

## 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*

## VORSPEISEN / SUPPEN / STARTERS / SOUPS

---

Bunter Blattsalat an Güterhof-Hausdressing mit gerösteten Kernen <i>Colourful leaf salad on homemade Güterhof dressing with roasted seeds</i>	8.80
Gemischter Salat an Güterhof-Hausdressing <i>Mixed salad on homemade Güterhof dressing</i>	9.80
Nüsslisalat garniert mit Ei, Speck und Croûtons <i>Lamb's lettuce garnished with egg, bacon and croutons</i>	14.80
Wildkräutersalat an Granatapfel-Dressing garniert mit karamellierte Nüssen <i>Wild herbs salad with pomegranate dressing garnished with caramelized nuts</i>	13.80
Rinds-Tatar serviert mit Kapernäpfel, Toastbrot und Butter <i>Beef tartar served with capers, toast and butter</i>	Vorspeise 22.00
Schaffhauser Rieslingsuppe mit Trauben <i>Schaffhausen Riesling wine soup with grapes</i>	11.80
Topinambur-Suppe mit Speck <i>Topinambur soup with bacon</i>	11.80



## HEISSER STEIN / HOT STONE

---

### IHRE EIGENE KREATION / YOUR OWN CREATION

	160g	260g
Poulet / <i>Chicken</i>	16.00 CHF	
Lammnierstück / <i>Lambs loin</i>	36.00 CHF	55.00 CHF
Rindsfilet / <i>Beef fillet</i>	38.00 CHF	58.00 CHF
Rindsentrecôte / <i>beef entrecote</i>	28.00 CHF	46.00 CHF
Fleischloses Stein-Angebot		
Crevette / <i>King Prawn</i>	Stk.	4.80 CHF
Gemischtes Gemüse und Pilze / <i>Vegetables and mushrooms</i>		36.00 CHF

### BEILAGEN / SIDE DISHES

	Portion
Gebratene Speckbohnen / <i>Fried bacon beans</i>	5.80 CHF
Ofengemüse / <i>Oven vegetables</i>	5.80 CHF
Trüffelrahm-Wirsing / <i>Truffle cream savoy cabbage</i>	5.80 CHF
Fries / <i>fries</i>	5.80 CHF
Mascarpone-Risotto / <i>Mascarpone-risotto</i>	5.80 CHF
Bratkartoffeln / <i>Fried potatoes</i>	5.80 CHF

### INKLUSIVE / INCLUSIVE

alle Saucen hausgemacht / *all sauces are homemade*

Kräuterbutter / *Herb butter*  
Cocktailsauce / *Cocktail sauce*  
Knoblauchdip / *Garlic dip*

## FLAMBI SPIESSE / FLAMBÉ SKEWER

---

In der Küche flambiert / indoors flambé at the kitchen

### Güterhof Fleisch «Flambi Spiess» / Meat skewer

Rind · Kalb · Speck · Bratwurst mediterran  
serviert mit Kräuterbutter, Fries und Ofengemüse  
*Beef · veal · bacon · Mediterranean sausage  
herb butter · fries · oven roasted vegetables*

43.00



### Güterhof Crevetten «Flambi Spiess» / Shrimp skewer

Marinierte Crevetten  
serviert mit Sour Cream, Mascarpone Risotto und Ofengemüse  
*Shrimps · sour cream · mascarpone risotto  
oven roasted vegetables*

39.00



## EMPFEHLUNGEN VOM KÜCHENCHEF / CHEF'S RECOMMENDATIONS

---

Rinds-Tatar am Tisch für Sie zubereitet 36.00

serviert mit Kapernäpfel, Toastbrot und Butter  
wahlweise mit Cognac, Whisky oder Nusslikör

3.50

*Beef tartar prepared for you at the table*

*served with capers, toast and butter*

*available with Cognac, Whisky or Walnut liqueur*

Zanderfilet an Beurre blanc

serviert mit Oliven-Risotto und Ofengemüse

39.00

*Pike perch filet on beurre blanc*

*served with olive risotto and oven baked vegetables*

Rindsfilet an Schalottenjus

serviert mit Bratkartoffeln und Speckbohnen

54.00

*Beef fillet with shallot jus*

*served with browned potatoes and beans with bacon*

Orientalisches Risotto

mit Datteln, Weintrauben und Mandelsplitter

32.00

*Oriental risotto with dates, grapes and flaked almonds*

## DESSERT / DESSERT

---

Walnussglacé serviert mit Güterhofbier, Baumnüsse und Rahm 12.80  
*Walnut ice cream*  
*served with güterhof beer, mixed tree nuts*

Portweinbirne mit weissem Schokoladenglacé 12.80  
*Port wine pear with white chocolate ice cream*

Coupe Nesselrode

Vermicelles mit Vanilleglacé dazu Meringues und Rahm 12.80  
« *Swiss Coupe Nesselrode* » klein / small 10.80

*Vermicelles with vanilla ice cream, meringues and whipped cream*



Colonel

Lemon & Lime Sorbet serviert an eisgekühltem Vodka 11.50  
*Lemon and lime Sorbet served with iced vodka*

Für einzelne Glacékugeln oder Glacécoupes fragen Sie unsere Servicemitarbeiter nach der Glacé-Karte.

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>		Neuseeland/Australien <i>New Zealand/Australia</i>
Schwein <i>pork</i>		Schweiz <i>Switzerland</i>
Poulet <i>chicken</i>		Schweiz <i>Switzerland</i>
Zander <i>pikeperch</i>	Wildfang / <i>wild catch</i>	Deutschland <i>Germany</i>
Crevetten <i>shrimp</i>	Zucht / <i>breed</i>	Vietnam <i>Vietnam</i>

Alle Preise verstehen sich in CHF inklusive gesetzlicher Mehrwertsteuer.

*All prices are in CHF including statutory taxes.*