



ANNO 1854

Mehr als 300 Jahre Familie Schuch
in Praunheim

172 Jahre Gastronomie



 Follow us

Herzlich Willkommen

Wir freuen uns sehr, Sie als unseren Gast begrüßen zu dürfen!

Unsere Tages-Aktionsgerichte:

Dienstags

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

Donnerstags

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

Mittwochs

Schnitzel Wiener Art
mit Schwenkkartoffeln
& Preiselbeeren
16,90€

Freitags

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

Jetzt neu:

BRUNCH

Verbringen Sie Zeit mit Ihrer Familie & Freunden
beim gemütlichen Brunch im Schuch's.

Jeden 01. Samstag des Monats 10-14 Uhr

Vom typischen Frühstück mit Brötchen, Croissants, hausgemachten Gelees, Käse, Wurst
und Eierspeisen zu unseren Schuch's Klassikern im Frühjahr wie Handkässalat,
geräucherter Lachs mit Apfel-Meerrettich, Grüner Soße, Braten & Geschnetzeltes
zu süßen Desserts und Kuchen.

Brunch 35€ p.P. Kinder bis 6 Jahre 0€ | Kinder 7-12 Jahre 17,50€

Getränke nach Verbrauch.



*Jetzt nichts verpassen!
Alle Events wie unsere
BBQ-Abende,
unser Oktoberfest & der
alljährliche Apfelweinabend
auf einen Blick.*

Sie möchten eine private oder geschäftliche Feier planen?
Ob im kleinen Kreis oder mit bis zu 180 Personen.
In unseren Räumlichkeiten oder auch als Catering bei Ihnen zu Hause?
Sprechen Sie uns gerne an.

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. 8,50€

Winzersekt

Rieslingsekt Piccolo • trocken
Schloß Starkenburg der Bergsträßer Winzer eG
12,0 Vol% 0,2l. 10,50€

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€

Alle Apfelweine
können auch im Bembel
bestellt werden.



Boskoop • fruchtig-herb

von sortenreinen Äpfeln

8,0 Vol% / 0,25 l. 5,50€



Breaburn • feinherb

sortenrein

9,0 Vol% / 0,25 l. 5,50€



„Apfelwein Rosé“ • fruchtig-mild

mit Holunderbeeren

6,5 Vol% / 0,25 l. 4,90€



Roter Apfelwein • feinherb

mit Holunderbeeren & Eberesche

8,5 Vol% / 0,25 l. 5,90€

5 Apfelwein-
Spezialitäten im Probier-
gläschen



Apfelweinprobe

5 Apfelweinspezialitäten im Probiergläschen

Hausschoppen, Quitte-, Boskoop, Rosé & Roter Apfelwein

je 0,1 l. 10,90€

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 als Schorle
0,25 l. 3,60€ / 0,5 l. 6,50€

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€

Weiß

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€ / 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€ / Gl. 0,2 l. 8,50€

Heppenheim

Bergsträßer Winzer eG

Chardonnay • Kabinett trocken

Feine und gehaltvolle Struktur

Aromen von Banane & reifer Ananas

Fl. 0,75 l. 32€ / Gl. 0,2 l. 8,50€

Rheinhessen

Weingut Ziegler & Seebrich

Weissburgunder • trocken

frischer Wein mit Zitrus-Note & harmonischem Säurespiel

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

Sauvignon Blanc • trocken

Aromen von Stachelbeere & grünen Früchten

Fl. 0,75 l. 32€ / Gl. 0,2 l. 8,50€

Rotweine' aus der Region

Rheingau

Winzer von Erbach eG

Spätburgunder • trocken

Fruchtiges Kirsch-Bukett,
komplexe & würzige Aromatik
Fl. 0,75 l. 32€ / 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€ / Gl. 0,2 l. 9,50€

Rheinhessen

Weingut Mengel-Eppelmann

Cuvée Cabernet • trocken

dunkles Blaurot, samtige & reife Fruchtaromen
Fl. 0,75 l. 28€ / Gl. 0,2 l. 7,50€

Cuvée Exklusiv • feinherb

kräftige Aromen von Kirsche & Brombeere
Fl. 0,75 l. 28€ / Gl. 0,2 l. 7,50€

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€

Rosé aus der Region

Rheingau Winzer von Erbach

Rosé • feinherb

Frische Beerenfrucht, saftig,
zarte Burgunderaromatik
Fl. 1 l. 32€ / 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€ / 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 Apfelweinspezialitäten
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?
Schreiben Sie uns gerne an info@schuchs-restaurant.de



Aktionsmenü zur Sommerzeit

Tomaten-Gazpacho^l

mit Apfel-Fenchelsalat & Knusperstange^a

– laktosefrei / vegan –

Tomato gazpacho with apple fennel salad / cold soup

„Wermut-Apfel-Spritz“ 0,1l.

Rinderfilet vom Black Angus Beef 180g

mit Portwein-Balsamicojus^{i,j,l,10}

dazu junger Brokkoli, Haselnüsse & Kartoffel-Schmorzwiebel-Stampf^g

Medaillons from Black Angus Beef

with port wine and balsamic jus served with young broccoli,

hazelnuts & mashed potatoes with braised onions

Boskoop • trocken 0,25l.

Sommerleichte Verführung

»Grüner Apfel«-Sorbet mit Calvados-Schaum^l

und Tasmanischem Pfeffer

– gluten- & laktosefrei / vegan –

Green apple sorbet

with calvados espuma and tasmanian pepper

Eis-Apfel • von der Goldparmäne 5cl

Aktion-Menüpreis ohne Getränke 47€

Apfelwein-Begleitung 14,90€

Vorneweg & zwischendurch

Wetterauer Handkäse^g

mit Musik^l, Röstzwiebel-Kümmelhippe,

Brot^a & Butter^g

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

6,90€

Handkäsesalat^{g,l} auf unsere Art

mit karamellisierten Walnüssen^h, Apfelstückchen,

Frühlingszwiebeln, geröstetem Brot^{a,g} & Grüne Soße Butter^g

A local cheese specialty salad

with walnuts, apples, chives, roasted bread & herb butter

10,90€

Tomaten-Gazpacho^l

mit Apfel-Fenchelsalat & Knusperstange^a

– laktosefrei / vegan –

Tomato gazpacho with apple fennel salad / cold soup

8,90€

„Vorspeisen-Platte zum Teilen“

„Grüne Soße mal anders“^{c,g,j}, gebratener Oktopus,

Tomaten-Gazpacho^l, Rinderschinken⁶, Wild-Salami⁶,

Handkäsesalat^g mit zweierlei Butter & Brot

Green sauce with a twist, grilled octopus,

tomato gazpacho, beef gammon, venison salami,

regional sour milk cheese salad with two kinds of butter and bread

16,90€ p.P.

Bestellbar ab zwei
Personen immer in zweier
Schritten.

„Grüne Soße mal anders“

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

mit Frankfurter Grüne Soße Kräuterschnee

& Kartoffelchips

Jogurt ice-cream on mustard-egg espuma

with local herbs & potato chips

12,90€

Bunter Vorspeisensalat der Saison

mit unserem Apfel-Balsamicodressing^{h,j}

gerösteten Sonnenblumenkernen & getrockneten Apfelwürfelchen

– gluten- & laktosefrei / vegan –

Assorted seasonal salads with our apple dressing

& roasted sunflower seeds

10,90€

Vegetarisch & Vegan

4 halbe Bio-Eier

aus Dietzenbach mit Frankfurter Grüner Soße^{c,g,j}

& Schwenkkartoffeln

– glutenfrei –

*Local herbs in yogurt sauce with boiled
eggs & potatoes*

18,90€

Zucchini-Risotto^g

serviert mit Zucchini im Tempura-Pankow-Mantel^a

& Grüne Sosse Kräuteröl

– auf Wunsch auch vegan / laktosefrei möglich –

*Zucchini risotto with zucchini in pankow
& green sauce herbs oil*

20,90€

Fisch

Bachsaiblingsfilet aus der Region

auf der Haut gebraten an Zitronen-Mousseline^{c,d,g,l}

serviert mit Zucchini-Risotto^g

– glutenfrei –

*Grilled brook trout on riesling sauce
among zucchini risotto*

29,90€

Gebratener Oktopus

an buntem Tomaten-Salat^k mit Avocado,

Fetakäse-Thymian-Creme^g & rustikalem Weißbrot^a

– ohne Baguette glutenfrei möglich –

*Grilled octopus with colorful tomatoe salad
with feta cheese thym cream & white bread*

26,90€

Weinempfehlung zum Fisch:

Weissburgunder • trocken

Rheinischer Landwein

frischer Wein mit Zitrus-Note &

harmonischem Säurespiel

Karaffe 0,75 l. 19,90€ / 0,2 l. 5,90€

Unvergesslich

Endlich wieder da...

mit Apfelholz geräucherte Spareribs^f

dazu Süßkartoffel-Pommes & BBQ-Sauce^f

– gluten- & laktosefrei –

*Spareribs with sweet potato french fries
and bbq sauce*

24,90€

Geschmorte Ochsenbäckchen

mit Portwein-Balsamicojus^{i,j,l,10}

dazu Kartoffel-Schmorzwiebel-Stampf^{g,f},

junger Brokkoli mit Haselnüssen & Knoblauch

*Ox cheeks with port wine and balsamic jus
served with mashed potatoes, braised onions*

& broccoli with hazelnut & garlic

27,90€

Frankfurter Schnitzel^{a,c}

vom Schweinerücken mit Apfel-Trester-Panade

dazu Frankfurter Grüne Soße^{c,g,j},

Schwenkkartoffeln & ein kleiner Saisonsalat^{h,j}

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

24,90€

Schuch's Schweinelendchen

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

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€

Apfel-Brioche-Burger^{a,g,k}

Gehacktes vom Rind & Schwein mit geriebenem Apfel

serviert mit Cheddarkäse^g, roten Zwiebeln,

Apfelscheibe, Burger-Relish^{c,f,i,j}, Salat &

Gewürzgurke serviert mit Fritten & BBQ-Soße^f

*Apple burger in brioche bun with cheddar cheese, onions, sauce,
salad & cucumber served with fries & BBQ Sauce*

24,90€

Apfelwein-Empfehlung
zur Lende:
Boskoop sortenrein

Auch vegetarisch
möglich,
mit Beyond Meat!

Sie möchten eine private oder geschäftliche Feier planen?

In unseren Räumlichkeiten oder auch als Catering bei Ihnen? Sprechen Sie uns gerne an.

Kurz gebraten

Zitronenhähnchen

marinierte & gebratene Hähnchenbrust
an Koriandersoße^g dazu Zucchini
im Tempura-Pankow-Mantel^a & Tagliatelle^a
*Roasted chicken with coriander sauce, pankow
zucchini & tagliatelle*
25,90€

Wein-Empfehlung
zum Steak:
Merlot trocken

Rinderfilet vom Black Angus Beef 180g

mit Portwein-Balsamicojus^{i,j,l,10}
dazu junger Brokkoli, Haselnüsse & Kartoffel-Schmorzwiebel-Stampf^g
*Medaillons from Black Angus Beef
with port wine and balsamic jus served with young broccoli,
hazelnuts & mashed potatoes with braised onions*
34,90€

Ab dem 01. Juli 2026

Pfiffiges mit frischen Pfifferlingen aus der Region

Pfifferling-Rahmsuppe^g

mit Crêtons^a
Chantarelle cream soup with croutons
8,90€

„Nudelnest“

Frische Bandnudeln^{a,c} mit gebratenen Pfifferlingen^{g,l}
& Parmesanschaum^g
Fresh noodles with chantarelle in cream sauce
20,90€

„Geschnetzeltes vom Jungschwein“

in Pfifferling-Rahmsauce^g mit Spinat-Semmelknödeln^a
*Stripes from tenderlion of pork
served with chantarelle in cream sauce
and spinach bread-dumpling slices*
22,90€

Glacierte Pfifferlinge

Beilagenportion
– gluten- & laktosefrei / vegan –
Side dish – glazed chantarelle
6,90€

Kaffeespezialitäten⁹

von der Frankfurter Kaffeerösterei

Espresso

einfach | doppelt

3€ / 4,90€

Kaffee Crème

3€

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€

Apfeldigestif



Hausbrand von der Apfelhefe

im Eichfass gereift

40,0 Vol% 2 cl. 3,90€

mit Mispelchen

je 2 cl. 4,90€



Apfel-Wodka

32 Vol% je 2 cl. 3,90€



Eis-Apfel

von der Goldparmäne

12,5 Vol% je 5 cl. 4,50€

Unsere
Digestif-Empfehlung:

:
in der Pomotheek
erhältlich!

Digestifempfehlung:



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 / Aversa

4 cl. 4,90€

Bombay Gin / Hendricks Gin

4 cl. 6,00 / 7,50€

Jack Daniels

Bourbon Whiskey

4 cl. 6€

Glenfiddich 12 Jahre

Scotch Whisky

4 cl. 7,50€

Jameson Black Barrel

Irish Whiskey

4 cl. 7,50€

Cognac

2 cl. 6€

*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, *with 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!

Sie wünschen übrige Speisen eingepackt?
Kein Problem, wir geben lediglich die Verpackungskosten weiter.

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

Jetzt nichts mehr
verpassen:



*H*erzlichen *D*ank und apfelfrische *G*rüße Familie Schulte-Schuch und unser ApfelTeam