



ANNO 1854

Über 300 Jahre Familie Schuch
in Praunheim

172 Jahre Gastronomie



Herzlich Willkommen

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

Nächste Veranstaltung:

Apfelweinabend

am Freitag, den 30. Oktober 2026
ab 19:00 Uhr
7-Gänge Menü
von unserem kreativen Apfelteam
inkl. Apfelweinbegleitung,
Wasser & Espresso – auch alkoholfrei möglich
120€ p.P.

Gänseessen im November & Dezember

Ganze Gänse müssen vorbestellt & von uns bestätigt werden:

Ganze Gans für 4 Personen
mit Apfel-Maronenfüllung
serviert mit Apfel-Rotkohl, getrüffelem Rahmwirsing^g,
Kartoffelklößen^a & Beifußsoße
– auf Wunsch gluten- & laktosefrei möglich –
180€

Pfand Transportbox 50,00€

Unsere Pomotheke

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

Freies Gäste W-Lan:

Schuchs Restaurant | Passwort: Apfelbaum!2021

Herzlichen Dank und mit apfelrischen Grüßen,

Familie Schulte-Schuch und sein ApfelTeam – 6. Generation seit 1845

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.

„Winter-Apfel-Gin“
Bombay Gin, Apfelsaft, Aronia,
Zimt, Thymian & Orange

„Apfel-Mojito“
mit weißem Rum, Limette, Minze & Rohrzucker
je 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. 10,50€

Pinot Brut • trocken

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

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€

NEU:
Alkoholfreier Apfelwein
der Kelterei Walther
0,25l. 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. 5,50€

Unsere Apfelweine
können auch im Bembel
bestellt werden.



Breaburn • feinherb

sortenrein

9,0 Vol% / 0,25 l. 5,50€



„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. 5,90€

Heißer Apfel-Glühwein

mit Gewürzen

weiß 5,90€ / rot 6,90€



Apfelweinprobe

Hausschoppen, Quitte-, Boskoop, Rosé & Roter Apfelwein

je 0,1 l. 10,90€

5 Apfelwein-
Spezialitäten im Probier-
gläschen

Alkoholfreie Getränke

Holunderzauber

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

**Hausgemachte
Limonaden**

Thyme to shine

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

Apfel / Apfel-Holunder

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

**Von der Kelterei
Walther aus Bruchköbel**

Johannisbeer-Schorle, Eistee Pfirsich
Zitronen- & Orangen-Mandarinenlimonade
0,33l. 3,90€

fritz-kola

kola & kola superzero
Fl. 0,33 l. 3,90€

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

Helles vom Fass

je 0,3 l. 3,90€ / 0,5 l. 5,90€

Weißbier vom Fass

je 0,3 l. 3,90€ / 0,5 l. 5,90€

Dunkler Doppelbock

Fl. 0,5 l. 5,90€

Lammsbräu alkoholfrei Bio Helles

Flasche 0,33l. 4,50€

Lammsbräu alkoholfrei Bio 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€ / 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€

Sauvignon Blanc • trocken

Aromen von Stachelbeere & Maracuja

Fl. 0,75 l. 35€ / Gl. 0,2 l. 9,50€

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

Weissburgunder • trocken

Rheinischer Landwein

frischer Wein mit Zitrus-Note & harmonischem Säurespiel

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

Rotweine' aus der Region

Rheingau

Winzer von Erbach eG

Spätburgunder • trocken

Fruchtiges Kirsch-Bukett,
komplexe und 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 und 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€ | 0,2l. 14,90€ | 0,1l. 8,50€

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 und 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.*

Jetzt nichts mehr verpassen:



Herbst- Aktionsmenü

Gegrillte Riesengarnelen

auf Karottenpüree^g serviert mit mariniertem Babyspinat^f

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

*Grilled king prawns served on mashed carrots with baby chard
lemon crumble & japanese jus*

ApfelWein-Secco

Tischperlwein von Apfel & Traube 0,1l.

Iberico Kotlett vom Grill

mit Apfel-Miso-Marinade^f & Jus^{a,f,i,j} serviert mit Prinzessbohnen,

Panchetta, Kräuter-Crumble^a & gegrillter Apfelscheibe

*Iberico pork chop with apple miso marinade served with princess beans,
pancetta, herb crumble & grilled apple*

Jubiläumsschoppen

Stark-Schoppen 0,15l.

Bourbon Whiskey Crème Brûlée^{c,g}

mit Salz-Karamelleis^{c,g} auf Crumble^a

*Bourbon whiskey crème brûlée with salted caramel ice-cream
& crumble*



Eis-Apfel

sortenrein von der Goldparmäne

5cl.

3-Gang Menü 55€

mit Apfelwein-Begleitung zzgl. 13,50€

Das können wir noch ...

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

Weitere Aktionen finden Sie in unserem Flyer „Kulinarik Highlights“!

Vorneweg & zwischendurch

Wetterauer Handkäse^g

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

German regional sour milk cheese with onion-caraway cookie

in an apple-onion vinaigrette with bread & butter

6,90€

Apfel-Hokkaidosuppe

mit gerösteten Kürbiskernen,

serviert mit Knuspergarnele^{a,c}

– laktosefrei –

Pumpkin soup with roasted pumpkin-seeds

& crispy prawn

11,90€

Ohne Garnele
– glutenfrei & vegan –
9,50€

Rinder-Kraftbrühe^{i,j}

mit Markklößchen^a & Gemüsewürfelchen

– laktosefrei –

Beef broth with filled pasta dumplings & vegetable cubes

9,90€

Rote Beete Carpaccio

Carpaccio von der roten Beete mit unserem Feldsalat^{h,j},

dazu knusprige Sesam-Ziegenkäsewürfel^{a,c,g,k},

Granatapfel-Kerne & karamellisierte Walnüsse

Carpaccio from beetroot with lamb's lettuce, apple dressing,

goat cheese, pomegranate & caramelized walnuts

15,90€

Ohne Käse
– glutenfrei & vegan –
11,90€

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

auf Selleriepüree^g mit Röstzwiebeln^a & Forellenkaviar

Apple fries with sauce tatar, mashed celery,

fried onions & trout caviar

14,90€

Gegrillte Riesengarnelen

auf Karottenpüree^g serviert mit mariniertem Babyspinat^f

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

Grilled king prawns served on mashed carrots with baby chard

lemon crumble & japanese jus

15,90€

Hauptgangportion
mit Rinderfiletstreifen
25,90 €

Feldsalat

mariniert in Apfelbalsamico-Dressing^{h,j}

dazu Apfelstifte, Granatapfel-Kerne & karamellisierte Walnüsse^h

– gluten- & laktosefrei / vegan –

Lamb's lettuce with our apple dressing & caramelized walnuts

11,90€

Vorneweg für Zwei

Aus der Mitte vom Tisch

Gegrillte Garnele mit Karottenpüree^g, Apfel-Fritten^{c,d,g},
Rote-Beete-Carpaccio mit Ziegenkäse^{a,c,g,k},
Rinderschinken⁶, Wild-Salami⁶, Kalamata Oliven, Brot & zweierlei Butter^g
*Grilled king prawn served on mashed carrots, apple fries,
beetroot with goat cheese, beef gammon, venison salami,
kalamata olives, bread & two kinds of butter*
17,90€ p.P.

Immer für zwei, vier, sechs ... Personen bestellbar.

Vegan & Vegetarisch

Tempura^a Blumenkohl

serviert auf Rote-Beete-Reis mit Schnittlauch-Dill-Pesto
& Gemüse-Chips
- laktosefrei / vegan, ohne Tempura auch glutenfrei möglich -
*Cauliflower in tempura dough
served with beetroot rice, chive dill pesto & vegetables chips*
21,90€

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*
22,90€

Optional mit
Rinderfiletstreifen +8,90 €

Fisch

Gebratenes Zanderfilet

mit Sonnenblumenkern-Kruste^{a,g} auf Rote-Beete-Reis
serviert mit Apfel-Sherry-Rahmsoße^g
– auf Wunsch ohne Kruste auch glutenfrei möglich –
*Grilled pikeperch with sunflower seeds crust
on beetroot rice served with apple sherry cream sauce*
29,90€

Degustationsportion 22,90€

Ganz schön Wild

Karamellisiertes Wildragout^{i,j,l}

vom Hirsch mit altem Apfel-Balsamico und Dörräpfeln

dazu frische Spätzle^{a,c} & Preiselbeeren

*Venison ragout with apple balsamico, dried apples,
handmade noodles & cranberries*

25,90€

Degustationsportion 18,90€

Hirsch-Rücken-Medaillons

mit Apfel-Quittenkruste^{a,g}

auf Wacholder-Rahmsoße^{g,i,j,l} mit getrüffelem Rahm-Wirsing^g,

dazu frischen Spätzle^{a,c} & Preiselbeerbirne

*Deer medaillons with apple-quince crust on juniper berry cream sauce
next to cream savoy cabbage with truffle,
potato noodles & a cranberry filled pear*

37,90€

Degustationsportion 28,90€

Wild-Bratwurst^{2,3,4,i,j}

serviert mit getrüffelem Rahm-Wirsing^g

dazu Schwenkkartoffeln & unser Apfel-Senf^{j,l}

– glutenfrei –

*Game sausage with cream savoy cabbage
served with baked potatoes & apple mustard*

24,90€

Ab 01.11.2026

Saftige Gänsekeule oder zarte Gänsebrust

mit Beifußsoße & Kartoffelklößen

mit gerösteten Semmelbröseln^a, Apfel-Rotkohl & Preiselbeerbirne

– laktosefrei & auf Wunsch auch glutenfrei –

*Goose breast or leg with mugwort sauce along potato dumplings,
red apple cabbage & cranberry filled pear*

42,90€

Portion Maronen

in karamellisierter Orangenjus serviert mit Apfelstückchen

– gluten- & laktosefrei –

*Chestnuts in caramelized orangejus
with small pieces of apple*

4,90€

Unvergesslich

Jäger-Schnitzel^{a,c,g}

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

serviert mit Schwenkkartoffeln & Preiselbeeren

Escalope from pork served with mushroom cream sauce,

baked potatoes & cranberries

23,90€

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,

apple-croquettes & two kinds of carrots

25,90€

Degustationsportion 18,90€

Iberico Kotlett vom Grill

mit Apfel-Miso-Marinade^f & Jus^{a,f,i,j} serviert mit Prinzessbohnen,

Panchetta, Kräuter-Crumble^a & gegrillter Apfelscheibe

Iberico pork chop with apple miso marinade served with princess beans,

pancetta, herb crumble & grilled apple

29,90€

Rinderfilet vom Black Angus Beef „Madagaskar“

mit Cognac-Pfefferrahmsoße^{g,i,j,l}

dazu junger Brokkoli^f, Haselnüssen & Kartoffelgratin^g

– glutenfrei –

Medallion from Black Angus Beef with cognac pepper cream sauce

broccoli with hazelnuts & potatoe gratin

37,90€

wahlweise mit Beilagensalat

optionally with a side salad

6,90€

Weinempfehlung: **Rheingau** | Winzer von Erbach eG

2020 Pinot Noir • Barrique Auslese trocken

Goldene Preismünze mit 90 Punkten

Gl. 0,1l. 8,50€

Kaffeespezialitäten⁹

von der Rösterei backyard coffee aus Frankfurt

Espresso

einfach | doppelt

3,30€ / 4,90€

Kaffee Crème

3,30€

Cappuccino | Latte Macchiato

mit Milchschaum⁸

4,50€

Chocochino⁸

Heiße Schokolade mit Espresso

5,50€

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 Pomotheke
zum mitnehmen
erhältlich!

Digestifempfehlung:



Zwetschge aus dem Hintertaunus

gebrannt von der Taunus-Brennerei Burkard

40 Vol% 2 cl. 4,50€

selbst gelesen
& gemaischt



Quittenbrand

gebrannt von der Taunus-Brennerei Burkard

40,00% 2 cl. 5,50€

selbst gelesen
& gemaischt

„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€

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*

Unser Teamgedanke und die Trinkgeldverteilung.
Der Service gibt immer einen festgelegten Teil für die Küche,
die Theke und die beteiligten Mitarbeiter ab.

Feste feiern

Ob Geburtstag, Hochzeiten oder Weihnachtsfeiern unser Lokal bietet
Ihnen Sitzplatzmöglichkeiten für bis zu 180 Personen.
Lassen Sie Ihre Feier mit uns zu etwas Besonderem werden!
Gerne kommen wir auch als Caterer zu Ihnen oder in Ihre Wunschlokation.

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

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

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