



Schuch's Restaurant

ANNO 1854

Jubiläumsjahr

300 Jahre Familie Schuch in Praunheim

171 Jahre Gastronomie



Herzlich Willkommen

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

Öffnungszeiten an Ostern:

Oster-Sonntag:

11:30-13:30 Uhr | 14:30-16:30 Uhr | ab 18:00 Uhr

Oster-Montag:

11:30-13:30 Uhr | 14:30-16:30 Uhr

Karfreitag & 1. Mai ganztägig geöffnet

Unsere neuen Tagesaktionen:

Dienstags

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

Mittwochs

Schnitzel Wiener Art mit Schwenkkartoffeln
& Preiselbeeren
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 möglich.
Ausgenommen Feiertage & Aktion-Menüabende. Januar-September

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

Apfel-Blüten-Cocktail
ApfelSecco mit Hollunderblütensirup
frischer Minze & Eis
0,2 l. 8,90

„Wiesenkietz-Apfel-Spritz“
ApfelSecco, Wiesenkietz Aperitiv,
Waldbeeren, Eis & Minze
0,2 l. 8,90

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

auch alkoholfrei
möglich!

Alkoholfreie Aperitife



FruchtSecco
Perlsaft von Äpfeln aus der Region
alkoholfrei 0,15 l. 5,90

Frucht-Blüten-Cocktail
FruchtSecco mit Hollunderblütensirup
frischer Minze & Eis
0,2 l. 7,90

Winzersekt

Rieslingsekt Piccolo • trocken

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

Pinot Brut • Traditionelle Flaschengärung

Schloß Starkenburg der Bergsträßer Winzer eG
12,0 Vol% 0,75l. 44,00

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. 4,90



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 Pomotheke, 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

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

Alkoholfreies Bier^a

Lammsbräu alkoholfrei Bio

Helles

Flasche 0,33l. 4,50

Weißer

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

Heppenheim

Bergsträßer Winzer eG

Sauvignon Blanc • trocken

Aromen von Stachelbeere & Maracuja

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

Chardonnay • Kabinett trocken

Feine und gehaltvolle Struktur

Aromen von Banane & reifer Ananas

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

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 Rotweitrauben,
schlank & 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,
saisionell wechselnde Gerichte,
Gastlichkeit aus Leidenschaft
und selbstgekelterte Apfelweinspeziliäten
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 Gästenumfrage teil.

Unser Aktionsmenü im Frühling

Das Lamm im Bärlauchfeld

Bärlauch-Cappuccino^g

Kartoffel-Cremesuppe
mit Bärlauchschaum & Croûtons^a
*Potato cream soup with bear's garlic espuma
and croutons*

„Boskoop“ 0,1 l.

Rosa gebratenes Lammrückenfilet

mit Kräuterkruste^{a,g}
auf Rosmarinjus^{i,j,l,10} nebst Bärlauch-Kartoffelwürfeln
und Ratatouilleschiffchen mit Fetakäse überbacken
*Pink roasted saddle of lamb with herb crust
on rosemary jus beside bear's garlic potatoes
and mediterranean vegetables gratinated with feta cheese*

Jubiläums-Schoppen 0,1 l.

Quitte trifft auf Nougat

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

„Eis-Apfel“ 5 cl.

Menüpreis ohne Getränke 49,90

Apfelweinbegleitung 9,90

Nur für kurze Zeit ...

... ab dem 17. April dürfen Sie sich auf unser Spargelmenü freuen.

Vorneweg und zwischendurch

Wetterauer Handkäse^g

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

*German regional sour milk cheese in an apple-onion
vinaigrette with bread and butter*

6,90

„Der Hesse macht Urlaub“

Handkäse^g mit Tomaten-Vinaigrette,
gegrillter Salsiccia^{2,3} & Brotchips^a

*German regional sour milk cheese in a tomato-onion
vinaigrette with grilled sausage & breadchips*

10,90

REZEPT-Empfehlung
der Autorin Ingrid Schick
aus Ihrem Buch »Handkäs
Variationen«

Kräftige Rinderkraftbrühe^{fi}

mit Butter-Schalotten^g & Kalbs-Maultaschen^{a,c,g}

Broth with butter shallots & filled pasta case with veal

11,50

Bärlauch-Cappuccino^g

Kartoffelcremesuppe mit Bärlauchschaum & Croûtons^a

– ohne Croûtons auch glutenfrei möglich –

Potato cream soup with bear's garlic espuma & croutons

9,90

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

„Grüne Soße mal anders“

Sauerrahmeis^g auf Senf-Eischaum^{c,g,j}

mit Frankfurter Grüne Soße Kräuterschnee^g & Kartoffelchips

Yogurt ice-cream on mustard-egg-espuma

with local herbs & potato chips

12,90

Gegrillte Riesengarnelen

auf Karottenpüree^g serviert mit Babyspinat^f

Zitronen-Crumble^{a,g} & Yuzo Dashi^{f,10}

Grilled king prawns served on mashed carrots with baby spinach

lemon crumble & japanese jus

14,90

Hauptgangportion 24,90€

„Vorspeisen-Platte für Zwei“

„Grüne Soße mal Anders“^{c,g,l}, Rinderschinken⁶,
Wild-Salami⁶, gebratenen Garnelen mit Karottenpüree^g,
Handkäse^g mit Tomaten-Vinaigrette,
zweierlei Butter^g & Brot^a
*Local herbs in yogurt sauce with boiled egg, beef gammon,
venison salami and grilled king prawns,
regional sour milk cheese with tomato-onion vinaigrette,
bread & two kinds of butter*
16,90 p.P.

Zum Teilen – serviert in der Mitte vom Tisch.

Vegetarisch, Vegan & Fisch

4 halbe Bio-Eier

mit Grüner Soße^{c,g,j,l} & Schwenkkartoffeln
– glutenfrei –

Local herbs in yogurt sauce with boiled eggs and potatoes
18,90

Trüffel-Nudelsäckchen^{a,c,g,l}

in leichter Rahmsauce serviert mit Pilzen^g
& Parmesanchips^g

*Little noodle pockets with truffle in cream sauce
served with parmesan chips*
21,90

Ratatouille-Schiffchen

mit veganem Käse überbacken
nebst Bärlauch-Kartoffelwürfeln
– gluten- & laktosefrei –

*Mediterranean vegetables gratinated with vegan cheese
next to bear's garlic potatoes*
21,90

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

Wein-Empfehlung
zum Fisch:
Weißer-Burgunder

Apfel-Sinnlich

Schuch's Schweinelendchen

mit Apfelsenkkruste^{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, calvados cream sauce,
apple-croquettes & two kinds of carrots*

24,90

Degustationsportion 17,90

Apfelwein-Empfehlung
zur Lende:
Boskoop sortenrein

Unser Apfel-Hacksteak

vom Rind & Schwein mit Calvados-Senf-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 and seasonal salad*

22,90

Hausgebeizter Sauerbraten „Großmutter Margarethe“

3 Wochen in Apfelwein mariniert

dazu Apfelweinsauce^{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

Apfelwein-Empfehlung
zum Sauerbraten:
Jubiläums-Schoppen

Frankfurter Schnitzel

vom Schweinerücken mit Apfeltresterpanade^{a,c}

dazu Grüne Soße^{c,g,j},

Schwenkkartoffeln & ein kleiner Saisonsalat^j

*Pork escalope served with roasted potatoes, local herb sauce
with yoghurt & seasonal salad*

24,90



Grüne Soße zum Mitnehmen:

435g á 12 Euro

In unserer Pomotheek gegenüber der Theke.

Lamm

Lambratwurst

mit hausgemachtem Apfelsenf¹
dazu Bärlauch-Kartoffelwürfel^{a,c} & Ratatouillegemüse
– glutenfrei –

*Lamb fried sausage with apple mustard served
with bear's garlic potatoes & mediterranean vegetables*
24,90

Rosa gebratenes Lammrückenfilet

mit Kräuterkruste^{a,g}
auf Rosmarinjus^{i,j,l,10} nebst Bärlauch-Kartoffelwürfel^{a,c}
& Ratatouille-Schiffchen mit Fetakäse überbacken

*Pink roasted saddle of lamb with herb crust
on rosemary jus beside bear's garlic potatoes
& mediterranean vegetables gratinated with feta cheese*
33,90

Wein-Empfehlung
zum Lamm:
Merlot

Unvergesslich

Fitness-Salatteller

Großer bunter Saisonsalat an Buttermilch-Dressing^{g,h,j}
mit unserem Zitronen-Hähnchen & gekochtem Ei
– glutenfrei –

*Assorted salads with our apple dressing
marinated chicken breast and garlic bread*
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

Ab Mitte April dürfen Sie sich auf frischen Spargel aus der Region freuen.

*Kaffeespezialitäten*⁹

von der Frankfurter Kaffeerösterei

Espresso

einfach | doppelt
2,90 / 4,50

Kaffee Crème

2,90

Cappuccino | Latte Macchiato

mit Milchschaum⁸
4,50

Chocochino⁸

Heiße Schokolade mit Espresso
4,90

Auf Wunsch auch koffeinfrei.

Ronnefeld Tee's

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

Glas 4,50

Unsere
Digestiv-Empfehlung:

Apfeldigestif



Hausbrand von der Apfelhefe

im Eichfass gereift
40,0 Vol% 2 cl. 3,90

mit Mispelchen
je 2 cl. 4,90

& nur noch kurze Zeit verfügbar

Goldparmäne

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

Digestifempfehlung:



Apfel-Wodka

32 Vol% je 2 cl. 3,90



Eis-Apfel

von der Goldparmäne

12,5 Vol%je 5 cl. 4,50



Zwetschge aus dem Hintertaunus

gebrannt von der Taunus-Brennerei Burkard

40 Vol% 2 cl. 4,50

*selbst gelesen
& gemischt*



Quittenbrand

gebrannt von der Taunus-Brennerei Burkard

40,00% 2 cl. 5,50

*selbst gelesen
& gemischt*

„Quittentraum“

Ein Quittenbrand, der mit Quittensaft
statt Quellwasser von 80,0 Vol% auf 38,0 Vol%
herunter gesetzt wurde.

Vollmundig & mild im Geschmack.

2 cl. 5,50

Williams / Himbeer / Kirsch / Pflaume / Obstler

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

Cognac

2 cl. 6,00

*D*eklarationspflichtige 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

*H*erzlichen *D*ank & apelfrische *G*rüße Familie Schulte-Schuch & unser ApfelTeam