

Vorneweg und zwischendurch

Wetterauer Handkäse mit Musik, Brot und Butter	3,90
Leberknödelsuppe <i>Broth with liver dumpling</i>	3,90
Kürbissuppe mit Apfel und Ingwer <i>Creamy pumpkin soup</i>	3,90
Bunter Vorspeisensalat der Saison mit Apfeldressing und gerösteten Sonnenblumenkernen <i>Assorted seasonal salads with our apple dressing</i>	4,90
Feldsalat mit karamellisierten Walnüssen mariniert in Apfel-Balsamico-Dressing <i>Lamb´s lettuce with our apple dressing and walnuts</i>	5,90
Handkäsesalat auf unsere Art mit Walnüssen, Apfelstückchen und Frühlingszwiebeln <i>A local cheese speciality</i>	6,90
Des Schäfers liebste Vorspeise Scheibe vom Boskoop, überbacken mit Schafskäse an Apfeldressing-Essig und Zitronenthymian <i>Boskoop with feta cheese gratinated and thyme</i>	6,90
Geräuchertes Forellenfilet mit Apfelmeerrettich und Toast <i>Smoked trout with apple horseradish cream and toast</i>	9,90
Fitness-Salatteller mit marinierter Hühnchenbrust, gebratenen an Saisonsalaten mit Apfeldressing	13,90
Vorspeisenportion	9,90
<i>Assorted salads with marinated and roasted chicken breast</i>	

Kurz gebraten:

Kalbssteak „Pfifferlinghaube“ überbacken mit Käse-Bearnaise dazu Apfelkroketten	21,90
Äppelwoi-Hinkelche „Saltimbocca“ Hühnchenbrust mit Rinderschinken und Salbei auf Apfelrotwein-Soße, nebst Kartoffelgratin und Gemüse Degustationsportion	15,90 11,90
<i>Roasted chicken in cider sauce with gratin potatoes and vegetables</i>	
Gebratene Kalbsleber mit Schmorzwiebeln und Apfelscheibe dazu Kartoffelpüree <i>Roasted calf´s liver with onions, apple slices and mashed potatoes</i>	16,90
Filetmedaillons vom Schwein mit Apfelsenfkruste auf Calvados-Rahmsoße dazu unsere Kroketten und Gemüse Degustationsportion	17,90 12,90
<i>Tenderloin of pork with mustard crust, croquettes and vegetables</i>	
Geschnetzeltes vom Hirsch mit Waldzwergerl in Wacholderrahmsoße, dazu Preiselbeerbirne, Butterspätzle und Feldsalat Degustationsportion	18,90 13,90
<i>Finely sliced venison with mushrooms in cream sauce and Spätzle</i>	
Rumpsteak vom Angus Beef mit Apfelsenfkruste auf herzhafter Cidresoße oder klassisch mit Zwiebeln oder auch mit Kräuterbutter dazu Bratkartoffeln und Gemüse <i>Rump steak with mustard crust, roasted potatoes and vegetables</i>	21,90 20,90
Hirschsteak mit Speierling-Walnusskruste auf Wacholderrahmsoße mit Apfelkroketten und Gemüse <i>Venison steak with walnut crust, croquettes and vegetables</i>	24,90

„Schuch´s hessische Gaumenfreuden“ 13,90

mit Blutwurst-Crustini, Bratwürstchen mit Apfelsenf, geräucherte Spessart-Forelle mit Apfel-Meerrettich, Handkäsesalat und unsere Sülze vom Tafelspitz

Dazu empfehlen wir unsere Apfelweinprobe:
5 Apfelwein-Spezialitäten im 0,1 l. Gläschen 6,90

Heute mal fleischlos ?

Wirsing-Kartoffelstrudel 11,90
an Kürbissoße
Savoi cabbage-potato Strudel with pumpkin sauce

Unsere Spinat-Semmeltaler 12,90
mit Ragoût von frischen Pilzen in Rahmsoße
Roasted bread dumplings with mushrooms in cream

Gebratenes Zanderfilet auf Rote Beete-Soße 17,90
nebst Rucolakartoffeln und Gemüse
Degustationsportion 12,90
Pike-perch fillet with beet-root sauce, potatoes and vegetables

Sauerkrautplatte „Alt-Praunheim“ 14,90

unsere Apfelbratwurst mit Apfelsenf, Leberknödel mit Specksoße und Pökelfleisch vom Schäufelchen auf Sauerkraut mit Kartoffelpüree

Roasted apple sausage, liver dumpling and salt meat with mashed potatoes and Sauerkraut

Unvergesslich:

Unsere Apfelbratwurst „Die fünfte Generation“ 8,90
mit Apfelsenf, Bratkartoffeln und Salat
Our apple sausage with roasted potatoes and salad

„Himmel und Erd´“ auf unsere Art 10,90
gebratene Blutwurst mit Kartoffelpüree und Bratapfel
Roasted black pudding with mashed potatoes and stewed apple

Sülze vom Tafelspitz 12,90
mit Apfel-Zwiebelvinaigrette und Bratkartoffeln
Aspic of prime boiled beef with vinaigrette and roasted potatoes

„Apfel-Schnitzel“ vom Schweinerücken 13,90
mit fruchtiger Tresterpanade und gebratenem Apfeling
dazu knusprige Bratkartoffeln und einen Saisonsalat
Degustationsportion 9,90
Escalope breaded with apple chips, roasted potatoes and salad

Zarter Tafelspitz 15,90
mit „Meerrettichsoße“
an Wurzelgemüse und Petersilienkartoffeln
Degustationsportion 11,90
Boiled beef with horseradish sauce, root vegetables and potatoes

Sauerbraten „Großmutter Margarete“ 15,90
3 Wochen in Apfelwein mariniert
mit Kartoffelklößen und Apfelkompott
Degustationsportion 11,90
Braised beef (marinated in cider) with potato dumplings

Hirschkeulenbraten in Wacholderrahmsoße 18,90
mit Preiselbeerbirne, Kartoffelklößen und Rotkohl
Degustationsportion 13,90
Roasted hunch of venison with potato dumplings and red cabbage