



## Veranstaltungen

Angebote

01. März - 20. September 2026



## **Schuch's Apfelmanü**

**„Des Schäfers liebste Vorspeise“**

*Gratinierter Fetakäse auf einer Apfelscheibe  
& Toast an knackig frischen Blattsalaten  
in Apfel-Balsamicodressing*

**14,90€**

\*\*\*

**Filetmedaillons vom Jungschwein**

*mit Apfelsenfkruste auf Calvadosrahmsoße  
dazu Apfel-Kartoffelkroketten & zweierlei Karotten*

**24,90€**

**Hausgebeizter Sauerbraten „Großmutter Magarethe“**

*3 Wochen in Apfelwein marinierter Schaufelbug vom Rind  
serviert mit Kartoffelklößen, Apfel-Kompott, Rum-Rosinen  
& gehobelten Mandeln*

**24,90€**

\*\*\*

**Ofenwarmes Apfel-Küchlein**

*mit Vanilleeis & Vanillesoße*

**9,90€**

Preise: 3-Gänge -2% | 4-Gänge -5% Nachlass

Gerne servieren wir Ihnen das Menü auch als 4-Gang Menü mit Suppe.



## **Menü „Frühling“**

***Frankfurter Kräutercremesüppchen***

*mit Käuter-Crôutons*

**9,90€**

\*\*\*

***4 halbe Bio-Eier***

*mit Frankfurter Grüner Soße & Schwenkkartoffeln*

*– glutenfrei –*

**18,90€**

***Tagliatelle mit gegrillten Riesengarnelen***

*serviert mit Babyspinat,*

*– auch laktosefrei möglich –*

**24,90€**

***Zitronen-Hähnchen***

*marinierte Hähnchenbrust, gebraten auf Koriandersoße*

*dazu gegrillter grüner Spargel,*

*Tagliatelle & Kartoffel-Mandel-Crumble*

**24,90€**

\*\*\*

***Holunderblüten-Mousse***

*mit frischen Beeren*

**9,90€**

Preise: 3-Gänge -2% | 4-Gänge -5% Nachlass

## **„Kulinarische Menüauswahl“**

### **Vorspeisenplatte aus der Mitte vom Tisch**

*„Grüne Soße mal anders“, Gebratene Garnelen mit Karottenpüree,  
Apfel-Fritten auf Selleriepüree mit Forellenkaviar, Rinderschinken,  
Wild-Salami, Handkäse mit Tomaten-Vinaigrette,*

*zweierlei Butter & Brot*

**16,90**

\*\*\*

### **Medaillons »Madagaskar«**

*vom Black Angus Beef mit Cognac-Pfeffer-Rahmsoße,  
dazu junger Brokkoli mit Haselnüssen & Knoblauch*

**29,90€**

*oder*

**Filets vom Bachsaibling aus der Region**  
*auf der Haut gebraten dazu Zitronenschaum,  
Babyspinat & Schwenkkartoffeln*

**32,90**

\*\*\*

### **Dessertvariation**

*Köstlichkeiten der Saison kreiert auf einem Teller*

**12,90€**

Preise: 3-Gänge -2% | 4-Gänge -5% Nachlass

## **„Spargelmenü“**

**vom 20. April - 10. Juni**

***Spargelcremesuppe  
mit Spargelstückchen***

**9,90€**

**\*\*\***

***Portion Spargel aus der Region  
mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter  
dazu Drillingskartoffeln***

**24,90€**

**oder**

***serviert mit***

***Filetmedaillons vom Jungschwein***

**33,90€**

**\*\*\***

***Panna Cotta***

***mit Erdbeersoße & Mandelcrumble***

**10,90€**

**Preise: 3-Gänge -2% | 4-Gänge -5% Nachlass**



## **Menü „Pfifferlinge“**

*Mitte Juli - Mitte September*

### ***Pfifferlingrahmsuppe***

*mit Croûtons*

\*\*\*

### ***Rinderfilet***

*medium gebraten mit glacierten Pfifferlingen*

*dazu Röstkartoffeln & Demiglace*

\*\*\*

### ***Frischkäsetörtchen***

*mit Heidelbeer-Joghurteis &*

*frischen Waldbeeren*

Preise noch nicht bekannt





## Menüauswahl

Bitte entscheiden Sie sich für einen der Vorschläge. Sollte bei den Menüvorschlägen nicht das Richtige für Sie dabei sein, beraten wir Sie gerne individuell.

Wenn Sie sich aus den einzelnen Gerichten selbst ein Menü zusammen stellen möchten, achten Sie bitte auf eine gemeinsame Vor- und Nachspeise. Beim Hauptgang können wir je nach Gruppengröße bis zu drei Gerichte zur Auswahl anbieten. Den Preis kalkulieren wir Ihnen dann gerne individuell.

Bei bis zu 60 Personen können drei Hauptgänge zur Auswahl gestellt werden.

Bis 80 Personen zwei Hauptgänge und ab 100 Personen einen festen Hauptgang.

Wir drucken Ihnen die Menükarten und die Gäste können vor Ort aus den Alternativen wählen.

Eine vegetarische Alternative ist immer möglich. Von März bis September können wir Ihnen unser Frankfurter Grüne Soße mit vier halben Bio-Eiern und Salzkartoffeln anbieten. Ein veganes Aktionsgericht steht ebenfalls alternativ zur Verfügung.

## Tischwäsche und Extras

Weiße Stoffservietten 1,50€ p.P.

Weiße Tischdecken und Napperons 3,00€ p.P.

Weiße Stuhlhussen 8,00€ p.P.

Blumen auf Anfrage.

## Inklusive

Schlichte Deko & Papierservietten.

## Zusatzangebote

Bitte informieren Sie uns, sollten Sie sich für eine Musikanlage mit Mikrofon, einen Beamer oder auch eine Leinwand interessieren.

## Tanzfläche

Auf Anfrage. Je nach Größe und Dauer.



## **Feste feiern zu festen Preisen**

Zur Begrüßung empfangen wir Sie und Ihre Gäste mit unserem ApfelSecco trocken und FruchtSecco alkoholfrei.

Getränke servieren wir Ihnen so viel Sie mögen:  
Weißer Burgunder, Riesling trocken, Rosé, Cuvée Cabernet,  
Apfelsaft, Orangensaft, Tafelwasser in sprudel und still, Softgetränke  
wie Cola & Fanta, Kaffeespezialitäten der Frankfurter Kaffeerösterei,  
Biere vom Fass und unsere Apfelweinspezialitäten aus eigener Kelterei.

Natürlich kümmern wir uns auch um schlichte und moderne Tischdekoration  
mit hochwertigen Servietten und die Menükarten.

Kleines Getränkepaket\* max. 4 Std. 30 Euro.  
Großes Getränkepaket\* max. 6 Std. 36 Euro.

\*außer Spirituosen und ausgewählte Weine.

Dieses Angebot der Getränkepauschale gilt max. bis 24 Uhr.

Kinder bis 6 Jahre sind kostenfrei, für Kinder bis 15 Jahre zahlen Sie den halben Preis.

Getränke nach 24 Uhr wie auch alle Getränke, die nicht in der Pauschale enthalten sind, werden separat in Rechnung gestellt. Bitte informieren Sie uns bei der Buchung, wenn Spirituosen und Getränke außerhalb der Pauschale nicht erwünscht sind.

Nach 24 Uhr werden 120€ Nachtpauschale pro angefangene Std. berechnet.

Für die Personalplanung bitten wie Sie uns im Vorhinein zu informieren,  
wenn Sie länger als 24 Uhr feiern möchten.

Wir freuen uns auf Sie!

## **Unser Kleingedrucktes:**

Unser Ziel ist es, Ihnen ein apfelsinnliches Erlebnis zu bieten, das Ihnen noch lange in angenehmer Erinnerung bleiben möge. Dazu gehört auch, zu welchen Konditionen wir die Leistungen und Verbindlichkeiten im beiderseitigen Einvernehmen erbringen.

1. Diese **allgemeinen Geschäftsbedingungen** gelten für alle Buchungen von gastronomischen Leistungen in den Räumen der **Schuch's Restaurant GmbH**, die somit zu einem Bewirtungsvertrag führen.
2. Einen vollen „À la carte Service“ bieten wir bis 12 Personen. Darüber hinaus empfehlen wir unsere Menü-Angebote. Bei Anlässen jeder Art beraten wir Sie gerne individuell bei der Zusammenstellung Ihres Menüs oder Buffets. Ein Buffet kann ab 30 Personen gebucht werden.
3. Optionen auf angefragte Termine sind schriftlich bis zum Optionsdatum zu bestätigen. Nach Ablauf der Optionsfrist und nicht erfolgter verbindlicher Bestellung, können wir die angefragten Räume anderweitig vergeben.
4. Änderungen & Stornierungen können bitte nur schriftlich an info@schuchs-restaurant.de gesendet, Berücksichtigung finden.
5. Wir behalten es uns vor, die Räumlichkeiten den tatsächlichen Personenzahlen anzupassen.  
Diese sind: Wintergarten bis 90-100 Personen, Petri-Zimmer bis 30 Personen, Apfelgarten bis zu 30 Personen und Grüne Soße-Zimmer bis 42 Personen. Bei ausdrücklichem Wunsch einer geschlossenen Räumlichkeit und Unterschreitung der Raumkapazitäten kann eine Raummiete vereinbart werden. Bitte teilen Sie uns zu Beginn Ihrer Anfrage die maximal zu erwartende Gästzahl mit und passen diese dann entsprechen an.
6. Bei Buchungen einer Personengruppe ab 12 Gästen kann eine Anzahlung von 30 Euro pro Person fällig werden.
7. Eine Rückvergütung bestellter, aber nicht in Anspruch genommener Leistungen, ist nicht möglich. Reklamationen können nur berücksichtigt werden, wenn sie am Veranstaltungstag vor Ort geltend gemacht werden.
8. Eine Haftung für Garderobe und andere eingebrachte Sachen, wird ausgeschlossen.
9. Kosten für Künstlergagen, sowie anfallende GEMA Gebühren trägt der Veranstalter.
10. Unsere „Alles inklusive Angebote“ gelten bis 24 Uhr (ohne Spirituosen). Darüber hinaus servierte Getränke werden zusätzlich berechnet. Auch werden ab 24 Uhr 120 Euro Nachtpauschale pro angefangene Stunde in Rechnung gestellt. Eine Bewirtung über die Öffnungszeit hinaus, muss bei der Buchung angekündigt werden. Unsere Sperrstunde ist 2:30 Uhr.
11. Unsere Stornokonditionen:  
Eine Änderung der gemeldeten Personen ist bis 14 Tage vor dem Termin kostenfrei möglich. Bei Minderung der Personenzahl 13 Tage vor dem Termin, behalten wir uns vor 33% der Küchenleistung, 6 Tage vor dem Termin, behalten wir uns vor 50% der Küchenleistung, 1 Tag vor dem Termin, behalten wir uns vor 100% der Küchenleistung in Rechnung zu stellen.
12. Wenn keine Speisen verbindlich vorbestellt werden behalten wir uns vor eine „No-Show-Gebühr von 30 Euro pro Person in Rechnung zu stellen.
13. Unsere Zahlungskonditionen: Sie können Bar, mit EC oder Kreditkarte zahlen. Wir schicken Ihnen gerne auch nach der Veranstaltung eine detaillierte Rechnung zu. Diese Rechnung ist zahlbar ohne Abzug innerhalb von 10 Tagen.



## Herzlichen Dank

Sehr gerne stehen wir für alle Fragen  
persönlich zur Verfügung.

Di.-Sa. von 10-14 Uhr

Tel. 069/761005

[info@schuchs-restaurant.de](mailto:info@schuchs-restaurant.de)

Ansprechpartner:

Frau Elena Steuer – Veranstaltungen & Events

Herr Christian Schulte – Küchenchef

Julia Schulte-Schuch – Geschäftsführerin