreifen
in Kräuterbutter gebraten, garniert mit saisonalen Früchten 26.80
*Mixed salad with chicken breast stripes
fried in herb butter, garnished with seasonal fruits*

Fitnessteller mit Ziegenkäse
an Feigendressing, serviert mit Baumüssen, Honig und saisonalen Früchten 24.80
*Mixed salad with goat cheese
on fig dressing, served with walnuts, honey and seasonal fruits*



Fitnessteller mit Schweinsschnitzel (nature mit Kräuterbutter oder paniert)
garniert mit saisonalen Früchten 29.80
*Mixed salad with pork escalope (nature with herb butter or breaded)
served with seasonal fruits*

Wurst-Käsesalat einfach 18.00
Swiss sausage cheese salad plain

Wurst-Käsesalat garniert 24.00
Swiss sausage cheese salad garnished

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

Güterhof Club Sandwich mit Speck, Käse, Zwiebeln, Tomate und Ei
serviert mit Fries 28.00
*Güterhof club sandwich with bacon, cheese, onions, tomato and egg
served with fries*

DESSERT / DESSERT

Coupe Nesselrode

Vermicelles mit Vanilleglacé dazu Meringues und Rahm

« Swiss Coupe Nesselrode »

Vermicelles with vanilla ice cream, meringues and whipped cream

klein / small 12.80
10.80



Vermicelles im Schokoladenschälchen mit Meringues und Rahm

Vermicelles with meringues and whipped cream

klein / small 12.80
10.80



Spekulatiusglacé an Kirsch-Orangen-Ragoût

Almond biscuit-ice cream with cherry-orange-ragout

10.80

Güterhof Dessertvariation - Überraschung

(cremig · geeist · gebacken)

Güterhof dessert variation - surprise

(creamy · iced · baked)

13.80

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

Rind <i>beef</i>		Brasilien/Uruguay <i>Brasil/Uruguay</i>
Schwein <i>pork</i>		Schweiz <i>Switzerland</i>
Poulet <i>chicken</i>		Schweiz <i>Switzerland</i>
Wildschwein <i>wild boar</i>		Österreich <i>Austria</i>
Ente <i>duck</i>		Frankreich <i>France</i>
Reh <i>venison</i>		Schweiz/Österreich <i>Switzerland/Austria</i>
Hirsch <i>deer</i>		Deutschland <i>Germany</i>
Zander <i>pikeperch</i>	Wildfang / <i>wild catch</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.