



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.

### **Unsere Tages-Aktionsgerichte:**

#### **Dienstags**

Gegrillte Haxe vom Schwein 800g  
mit Bratensoße, Kartoffelpüree  
& 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.  
Nur von Januar bis September. Ausgenommen Feiertage & Menüabende.

### **Krimi-Dinner-Termine:**

15.05. (aktuell ausgebucht) | 21.08. | 02.10. | 12.11.2026

### **Jetzt neu:**

### **AUSZEIT**

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 5 Jahre 0€ | Kinder 6-12 Jahre 17,50€**

**Getränke nach Verbrauch.**

## 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€

---

## *Alkohlfreie 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<sup>a</sup> aus der Region*

### **Brauerei Glaabsbräu**

aus Seligenstadt vom Fass

### **Helles, Weizen & Kellerbier**

je 0,3 l. 3,90€ / 0,5 l. 5,90€

## *Alkohlfreies Bier<sup>a</sup>*

### **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€ / 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 Rotweintrauben,  
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,  
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 Gästeumfrage teil.



## *Aktionsmenü zur Spargelzeit*

### **Spargel-Erdbeer-Salat**

mit Sauerampfer

& Schuch's Apfel-Balsamico von 1999

– laktosefrei & auf Wunsch glutenfrei möglich –

*Marinated asparagus strawberry salad*

*served with sorrel & balsamic apple vinegar from 1999*

**Weissburgunder 0,2l. • trocken**

\*\*\*

### **Portion frischer Spargel aus der Region mit Rinderfilet 180g vom Black Angus Beef**

dazu Sauce Hollandaise<sup>c,g,i,j,l</sup>

& Drillingskartoffeln

*German asparagus with grilled beef medallions*

*sauce hollandaise & potatoes*

**Sauvignon Blanc 0,2l. • trocken**

\*\*\*

### **Spargel-Panna-Cotta<sup>s</sup>**

mit marinierten Erdbeeren

Mandel-Crumble<sup>a,s</sup> & Zitronenmelissen-Gel

*Asparagus panna cotta with marinated strawberries,*

*almond crumble & lemon balm jelly*

### **Eis-Apfel 5cl.**

von der Goldparmäne

Menü-Aktionspreis 58€

Unsere Weinempfehlungen als Paket 17€

## Vorneweg & zwischendurch

### Wetterauer Handkäse<sup>§</sup>

mit Musik<sup>1</sup>, Röstzwiebel-Kümmel-Hippe, Brot<sup>a</sup> & Butter<sup>§</sup>

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

6,90€

### „Der Hesse macht Urlaub“

Handkäse<sup>§</sup> mit Tomaten-Vinaigrette,  
gegrillter Salsiccia<sup>2,3</sup> & Brotchips<sup>a</sup>

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

10,90€

### Rinderkraftbrühe<sup>i,j</sup>

mit Gemüsewürfelchen & Markklößchen<sup>a,c</sup>

– laktosefrei –

*Broth with vegetables & marrow dumplings*

9,90€

### Spargelcremesuppe<sup>§</sup>

mit Spargelstückchen

– glutenfrei –

*Fresh asparagus cream soup*

9,90€

### Spargel-Erdbeersalat

mariniert, mit Sauerampfer, Knusperstange<sup>a</sup> &

Schuch's Apfel-Balsamico von 1999

- laktosefrei & ohne Knusperstange auch glutenfrei möglich -

*Marinated asparagus strawberry salad*

*served with sorrel and apple balsamic vinegar from 1999*

14,50€

### „Grüne Soße mal anders“

Sauerrahmeis<sup>§</sup> auf Senfeischaum<sup>c,g,i</sup>

mit Frankfurter Grüne Soße Kräuterschnee<sup>§</sup> & Kartoffelchips

– glutenfrei –

*Yogurt ice-cream on mustard-egg-espuma*

*with local herbs and potato chips*

12,90€

### Gegrillte Riesengarnelen

auf Karottenpüree<sup>§</sup> serviert mit Babyspinat<sup>f</sup>

Zitronen-Crumble<sup>a,g</sup> & Yuzo Dashi<sup>f,10</sup>

*Grilled king prawns served on mashed carrots with baby spinach*

*lemon crumble & japanese jus*

14,90€

Unser Rezept  
auch zu finden im Buch  
»Handkäs Variationen«  
der Autorin Ingrid Schick

Hauptgangportion  
24,90€

## „Vorspeisen-Variation aus der Mitte vom Tisch“

„Grüne Soße mal anders“<sup>c,g,i</sup>,  
Rinderschinken<sup>6</sup>, Wild-Salami<sup>6</sup>, gebratenen Garnelen<sup>a,f,g</sup>  
mit Karottenpüree<sup>8</sup>, Spargel-Erdbeersalat,  
Handkäse<sup>8</sup> mit Tomaten-Vinaigrette, zweierlei Butter & Brot  
*Local herbs in yogurt sauce with boiled egg, beef gammon,  
venison salami and grilled king prawns, asparagus strawberry salad,  
regional sour milk cheese with tomato-onion vinaigrette,  
bread & two kinds of butter*  
16,90€ p.P.

Zum Teilen – ab zwei Personen.

---

## Vegetarisch & Vegan

### Spargel-Risotto<sup>8</sup>

mit Kräuteröl von der Grünen Soße  
& Zitronen-Crumble<sup>a</sup>  
– auf Wunsch auch vegan möglich –  
*Asparagus risotto with local herb oil & lemon crumble*  
21,90€

### Portion Spargel aus der Region

350g geschält wahlweise  
mit Sauce Hollandaise<sup>c,g,i,j,l</sup>, zerlassener Butter<sup>8</sup>  
oder veganer Hollandaise<sup>h,j</sup>  
dazu Drillingskartoffeln  
– glutenfrei –  
*German asparagus with hollandaise sauce,  
butter or vegan hollandaise served with potatoes*  
25,90€

Vegan möglich mit  
Hollandaise  
auf Mandelbasis

### 4 halbe Bio-Eier

mit Grüner Soße<sup>c,g,i,l</sup> & Schwenkkartoffeln  
– glutenfrei –  
*Local herbs in yogurt sauce with boiled eggs & potatoes*  
18,90€

Gerne auch zum Mitnehmen:



### Grüne Soße im Glas:

435g á 12€

In unserer Pomothek finden Sie noch vieles mehr ...

## *Frischer Spargel aus der Region*

### **Portion Spargel aus der Region**

250g geschält wahlweise mit Sauce Hollandaise<sup>c,g,i,j,l</sup>,  
zerlassener Butter<sup>g</sup> oder  
veganer Hollandaise<sup>h,j</sup> dazu Drillingskartoffeln  
– glutenfrei –  
*German asparagus with hollandaise sauce,  
butter or vegan hollandaise served with potatoes*  
20,90€

**serviert ...**

### **Filet vom Bachsaibling**

*Brook trout fillet*  
+14€

### **Rinderfilet 180g vom Black Angus Beef**

*Fillet from Black Angus Beef*  
+17€

### **mit Schnitzel vom Schweinerücken<sup>a,c</sup>**

*Escalope from pork*  
+8€

### **Filetmedaillon vom Jungschwein**

*Tenderloin of pork*  
ein Stück / zwei Stück  
+9€ / +14€

## **BBQ-Grill-Events 2026 & Oktoberfest im Schuch's**



Ab dem 17. Juni dürfen Sie  
sich auf unsere  
sommerleichte Küche freuen.

### **Events**

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.*

## Fisch

### Bachsaibling aus der Region

auf der Haut gebraten dazu Spargel-Risotto<sup>g</sup> mit Kräuteröl  
von der Grünen Soße & Zitronen-Crumble<sup>a</sup>  
– auf Wunsch auch gluten- oder laktosefrei möglich –  
*Grilled brook trout filet with asparagus risotto & lokal herbs oil*  
29,90€

Degustationsportion 22,50€

### Nur im Mai – Scholle im Ganzen<sup>a</sup>

„Nach Art der schönen Müllerin“  
mit Nussbutter & Mandeln dazu Petersilienkartoffeln & Blattsalate  
*Roasted plaice served with nut butter, almonds, potatoes & salad*  
oder nach „Finkenwerder Art“ mit gebratenem Speck<sup>3,6</sup>,  
Champignons & Frühlingszwiebeln dazu Petersilienkartoffeln  
*Roasted plaice served with bacon, champignons, spring onions & potatoes*  
je 28,90€

---

## Apfel-Sinnlich

Apfelwein-Empfehlung  
zur Lende:  
Boskoop sortenrein

### Schuch's Schweinelendchen

mit Apfelsenfkruste<sup>a,g</sup> auf Calvados-Rahmsoße<sup>g,i,j,10</sup>  
dazu unsere Apfel-Kartoffelkroketten<sup>a,c</sup> & zweierlei Karotten<sup>g</sup>  
*Tenderloin of pork with apple-mustard crust, calvados cream sauce,  
apple-croquettes and two kinds of carrots*  
25,90€

Degustationsportion 17,90€

### Apfel-Brioche-Burger<sup>a,g,k</sup>

Gehacktes vom Rind & Schwein mit geriebenem Apfel  
serviert mit Cheddar-Käse<sup>g</sup>, roten Zwiebeln,  
Apfelscheibe, Burger-Relish<sup>c,f,i,j</sup>, Salat &  
Gewürzgurke serviert mit Fritten  
*Apple burger in brioche bun with cheddar cheese, onions, sauce,  
salad & cucumber served with fries*  
24,90€

### Frankfurter Schnitzel

vom Schweinerücken mit Apfeltresterpanade<sup>a,c</sup>  
dazu Frankfurter Grüne Soße<sup>c,g,j</sup>,  
Schwenkkartoffeln & ein kleiner Saisonsalat<sup>i</sup>  
*Pork escalope served with roasted potatoes, local herb sauce  
with yoghurt and seasonal salad*  
24,90€

## Unvergesslich

### Zitronenhähnchen

marinierte Hähnchenbrust, gebraten  
in Koriandersoße<sup>s</sup> dazu gegrillter grüner Spargel,  
Tagliatelle<sup>a</sup> & Kartoffel-Mandel-Crumble<sup>a,g</sup>  
*Roasted chicken on coriander sauce with grilled  
green asparagus, tagliatelle & potatoe almond crumble*  
25,90

### Rinderfilet »Madagaskar« 180g

vom Black Angus Beef mit Cognac-Pfeffer-Rahmsoße<sup>j,l,10</sup>  
dazu junger Brokkoli, Haselnüsse & Kartoffel-Schmorzwiebel-Stampf<sup>g</sup>  
*Medaillons from Black Angus Beef  
with cognac pepper cream sauce served with young broccoli,  
hazelnuts & mashed potatoes with braised onions*  
34,90€

### Geschmorte Ochsenbäckchen

mit Portwein-Balsamicojus<sup>i,j,l,10</sup>  
dazu Kartoffel-Schmorzwiebel-Stampf<sup>g,f</sup>,  
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€

### Fitness-Salat

Großer Saisonsalat an Apfel-Balsamico-Dressing<sup>h,i</sup>  
mit getrockneten Apfel-Würfelchen,  
gekochtem Bio-Ei & gerösteten Sonnenblumenkernen  
– glutenfrei & laktosefrei –  
*Salad with apple balsamic dressing, apple cubes,  
boiled egg & sunflower seeds*  
18,90€

möglich mit  
*optionally with*

Marinierter Hähnchenbrust +8€  
*Roasted chicken breast*

Rinderfiletstreifen +10,50€  
*Stripes from fillet of beef*

Gegrillte Garnelen 5 Stück+9€  
*grilled king prawns*

## Kaffeespezialitäten<sup>9</sup>

von der Frankfurter Kaffeerösterei

### Espresso

einfach | doppelt

3€ / 4,90€

### Kaffee Crème

3€

### Cappuccino | Latte Macchiato

mit Milchschaum<sup>8</sup>

4,50€

### Chocochino<sup>8</sup>

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  
Digestiv-Empfehlung:

 in der Pomotheke  
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 / Averna

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, *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!

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](mailto:info@schuchs-restaurant.de) Kontakt aufzunehmen!

Freies Gäste W-Lan:

**Schuchs Restaurant** | Passwort: Apfelbaum!2021

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

Jetzt nichts mehr  
verpassen:

