



Herbstgenuss

familiär - ehrlich - geschmackvoll

*Willkommen
im Justus. ♥*

Gute Zeiten schmecken besser zusammen

“Der erste Schluck des Genusses, alkoholfreie Aperitifs”



aus unseren hausgemachten Limonaden

Justus fruchtige Orange

Justus Orange / Martini alkoholfrei

Justus Dry Limette

Justus Limette / Gordon Gin alkoholfrei

Klassiker alkoholfrei

Maracuja Lillet NoLo

Lemonaid Maracuja / Lillet alkoholfrei

Wildberry Lillet NoLo

Schweppes Wildberry¹ / Lillet alkoholfrei

je 8,50 €



“Ein Prost auf den Genuss, unsere Aperitifs”



die Klassiker je 8,50 €

Justus Hugo ^{5, L}
Lillet Wild Berry ¹
Aperol Spritz ^{5, L}
Maracuja Lillet

Gin Tonic je 8,80 €

Giessen Gin
Sloeerry Blue Gin
Organic Blue Gin
Blue Gin

mit Fever Tree Tonic ¹³



Gibst du die erste Runde?

Justus Mispelchen Calvados, Mispelsaft & Frucht je 4,40 €



“Eppes Feines”



Hausgemachte Suppen



Kürbis-Kokos-Suppe

8,40 €

samtige Kürbis-Kokos-Suppe mit feiner Würze & herbstlichen Aromen

Gulaschsuppe ^{A, I, I}

9,40 €

herzhaft, kräftige Gulaschsuppe mit zartem Rindfleisch & Paprikanote

Tagessuppe

6,90 €

frisch gekocht, nach saisonalem Angebot

Hüttenberger Handkäs

mit Justus Kruste & Butter

Handkäs Dreier ^{A, G, L, J, I}

15,90 €

klassisch, mediterran, pikant



einmal klassisch ^{G, L}

5,90 €

einmal mediterran ^{G, H}

5,90 €

einmal pikant ^G

5,90 €



“Eppes Gudes”



Feldsalat

6,90 €

zarter Feldsalat in unserer hausgemachten
Agaven-Senf-Vinaigrette,
dazu unsere Justus Kruste

wahlweise veredelt mit:

angebratenen Zwiebeln & Speck

+ 1,00 €

Parmesanhobeln

+ 1,00 €



karamellisiertem Ziegenkäse

+ 2,00 €



Flasche Pommes

7,90 €

frei nach Didi Hallervorden
mit Ketchup^I & Mayonnaise^{C, J, 2}



“Fer de hohle Zahn”



Justus Mittelhessenbrett^{A, G, I, J, L, 2, 8}

15,90 €

eine herzhafte Auswahl mit
regionalen Wurst- & Käsespezialitäten
mit Butter, Justus Kruste & unserem frischen Kräuterdip



Justus Schnitzel - Krüstchen^{A, C, J, I, L} aus dem Schweinerücken

19,90 €

auf einer gerösteten Scheibe Justus Kruste,
einem Bio - Spiegelei als Topping mit
hausgemachten Röstzwiebeln verfeinert & einer Salatgarnitur

3 Bellschou-Bällchen

13,90 €

ca. 30g pro Bällchen
mit Kartoffelpüree & dunkler Bratensoße



“Frischs aus'm Gadde”



Justus Wintersalat ^{A, G, I, J, L}

14,90 €

knackige Blattsalate der Saison mit frischem Rohkostgemüse,
hausgemachter Agaven-Senf-Vinaigrette, dazu Justus Kruste mit Dip

wahlweise veredelt mit:

2 Bio-Spiegeleiern ^C

+ 3,90 €

karamellisiertem Ziegenkäse ^G
und Mango-Chutney ^K

+ 6,00 €

Hähnchenbrust

+ 6,00 €

Duroc-Schnitzel ^{A, C}

+ 7,00 €

Zanderfilet ^D

+ 6,00 €

Roastbeefstreifen

+ 11,00 €



“Veggiedrääm”



Hausgemachtes Pilzgulasch^{I, J, L, 1}

22,90 €

von frischen Waldpilzen in kräftiger Soße,
dazu Kartoffelknödel & ein Beilagensalat



Knödel mit Champignonrahm^{A, G, I, J}

21,90 €

Kartoffelknödel in cremigem Champignonrahm, verfeinert mit
frischen Kräutern, dazu ein Beilagensalat



Hausgemachte Käsespätzle^{A, C, G, I, J, L}

19,90€

frische Spätzle in cremiger Alpenkäsemischung,
verfeinert mit knusprigen Röstzwiebeln & frischem Schnittlauch,
dazu ein Beilagensalat



Justus BBQ



Justus Duroc - Spare Ribs^{G, L, J, I}

langsam gegarte Spare Ribs mit knusprigen Pommes frites, Krautsalat
& hausgemachter Knoblauchcreme

Baby Ribs ca. 300g

24,90 €

Classic Ribs ca. 350g

26,90 €

Big Ribs ca. 400g

28,90 €



“Aus de hessisch Kisch”



Bellschou Brot ^{A, C, L, 1}

18,90 €

hausgemachter Hackbraten mit kräftiger Dunkelbiersoße,
knusprigen Röstzwiebeln & einer Scheibe Justus Kruste



Gießener Bellschou ^{A, C, G, I, J, L, 1}

24,90 €

hausgemachter Hackbraten mit kräftiger Dunkelbiersoße,
goldbraunen Röstzwiebeln, cremigem Kartoffelbrei &
frischem Beilagensalat

Cheddar Cheese Bacon Bellschou ^{A, C, G, J, L, I, 2}

26,90 €

hausgemachter Hackbraten
im knusprigem Speckmantel,
mit Cheddar gratiniert,
dazu Pommes frites,
Krautsalat und Knoblauchcreme



Für Schobbepetzer un Genießer



Justus Schäumele

zart geschmortes Schäumele mit knuspriger Kruste,
dazu Kartoffelklöße, Rotkohl &
kräftige Bratensoße

28,90€



Ofenfrischer Schweinebraten ^{A, I, L, 1}

saftig geschmort, dazu Kartoffelklöße,
Rotkohl & kräftige Dunkelbiersoße

21,90 €

Halbe Bauernente ^{A, I, J, L, 1}

saftig gebacken mit knuspriger Haut,
dazu Kartoffelklöße, kräftiger Dunkelbiersoße & Rotkohl

31,90 €

Justus Zanderfilet ^{G, I, J, L}

auf der Haut knusprig gebraten, dazu Kartoffelbrei,
feine Buttersoße & Feldsalat

24,90 €





Justus - Schnitzel



vom Hähnchen
ca. 180g



vom Duroc
aus der Oberschale
ca. 200g

Schnitzel Wiener Art ^{A, C, I, J}

mit Zitrone, Pommes frites & Beilagensalat



21,90 €



23,90 €

Champignonrahmschnitzel ^{A, C, G, I, J}

mit frischen Champignons in Rahm,
Pommes frites & Beilagensalat



24,90 €



26,90 €

Alpenschnitzel ^{A, C, G, J, L, I}

mit Speck, Zwiebeln & Bergkäse überbacken,
Pommes frites & Beilagensalat



27,90 €



29,90 €

Beilagenwechsel? Sehr gerne!

mit hausgemachten Spätzle ^{A, C}

+ 1,00 €

mit hausgemachten Röstzwiebeln ^A

+ 3,00 €

mit Kartoffelbrei ^G

+ 1,00 €

gut zu wissen ... wir verwenden Fleisch von regionalen Erzeugern,
frisch paniert in unserer Küche



Für Schobbepetzer un Genießer



Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak ^{A, C, I, J, L}
mit hausgemachten Spätzle, knusprigen Röstzwiebeln,
kräftiger Dunkelbiersoße & Feldsalat

34,90 €

Rindergulasch ^{A, C, I, J, L}
kräftig geschmort in herzhafter Soße,
dazu Kartoffelknödel & Rotkohl

28,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A, C, I, J, 2}
goldbraun ausgebacken,
dazu Pommes frites, Preiselbeeren & Salatgarnitur

30,90 €



“Zum Nasche un Schlemme”



Justus Affogato ^{G, 12}

Vanilleeis mit frisch aufgebrühtem Espresso

5,90 €



Justus Affogato vegan ^{F, 12}

Veganes Vanilleeis mit frisch aufgebrühtem Espresso

5,90 €

Der kleine Prinzenschmarrn ^{A, C, G, H, L, 2}

Kleine Portion Schmarrn

mit Rosinen, Mandeln & Vanilleeis

9,50 €



Kaiserschmarrn ^{A, C, G, H, L, 2}

mit Rosinen & Mandeln

dazu Apfelkompott, Vanillesoße & Preiselbeeren

12,90 €

Justus - Isar Welle ^{A, C, G, H}

dekonstruierte Donauwelle

Bisquit, Kirsche, Vanilleeis & Schokolade -
der beliebte Klassiker neu angerichtet

8,90 €



Allergene & Zusatzstoffe

Kennzeichnung der 14 Hauptallergene

Wir möchten, dass Sie unbeschwert genießen können.
Deshalb kennzeichnen wir unsere Speisen entsprechend der gesetzlichen Vorgaben.



A **Glutenhaltiges Getreide**
z. B. Weizen, Roggen, Gerste,
Hafer, Dinkel, Kamut oder
deren Hybridstämme



H **Schalenfrüchte (Nüsse)**
z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse,
Cashewkerne, Pistazien, Pekannüsse,
Paranüsse, Macadamianüsse



B **Krebstiere**
z. B. Shrimps, Garnelen,
Hummer, Krabben



I **Sellerie**
z. B. Sellerieknolle, Selleriesamen,
Sellerieblätter



C **Eier**
z. B. Hühnerei, Eiprodukte,
Eigelb, Eiweiß



J **Senf**
z. B. Senfkörner, Senfpulver,
mittelscharfer Senf, Dijon-Senf



D **Fisch**
z. B. Lachs, Thunfisch,
Kabeljau, Forelle, Hering



K **Sesamsamen**
z. B. Sesamsamen, Sesamöl,
Tahin



E **Erdnüsse**
z. B. Erdnusskerne, Erdnussöl,
Erdnussmehl



L **Schwefeldioxid / Sulfite**
z. B. in Wein, Trockenfrüchten,
Essig, konservierten Lebensmitteln
(ab 10 mg/kg oder 10 mg/l)



F **Sojabohnen**
z. B. Sojabohnen, Sojalecithin,
Sojasauce, Tofu



M **Lupinen**
z. B. Lupinenmehl, Lupinenprotein,
Lupinensamen



G **Milch / Laktose**
z. B. Milch, Sahne, Joghurt,
Butter, Käse, Laktose



N **Weichtiere**
z. B. Muscheln, Tintenfisch,
Calamari, Austern, Schnecken

Kreuzkontaminationen können trotz aller Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden.
Bei Fragen zu unseren Speisen und Inhaltsstoffen sprechen Sie uns bitte an.

Zusatzstoffe – wir kennzeichnen u. a.

- | | | |
|----------------------------|------------------------------------|---|
| 1 mit Farbstoff | 6 geschwärzt | 11 kann bei übermäßigem Verzehr
abführend wirken |
| 2 mit Konservierungsstoff | 7 gewachst | 12 koffeinhaltig |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat | 13 chininhaltig |
| 4 mit Geschmacksverstärker | 9 mit Süßungsmittel(n) | 14 mit Taurin |
| 5 geschwefelt | 10 enthält eine Phenylalaninquelle | |

Unsere Kaffee Spezialitäten

aus der Kaffeerösterei Dinzler



Tasse Kaffee ¹²	3,70 €
Espresso ¹²	3,00 €
Espresso Macchiato ^{12, G}	3,40 €
Doppelter Espresso ¹²	5,20 €
Espresso Coretto ¹² mit Grappa o. Amaretto	4,80 €
Cappuccino ^{12, G}	4,20 €
Cappuccino mit Sahne ^{12, G}	4,80 €
Milchkaffee ^{12, G}	4,50 €
Latte Macchiato ^{12, G}	4,70 €
Heiße Schokolade ^G	5,20 €
Heiße Schokolade mit Sahne ^G	5,70 €

Unsere Tee Spezialitäten

aus der Teemanufaktur BIOTEAQUE

jede Tasse Tee 4,40 €



Schwarza Beni ¹²

Bio Schwarztee / Earl Grey

Herzigs Marei ¹²

Bio Grüntee-Kräutermischung mit Fruchtstücken /
Erdbeere-Thymian

Nette Nani

Bio Kräutertee / Pfefferminze

Vitali-C

Bio Kräuter-Früchtetee / Vitamin C

Fesche Fini

Bio Rooibos / Lemon-Vanille

Frische Resi ¹²

Bio Grüntee / Ingwer-Limone

Gfeida Maxi

Bio Kräutertee / Heimatmischung

Schnittige Sissi

Bio Kräutertee 7 süßer Ingwer

Scheene Leni

Bio Früchtetee / Waldfrucht-Himbeer Geschmack

Von uns hausgemacht

je Glas 0,4l

5,20 €

Limonaden



Fruchtige Limette

Sonnige Orange

Knallige Zitrone

Eistee



Zitrone & Bergamotte

Zitrusfrüchte, Bergamotte Blüten, Minze & schwarzer Tee

Wilde Waldfrucht

Waldbeeren, Zitrusfrüchte & Minze, ohne Koffein

Unsere alkoholfreien Getränke



Selters classic & Selters still	0,25l	3,40 €
natürliches Mineralwasser	0,75l	7,50 €

Justus Tafelwasser	0,4l	3,50 €
im Becherglas still / sprudel		

Fruchtsäfte von Heil & Vaihinger	0,3l	4,50 €
	0,5l	7,50 €

als Schorle	0,3l	4,00 €
Apfelsaft naturtrüb, Rhabarbersaft, Orangensaft, Johannisbeersaft	0,5l	6,40 €

Softdrinks	0,3l	3,90 €
Hassia Limo Zitrone & Orange ¹	0,5l	6,20 €
Pepsi Cola, Pepsi Max ^{beide 1, 9, 10, 12}		

Schweppes	0,2l	3,40 €
Bitter Lemon, ¹³ Tonic Water ¹³ & Ginger Ale ^{1, 13}		

Unsere Flaschenbiere & Apfelwein



Andechser Weißbier ^A 0,5l 5,50 €

Paulaner Weißbier alkoholfrei ^A 0,5l 5,50 €

Jever Fun alkoholfrei ^A 0,33l 3,90 €

Licher alkoholfrei Natur Radler ^A 0,33l 3,90 €

Kelterei Heil Apfelwein ^{5, L}

Apfelwein alkoholfrei ^{5, L}

Der alte Hochstädter rosé ^{5, L}

Im Geribbte 0,25l 3,50 €

0,5l 5,50 €

Im Bembel 1,0l 10,50 €

2,0l 20,00 €

3,0l 29,00 €

Sieben auf einen Streich

alle Biere vom Fass



Jever Pilsener^A

Kloster Scheyern dunkel^A

Licher 1854^A

Allgäuer Büble Hell^A

Radeberger Pilsner^A

Königs Pilsener^A

Hacker Pschorr^A



Schön, dass
Sie da sind!

0,3l - 3,90 € / 0,5l - 6,20 €

offene Weine

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l



Weißweine

Grauburgunder^{5, L}

Adriane Moll, Pfalz, trocken

3,90 € / 7,20 € / 21,60 €

Chardonnay^{5, L}

Adriane Moll, Pfalz, trocken

4,20 € / 7,80 € / 23,40 €

Blanc de Noir^{5, L}

Adriane Moll, Pfalz, trocken

3,80 € / 7,10 € / 21,30 €

Riesling trocken^{5, L}

Adriane Moll, Pfalz

3,80 € / 7,10 € / 21,30 €

Riesling halbtrocken^{5, L}

Vinum aut mundis, halbtrocken

3,70 € / 6,90 €

Sweetheart^{5, L}

Adriane Moll, Pfalz, süß

3,70 € / 6,90 €

Weinschorle^{5, L}

4,80 €

offene Weine

0,1 l / 0,2 l / 0,75 l



Rose

Ahr Rose ^{5, L}

Nelles, Ahr, trocken

4,20 € / 7,50 € / 22,50 €

Blanc de Noir ^{5, L}

Nelles, Ahr, feinherb

3,80 € / 7,10 € / 21,30 €

Rotwein

Venus St. Laurent ^{5, L}

Adriane Moll, Pfalz, Holzfass gereift

3,60 € / 6,90 € / 20,70 €

Merlot ^{5, L}

Adriane Moll, Pfalz, trocken

4,50 € / 8,40 € / 25,20 €

PurPur ^{5, L}

Adriane Moll, Pfalz, im Barrique gereifter Cuvee

4,60 € / 8,90 € / 26,70 €

Haberschlechter ^{5, L}

Schnauffer, halbtrocken

3,80 € / 7,10 €





JU
HES



FOLG UNS



INSTAGRAM



WHATSAPP