



ANNO 1845



Herzlich Willkommen

Liebe Gäste, wir freuen uns Sie bei uns begrüßen zu dürfen.

Unser nächstes Event 2026:

Valentinstag

am Freitag, den 14.02.2026

5-Gang Candellight-Dinner
79 zzgl. Getränke

Vorverkauf ab jetzt.

Unsere neuen Tagesaktionen:

Dienstags

Gegrillte Haxe vom Schwein 800g
mit Bratensoße, Kartoffelpüree & Sauerkraut
17,90

Mittwochs

Unser Jägerschnitzel
16,90

Donnerstags

Mit Apfelholz geräucherte Spareribs
dazu unsere legendäre BBQ-Soße
& Süßkartoffel-Pommes
18,90

Freitags

Backfisch vom Seelachs
mit Kartoffel-Gurkensalat & Sauce Tatar
17,90

Immer nur solange der Vorrat reicht oder auf Vorbestellung.
Ausgenommen Feiertage & Spezielle Veranstaltungstage.

Weitere Krimi-Dinner-Termine:

15.05. | 21.08. | 02.10. | 12.11.2026

Unsere Apfel-Aperitife

Gerne möchten wir Ihnen einen unserer hauseigenen Aperitife empfehlen:



„Apfel-WEIN-Secco“ feinherb
Tischperlwein von Apfel & Traube
6,5 Vol% 0,1 l. 6,90

ApfelSecco „Spritz“
ApfelSecco mit Aperol & Eis
0,2 l. 8,90

auch alkoholfrei möglich
0,2l. 7,90

„Winter-Apfel-Gin“
Bombay Gin, Apfelsaft, Aronia,
Zimt, Thymian & Orange
0,2 l. 10,90

Alkoholfreier Aperitif



FriSecco
Perlsaft von Äpfeln aus der Region
alkoholfrei 0,15 l. 5,50

Winzersekt

Rieslingsekt • trocken

Schloß Starkenburg der Bergsträßer Winzer eG
12,0 Vol% 0,2l. 8,50

Pinot Brut • trocken

Deutscher Sekt der Bergsträßer Winzer eG
Eleganter Burgunder Cuvée mit feiner Brioche Note
Flaschengärung
12,0 Vol% 0,75l. 42,00

Apfelweinspezialitäten[®]

Unsere Apfelweine keltern wir selbst von hessischen Äpfeln aus dem Taunus.



„Hausschoppen“ • trocken

Der typische Frankfurter Apfelwein

7,0 Vol% / 0,25 l. 3,30



Jubiläums-Schoppen

trocken ausgebauter Starkschoppen

11,0 Vol% / 0,2 l. 5,90



Apfelwein mit Quitte • fruchtig-herb

von Äpfeln & Quitten

8,0 Vol% / 0,25 l. 4,50



Boskoop • fruchtig-herb

von sortenreinen Äpfeln

8,0 Vol% / 0,25 l. 4,90

Alle Apfelweine
können auch im Bembel
bestellt werden.



Breaburn • feinherb

sortenrein

9,0 Vol% / 0,25 l. 4,90



„Apfelwein Rosé“ • fruchtig-mild

mit Holunderbeeren

6,5 Vol% / 0,25 l. 4,50



Roter Apfelwein • feinherb

mit Holunderbeeren & Eberesche

8,5 Vol% / 0,25 l. 5,50

5 Apfelwein-
Spezialitäten im Probier-
gläschen



Apfelweinprobe

5 Apfelweinspezialitäten im Probiergläschen

Hausschoppen, Quitte-, Boskoop, Rosé & Roter Apfelwein

je 0,1 l. 9,90

Besuchen Sie gerne unsere Pomonothek, dort finden Sie viele Produkte zum Mitnehmen.

Hausgemachte Limonaden

Holunderzauber

Holunderblütensirup, Limettensaft,
Soda, Rohrzucker & Minze
0,4l. 7,90

Thyme to shine

Grapefruitsaft, Grapefruitsirup, Soda,
Rohrzucker & Thymian
0,4l. 7,90

Alkoholfreie Getränke

fritz-kola

Orange, Zitrone, Mischmasch, Kola & Kola superzero
Fl. 0,33 l. 3,90

Apfel / Apfel-Holunder

naturtrüber Saft oder Schorle
0,25 l. 3,50 / 0,5 l. 5,90

Von der Kelterei
Walther aus Bruchköbel

Taunus-Quelle

medium oder still

Fl. 0,25l. 2,90 | Fl. 0,7 l. 7,50

Bier^a aus der Region

Brauerei Glaabsbräu aus Seligenstadt vom Fass

Helles, Weizen & Kellerbier
je 0,3 l. 3,90 / 0,5 l. 5,90

Aalkoholfreies Bier^a

Lammsbräu alkoholfrei Bio Helles

Flasche 0,33l. 4,50

Weisse / dunkle Weisse

Flasche 0,5 l. 6,20

Weißweine aus der Region

Rheingau

Winzer von Erbach eG

Riesling • classic

Silberne Preismünze

Erfrischend mineralisch, filigran, dicht & elegant

Fl. 0,75 l. 28,00 / Gl. 0,2 l. 7,50

Pfalz Emil Bauer

Grauer Burgunder Pure • trocken

Exotische Früchte im Bouquette

Frischer, eleganter & vollmundiger Wein

Fl. 0,75 l. 32,00 / Gl. 0,2 l. 8,50

Weißer Burgunder • trocken

Dezentes Aroma von grünen Nüssen, Apfel & Zitrusfrüchten,
saftig, frisch, charmant & lange anhaltend

Fl. 0,75 l. 32,00 / Gl. 0,2 l. 8,50

Heppenheim

Bergsträßer Winzer eG

Sauvignon Blanc • trocken

Aromen von Stachelbeere & Maracuja

Fl. 0,75 l. 35,00 / Gl. 0,2 l. 9,50

Rheinhessen Weingut Ziegler

Weissburgunder • trocken

Rheinischer Landwein

frischer Wein mit Zitrus-Note & harmonischem Säurespiel

Karaffe 0,75 l. 19,90 / 0,5 l. 13,50 / 0,2 l. 5,90

Rotweine aus der Region

Rheingau

Winzer von Erbach eG

Spätburgunder • trocken

Fruchtiges Kirsch-Bukett,
komplexe & würzige Aromatik
Fl. 0,75 l. 32,00 / Gl. 0,2 l. 8,50

Pfalz Emil Bauer

Merlot • trocken

Aromen von Roter Johannisbeere & Kirsche,
feine Säure & mineralische Frische
Rund, harmonisch, im Holzfass ausgebaut
Fl. 35,00 / Gl. 0,2 l. 9,50

Rheinhessen

Weingut Mengel-Eppelmann

Cuvée Cabernet • trocken

dunkles Blaurot, samtige & reife Fruchtaromen
Fl. 0,75 l. 24,90 / Gl. 0,2 l. 6,90

Cuvée Exklusiv • feinherb

kräftige Aromen von Kirsche & Brombeere
Fl. 0,75 l. 24,90 / Gl. 0,2 l. 6,90

Rheingau

Winzer von Erbach eG

2020 Pinot Noir • Barrique Auslese trocken

Goldene Preismünze mit 90 Punkten
im Bukett dezente Noten von Kirsche, Tabak,
Nelke & Bitterschokolade
Fl. 0,75 l. 58,00

Rosé aus der Region

Rheingau Winzer von Erbach

Rosé • feinherb

Frische Beerenfrucht, saftig,
zarte Burgunderaromatik
Fl. 1 l. 29,00 / Gl. 0,2 l. 6,90

Blanc de Noir • trocken

Goldene Preismünze der Landesweinprämierung
mit 90 Punkten
Aus weiß gekelterten Rotweintrauben,
schlank und filigran, zarter Burgunderduft
Fl. 0,75l. 32,00 / Gl. 0,2 l. 8,50

Schuch's anno 1725

Gastronomie in 6. Generation seit 1854

Wir stehen für:

*Traditionelles Handwerk,
frische und regionale Produkte,
saisonell wechselnde Gerichte,
Gastlichkeit aus Leidenschaft
und selbstgekelterte Apfelweinspezitäten
zum Erhalt des Hessischen Kulturerbes.*

Das können wir noch ...

Caterings, Firmenveranstaltung aller Art, Hochzeiten & Familienfeiern.
Kellerführungen mit Apfelweinverköstigung, Fragen Sie uns gerne an.

Sie haben Wünsche oder Anregungen?
Nehmen Sie gerne an unserer Gästeumfrage teil.

Winterapfelmenu

Apfel-Fritten

mit Sauce Tatar^{c,d,g,10} auf Selleriepuree^g dazu Röstzwiebeln
& Forellenkaviar

*Apple fries mit sauce tatar, mashed celery,
fried onions and trout caviar*

Jubiläumsschoppen 0,15l.

Unser Starkschoppen

Kräftige Rinderkraftbrühe^{f,i}

mit Butter-Schalotten^g & Kalbs-Maultaschen^{a,c,g}
Broth with butter shallots & filled pasta case with veal

Rosé Apfelwein 0,15 l.

mit Holunderbeeren

Rinderfilet „Madagaskar“ vom Black Angus Beef 180g

mit Cognac-Pfefferrahmsoße^{g,i,j,l,10}
dazu junger Brokkoli^f mit Haselnüssen & Kartoffelgrating^g
*Beef fillet from Black Angus Beef with cognac pepper cream sauce,
broccoli with hazelnuts & potato gratin*

Roter Apfelwein 0,15 l.

mit Holunderbeeren & Eberesche

„Quitte trifft auf Nougat“

Nougat-Quitten-Tarte^{a,g,h,10} mit karamellisierten Sonnenblumenkernen,
Quittenschaum, Quitteneis^g
*Nougat-Quince cake with caramelized sunflower seeds,
quince espuma & quince ice-cream*

„Quittentraum 2cl.“

Ein Quittenbrand, der mit Quittensaft
statt Quellwasser von 80,0 Vol% auf 40,0 Vol%
herunter gesetzt wurde.
Vollmundig und mild im Geschmack.

3-Gang 56 | 4-Gang 65 | Mit Apfelweinbegleitung 14,90

Vorneweg

Wetterauer Handkäse^g

mit Musik^l, Röstzwiebel-Kümmelhippe^g,
Brot^a & Butter^g

*Regional german sour milk cheese
in an apple-onion vinaigrette
with fried onions-caraway cookie, bread & butter*

6,90

Rote-Beete-Cappuccino^{g,i}

mit Meerrettichschaum^g & Kräuter-Croûtons^a
*Beetroot cream soup with horseradish espuma
& herb croutons*

9,90

Kräftige Rinderkraftbrühe^{f,i}

mit Butter-Schalotten^g & Kalbs-Maultaschen^{a,c,g}
*Broth with butter shallots
& filled pasta case with veal*

11,50

Bunte Blattsalate der Saison

mit Buttermilch-Dressing^{g,h,j}
& karamellisierten Kernen

- glutenfrei / auf Wunsch vegan mit Hausdressing möglich -
*Assorted seasonal salads with buttermilk dressing
& caramelized seeds*

10,90

Tatar^{f,j} vom Angus Beef

serviert mit Wachtelei, Brot^a & zweierlei Butter^g
*Beef Tatar with quail egg
bread & two kinds of butter*

18,90

Apfel-Fritten mit Sauce Tatar^{c,d,g,10}

auf Selleriepuree^g mit Röstzwiebeln^a
& Forellenkaviar

*Apple fries mit sauce tatar, mashed celery,
fried onions & trout caviar*

13,90

Norneweg für Zwei

Hessen-Tapas Platte

Rinder-Tatar^{c,f,j}, Apfel-Fritten^{c,d,g}, Wetterauer Handkäse^l,
Rinderschinken⁶, Wild-Salami⁶,
Kalamataoliven, Brot & zweierlei Butter
*Beef Tatar, apple fries, regional sour milk cheese, beef gammon,
venison salami, kalamata olives, bread & two kinds of butter*
17,90 p.P. Ab zwei Personen bestellbar.

Vegetarisch & Vegan

Trüffel-Nudelsäckchen^{a,c,g,l}

in leichter Rahmsoße serviert mit Pilzen^g
& Parmesanchips^g
*Little noodle pockets with truffle in cream sauce
served with parmesan chips*
21,90

Cous-Cous^a

mit Gemüse, Kichererbsen & frischen Kräutern
dazu karamellisierte Schmorzwiebeln & Rosinen
serviert mit Soja-Minz-Joghurt
*Cous cous served with vegetables, chickpeas, herbs,
and caramelized onions with raisins and soy mint yoghurt*
21,90

Fisch

Kabeljau^a gebraten

mit mariniertem Babyspinat^{l,f},
Cherry-Tomaten, gepellten Butter-Kartoffeln
& Zitronen-Dill-Soße^{g,l}
- auf Wunsch glutenfrei möglich -
*Cod fish with spinach, tomatoes, potatoes
& lemon-dill sauce*
26,90

Äpfelsinnlich

Gegrillte Kalbsleber^a „Berliner Art“

mit Schmorzwiebeln^g

Äpfeln & Kartoffelpüree^g

Grilled veal liver served with onions

apples & mashed potatoes

24,90

Degustationsportion

17,90

Hausgebeizter Sauerbraten „Großmutter Margarethe“

3 Wochen in Apfelwein mariniert

dazu Apfelweinsoße^{j,l}, Kartoffelklöße mit Semmelbröseln^a

hausgemachtes Apfel-Kompott, Mandelhobeln & Rum-Rosinen

- laktosefrei & auf Wunsch glutenfrei möglich -

*Braised beef (marinated in cider) served with applewine sauce,
potato dumplings, stewed apples, almonds & rum raisins*

24,90

Degustationsportion

17,90

Schuch's Schweinelendchen

mit Apfelsenfkruste^{a,g} auf Calvados-Rahmsoße^{g,i,j,10}

dazu unsere Apfel-Kartoffelkroketten^{a,c} & zweierlei Karotten^g

*Tenderloin of pork with apple-mustard crust, apple cream sauce,
apple-croquettes & two kinds of carrots*

24,90

Degustationsportion

17,90

Unser Apfel-Hacksteak

vom Rind & Schwein mit Calvados-Rahmsoße^{g,i,j,10}

unseren Apfel-Kartoffelkroketten^{a,c} & kleinem Saisonsalat^{g,h,j}

*Meat loaf from beef & pork with calvados-mustard-sauce,
roasted potatoes ans seasonal salad*

22,90

„Himmel & Erd‘“ auf unsere Art

gebratene Blutwurst^{2,3,j} mit Kartoffelpüree^g &
Portwein-Scharlotten serviert mit Schmorapfel^{j,l}

*Roasted black pudding with mashed potatoes &
port wine shallots served with stewed apple*

21,90

Unvergesslich

Jäger-Schnitzel^{a,c,g}

vom Schweinerücken mit Wald-Pilzen in Rahmsoße^{g,l}

serviert mit Bratkartoffel, Speck & Zwiebeln

*Escalope from pork served with mushroom cream sauce,
baked potatoes, bacon & onions*

22,90

Rinderfilet „Madagaskar“ vom Black Angus Beef 180g

mit Cognac-Pfefferrahmsoße^{g,i,j,l}

dazu junger Brokkoli^f, Haselnüsse & Kartoffelgratin^g

- glutenfrei -

*Beef fillet from Black Angus Beef with cognac pepper cream sauce
broccoli with hazelnuts & potatoe gratin*

33,90

Unsere Weinempfehlung zum Black Angus:

Merlot • trocken

Aromen von Roter Johannisbeere & Kirsche,

feine Säure & mineralische Frische

Rund, harmonisch, im Holzfass ausgebaut

Fl. 35,00 / Gl. 0,2 l. 9,50

... Ab März dürfen Sie sich auf Lamm & Grüne Soße freuen!

Kaffeespezialitäten⁹

von der Frankfurter Kaffeerösterei

Espresso
einfach | doppelt
2,90 / 4,50

Kaffee Crème
2,90

Cappuccino | Latte Macchiato
mit Milchschaum^g
4,50

Chocochino^g
Heiße Schokolade mit Espresso
4,90

Auf Wunsch auch koffeeinfrei.

Ronnefeld Tee's

Earl Grey | Darjeeling | Morgentau | Refreshing Mint
Sweet Berries | Fruity Camomile

Glas 4,50

Apfeldigestif



Hausbrand von der Apfelhefe
im Eichfass gereift
40,0 Vol% 2 cl. 3,90

mit Calvadosäpfelchen oder
mit Mispelchen
je 2 cl. 4,90

Goldparmäne
vom Äppelsche
sortenrein
40,0 Vol% 2 cl. 5,50


Schuch's Apfeldessertwein Solera
Barrique medium
19 Vol% je 0,05 l. 3,90


Apfel-Wodka
32 Vol% je 2 cl. 3,90


Eis-Apfel
von der Goldparmäne
12,5 Vol% je 5 cl. 4,50

 **Digestive:**

Williams | Himbeer | Obstler | Calvados
2 cl. 3,90

Haselnuss
2 cl. 3,90

Ramazotti | Averna
4 cl. 4,90

Bombay Gin | Hendricks Gin
4 cl. 6,00 / 7,50

Jack Daniels
Bourbon Whiskey
4 cl. 6,00

Glenfiddich 12 Jahre | Jameson Black Barrel
Scotch Whisky / Irish Whiskey
4 cl. 7,50

Remy Martin
2 cl. 6,00

Besuchen Sie unsere Pomotheke

Alle mit  gekennzeichneten Spezialitäten, wie auch Gelees,
unseren Apfel-Senf & unsere Apfelweinprobe finden Sie in unserer Pomotheke,
gegenüber der Theke, zum Mitnehmen.

Deklarationspflichtige Stoffe

1. mit Farbstoff(en), *with colorant*
2. mit Konservierungsstoffen, *with antidegradant*
3. mit Antioxidationsmittel, *with antioxidant*
4. mit Geschmacksverstärker, *with flavor enhancer*
5. mit Schwefeldioxid, *with sulfur dioxide*
6. mit Nitritpökelsalz, *with nitrid salt*
7. mit Phosphat, *with phosphate*
8. mit Süßungsmittel, *with sweetener*
9. koffeinhaltig, *contains caffeine*
10. alkoholhaltig, *contains alcohol*

- a. enthält glutenhaltiges Getreide, *contains gluten*
- b. enthält Krustentiere, *contains shellfish*
- c. enthält Hühnerei, *contains hen's egg*
- d. enthält Fisch, *contains fish*
- e. enthält Erdnuss, *contains peanut*
- f. enthält Soja, *contains soya*
- g. enthält Milch (Laktose), *contains milk (lactose)*
- h. enthält Schalenfrüchte, *contains shell fruits*
- i. enthält Sellerie, *contains celery*
- j. enthält Senf, *contains mustard*
- k. enthält Sesam, *contains sesame*
- l. enthält Sulfite, *contains sulphites*
- m. enthält Lupine, *contains lupine*
- n. enthält Weichtiere, *contains mollusca*

Sie sind auf der Suche nach einer passenden Lokation für Ihr nächstes kleineres oder auch großes Event? Unser Lokal bietet Ihnen Sitzplatzmöglichkeiten für bis zu 160 Personen – Caterings außer Haus auf Anfrage. Lassen Sie Ihre Feier mit uns zu etwas Besonderem werden!

Wir freuen uns, dass Sie heute unser Gast waren und hoffen, Sie bald wieder begrüßen zu dürfen!

Bei Fragen, Anregungen und Verbesserungsvorschlägen sind Sie herzlich eingeladen unter info@schuchs-restaurant.de Kontakt aufzunehmen!

Freies Gäste W-Lan:

Schuchs Restaurant | Passwort: Apfelbaum!?2021

Herzlichen Dank und apfelfrische Grüße Familie Schulte-Schuch und unser ApfelTeam