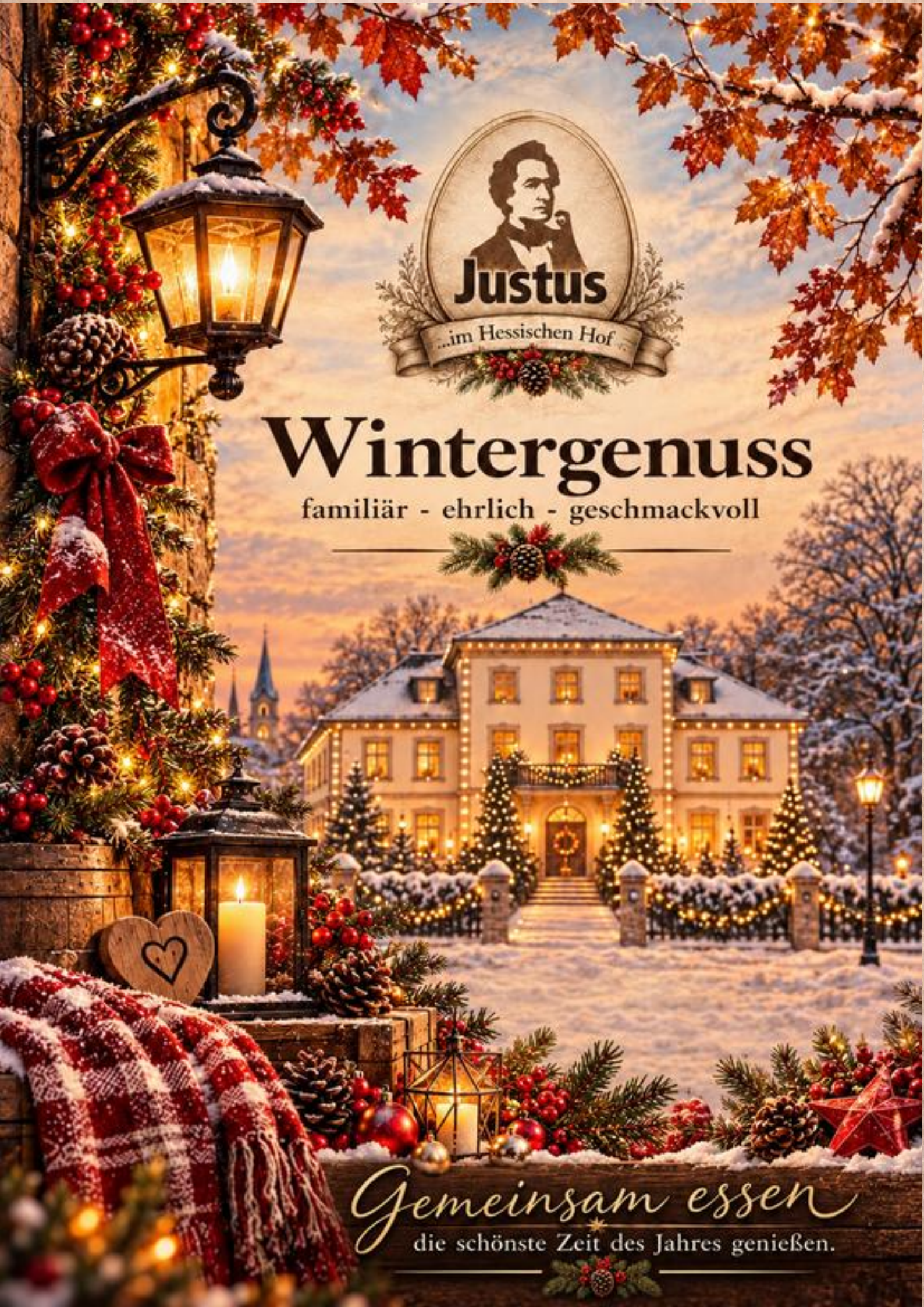

Justus
...im Hessischen Hof
Wintergenuss
familiär - ehrlich - geschmackvoll
Gemeinsam essen
die schönste Zeit des Jahres genießen.

“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 Wildberry[1]/ 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
Sloeberry 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 [A] — **8,40 €**
samtige Kürbis-Kokos-Suppe mit feiner Würze & herbstlichen Aromen

Gulaschsuppe [A, 1, 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, 1] — **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 [A, J, L, I] — **6,90 €**
zarter Feldsalat in unserer hausgemachten
Agaven-Senf-Vinaigrette,
dazu unsere Justus Kruste

wahlweise veredelt mit:

angebratenen Zwiebeln & Speck [3] — **+ 1,00 €**



karamellisiertem Ziegenkäse [G] — **+ 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 aus dem Schweinerücken [A, C, J, I, L] — **19,90 €**
auf einer gerösteten Scheibe Justus Kruste,
einem Bio - Spiegelei als Topping mit
hausgemachten Röstzwiebeln verfeinert & einer Salatgarnitur

3 Bellschou-Bällchen [A, G, C, 1] — **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] **+ 6,00 €**
und Mango-Chutney[K]

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, 1
langsam gegarte Spare Ribs mit knusprigen Pommes frites, Krautsalat & hausgemachter Knoblauchcreme

Baby Ribs unter 300g	**21,90 €**
Classic Ribs über 450g	**29,90 €**
Big Ribs über 500g	**32,90 €**



“Aus de hessisch Kisch”

Bellschou Brot A, C, I, 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, 3 — **26,90 €**
hausgemachter Hackbraten
im knusprigem Speckmantel,
mit Cheddar gratiniert,
dazu Pommes frites,
Krautsalat und Knoblauchcreme



Für Schobbepetzer un Genießer

Justus Schäufele [A, L, 1] **28,90€**
zart geschmortes Schäufele mit knuspriger Kruste,
dazu Kartoffelklöße, Krautsalat &
kräftige Bratensoße





Ofenfrischer Schweinebraten [A, I, L, 1] **21,90 €**
saftig geschmort, dazu Kartoffelklöße,
Rotkohl & kräftige Dunkelbiersoße

Halbe Bauernente [A, I, J, L, 1] **31,90 €**
saftig gebacken mit knuspriger Haut,
dazu Kartoffelklöße, kräftiger Dunkelbiersoße & Rotkohl

Justus Zanderfilet [A, G, I, J, L] **24,90 €**
auf der Haut knusprig gebraten, dazu Kartoffelbrei,
feine Buttersoße & Feldsalat



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] **34,90 €**
mit hausgemachten Spätzle, knusprigen Röstzwiebeln,
kräftiger Dunkelbiersoße & Feldsalat

Rindergulasch [A, C, I, J, L] **28,90 €**
kräftig geschmort in herzhafter Soße,
dazu Kartoffelknödel & Rotkohl

Wiener Schnitzel vom Kalb [A, C, I, J, 2] **30,90 €**
goldbraun ausgebacken,
dazu Pommes frites, Preiselbeeren & Salatgarnitur



“Zum Nasche un Schlemme”

Justus Affogato G, 12 — 5,90 €
Vanilleeis mit frisch aufgebrühtem Espresso



Justus Affogato vegan F, 12 — 5,90 €
Veganes Vanilleeis mit frisch aufgebrühtem Espresso

Der kleine Prinzenschmarrn A, C, G, H, L, 2 — 9,50 €
Kleine Portion Schmarrn
mit Rosinen, Mandeln & Vanilleeis



Kaiserschmarrn A, C, G, H, L, 2 — 12,90 €
mit Rosinen & Mandeln
dazu Apfelkompott, Vanillesoße & Preiselbeeren

Justus - Isar Welle A, C, G, H — 8,90 €
dekonstruierte Donauwelle
Bisquit, Kirsche, Vanilleeis & Schokolade -
der beliebte Klassiker neu angerichtet



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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 [1,2]	3,70 €
Espresso [1,2]	3,00 €
Espresso Macchiato [1,2, G]	3,40 €
Doppelter Espresso [1,2]	5,20 €
Espresso Coretto [1,2] mit Grappa o. Amaretto	4,80 €
Cappuccino [1,2, G]	4,20 €
Cappuccino mit Sahne [1,2, G]	4,80 €
Milchkaffee [1,2, G]	4,50 €
Latte Macchiato [1,2, 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
Zitrusfüchte, Bergamotte Blüten, Minze & schwarzer Tee

Wilde Waldfrucht
Waldbeeren, Zitrusfrüchte & Minze, ohne Koffein

Unsere alkoholfreien Getränke

Selters classic & Selters still natürliches Mineralwasser	0,25l 0,75l	3,40 € 7,50 €
Justus Tafelwasser im Becherglas still / sprudel	0,4l	3,50 €
Fruchtsäfte von Heil & Vaihinger	0,3l 0,5l	4,50 € 7,50 €
als Schorle Apfelsaft naturtrüb, Rhabarbersaft, Orangensaft, Johannisbeersaft	0,3l 0,5l	4,00 € 6,40 €
Softdrinks Hassia Limo Zitrone & Orange[1] Pepsi Cola, Pepsi Max[beide 1, 9, 10, 12]	0,3l 0,5l	3,90 € 6,20 €
Schweppes Bitter Lemon,[13] Tonic Water[13] & Ginger Ale[1, 13]	0,2l	3,40 €

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]



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 €

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

Lagrein [5, L]
Kellerei Bozen, Alto Adige, trocken
4,50 € / 8,40 € / 25,20 €



PurPur [5, L]
Adriane Moll, Pfalz, im Barrique gereifter Cuvee
4,60 € / 8,90 € / 26,70 €

Haberschlachter [5, L]
Schnaufer, halbtrocken
3,80 € / 7,10 €



FOLG UNS

INSTAGRAM

WHATSAPP