

Aus der kalten Küche - serviert mit Brot und Butter

Handkäse mit oder ohne Musik	5,20
Handkäsecreme mit Schmand, Zwiebel und Apfel	9,50
Handkäsesalat mit Zwiebel und Äpfeln	9,50
Portion Presskopf ^{1,2,8} mit Gummer (Gewürzgurke ⁷)	9,50
Tatar „Klassisch“ mit Ei, Zwiebeln und Kapern ⁴	17,00

Frankfurter Originale

Grüne Soße mit Rindfleisch und Salzkartoffeln	19,50
Grüne Soße mit 4/2 Eiern und Salz- oder Bratkartoffeln	15,50
Frankfurter Schnitzel mit Grüner Soße und Bratkartoffeln	20,00
Halsrippchen ^{1,8} , gekocht oder gegrillt, dazu Sauerkraut und Kartoffelbrei	17,50

Worscht – serviert mit Sauerkraut und Kartoffelbrei

Große Fleischwurst ^{1,2,8}	12,50
Ein Paar Bratwürste ⁸	14,50
Rindswurst ^{1,2,8}	11,00

Aus Pfanne, Ofen und Grill

„Buchscheerschnitzel“ mit einer fruchtigen Apfelweinsauce, dazu Bratkartoffeln und ein kleiner Salat	21,00
Schnitzel „Wiener Art“ mit Bratkartoffeln und einem kleinen Salat	20,00
Rinderleber „Berliner Art“, dazu Kartoffelbrei	15,50
Rumpsteak ca. 250 g – auf Wunsch auch größer, dazu Kräuterbutter, Bratkartoffeln und ein kleiner Salat	32,00
Fleischkäse ^{1,2,8} mit Schmorzwiebeln, Spiegelei und Bratkartoffeln	14,50
Gegrilltes Schäufelchen ¹ (700g bis 1.000g Frischgewicht) mit knuspriger Schwarte, dazu Soße, Sauerkraut und Brot	ab 20,00
Gegrillte Schweinshaxe ¹ mit Soße, Krautsalat und Brot	18,00
Gegrillte Schälrippchen (Spareribs), dazu Knobi ⁷ - oder Chilitunke, Brot	17,50
Halbes Grillhähnchen mit Krautsalat und Brot	15,50
Überbackene Handkäsputzle , dazu ein kleiner Salat	14,00
Überbackener Schafskäse mit Tomaten, Oliven ⁴ und Peperoni ⁴ , dazu Weißbrot	12,50
Gemischte Buchscheerplatte ¹ mit gegrillten und gekochten Spezialitäten, dazu Sauerkraut und Kartoffelbrei, ab 4 Personen	pro Person 24,00

Wo dies möglich ist, servieren wir auch halbe Portionen!

Salate

Marktsalat mit gegrillten **Hähnchenbruststreifen** 18,50
dazu Currytunke und Weißbrot

Marktsalat mit panierten **Schnitzelstreifen** 18,50
und Grüner Soße

Großer Marktsalat 9,50

Kleiner Marktsalat 5,50

Krautsalat 4,00

Für die „Kleinen“ – nicht für Erwachsene

Kinderschnitzel, wahlweise mit Bratkartoffeln, 8,00
Kartoffelbrei oder Spätzle

Spätzle pur, mit Butter oder Bratensoße 3,50

Eine Bratwurst⁸ wahlweise mit Bratkartoffeln, 6,50
Kartoffelbrei oder Spätzle

Beilagen

Bratkartoffeln, Salzkartoffeln oder Kartoffelbrei 4,50

Schälchen Grüne Soße 5,50

Scheibe Brot 0,60

Butter 0,60

Eine Gummer (Gewürzgurke⁷) 1,10

Nachtisch

Hausgemachte Schokoladenkrem mit Vanillesoße 7,00

Warmer Ebbelweckkuchen – mit Äpfeln und Mandeln, 8,50
dazu hausgemachte Vanillesoße

Wo dies möglich ist, servieren wir auch halbe Portionen!

Buchscheer zum Mitnehmen:

Unser Hausschoppen in 3- oder 5 Liter Bag-in-Box

Kartons mit Zapfhahn!

Apfelwein pur oder als Holli (Holunderblüte)

in 0,33 l Flaschen

Apfelweinproben:

Apfelweinproben für Gruppen ab 10 Personen

ab € 18,00 p.P.

Anmeldungen bitte an: info@buchscheer.de

Apfelwein⁶ natürlich aus eigener Kelterei

Sachsenhäuser Lebenswasser, unser Hausschoppen aus Streuobst 0,3 l	3,00
Cider, Streuobst von selbstgesetzten Hochstämmen, trocken, sprudelnd, in der 0,5 l Bügelflasche	6,50
Roter Trierer Weinapfel 2023, herb und gerbstoffreich 0,3 l	3,50
Lebenswasser „ Bretonisch “ (oxidativ) in der 0,33 l Flasche (auch ToGo erhältlich)	3,50
Holli, unser Hausschoppen mit einem Schuss Holunderblütensirup und Sprudelwasser 0,3 l Alternativ in der 0,33 l Flasche (auch ToGo erhältlich)	3,70

Traubenweine⁶ aus der Pfalz 0,2 l

Riesling, Müller-Thurgau, Weißburgunder, trocken	6,00
Rose': Weißherbst oder Spätburgunder, feinherb	6,00
Rot: Spätburgunder, feinherb	6,50

Alkoholfrei

Holunderschorle, Sprudelwasser 0,2 l / 0,4 l mit hausgemachtem Holunderblütensirup und Zitrone	2,50	4,50
Selbstgekelterter Apfelsaft 0,2 l / 0,4 l	2,50	4,50
Cola^{3,4}, Apfelsinenlimo^{3,4} 0,2 l / 0,4 l	2,50	4,50
Glas Sprudelwasser 0,3 l		2,90
Mineralwasser sprudelnd oder still 0,25 l / 0,7 l	3,00	5,50
Hausgemachter Holunderblütensirup 4 cl		1,00
Bionade Zitrone 0,33 l		4,50

Geistreiches und Hochprozentiges 2 cl

Apfelweinbrannt, aus unserem Apfelwein in der Wetterau gebrannt	3,50
Mispelchen, 2 cl Calvados mit einer Mispel Calvados	4,50 3,50
Verschiedene Edelobstbrände	4,50
Ramazotti 4 cl	5,50
Doppelwacholder/Gin, Doppelkorn	2,50
Fernet, Jägermeister,	3,00
Malteser, Vodka, Erdbeerlimer, Obstbrände	
Underberg	3,50

¹ mit Nitritpökelsalz, ² mit Phosphat, ³ mit Farbstoff, ⁴ mit Antioxidationsmitteln, ⁵ koffeinhaltig,

⁶ enthält Sulfite, ⁷ mit Süßungsmitteln, ⁸ mit Geschmacksverstärkern

Sollten Sie von Allergien aufgrund von Zusatz- und Inhaltsstoffen betroffen sein, so gibt unser Service gerne Auskunft.