



Biergartenzeit

BBQ • REGIONAL • MEDITERRAN

— Justus. —

Schee, dass Se do sinn.

Genieß die Zeit mit Deinen
Liebsten -
um den Rest kümmern wir
uns

*Willkommen
im Justus.♥*



Das Ankommen, alkoholfreie Aperitifs

aus unseren hausgemachten Limonaden

Justus fruchtige Orange

Justus Orange / Martini alkoholfrei

Justus Dry Limette

Justus Limette / Gordon Gin alkoholfrei
Fever Tree Tonic¹³

Klassiker alkoholfrei

Maracuja Lillet NoLo

Lemonaid Maracuja / Lillet alkoholfrei

Wildberry Lillet NoLo

Schweppes Wildberry¹ / Lillet alkoholfrei

je 8,50 €

Das Ankommen, unsere Aperitifs

die Klassiker je 8,50 €

Justus Hugo ^{5, L}

Lillet Wild Berry¹

Aperol Spritz ^{5, L}

Maracuja Lillet



Gin Tonic je 8,80 €

Giessen Gin

Sloebery 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 €

“Zum Aalappe”

Hausgemachte Suppen

Gulaschsuppe ^{A, I, I}
mit Justus Kruste

9,40 €



Tomatensuppe mit Croutons ^{A, I}

9,40 €

Hüttenberger Handkäs

mit Justus Kruste & Butter

Handkäs Dreier ^{A, G, L, J, I}

15,90 €

der Klassiker, der Mediterrane, der Scharfe



Einmal der Klassiker ^{G, L}

5,90 €

Einmal der Scharfe ^G

5,90 €

Einmal der Mediterrane ^{G, H}

5,90 €



Flasche Pommes

7,90 €

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

3 Scheiben Tomaten - Bruschetta ^{A, L}

8,70 €



“Zum Aalappe”



2 Bellschou-Bällchen^{A, C, G, J, I, L}

9,90 €

ca. 30g pro Bällchen

mit hausgemachter Grüner Soße & Kartoffelsalat



Justus Reibedatschi Parade^{A, C, J, I, L}

ein Stück ... 4,30 € zwei Stück ... 8,60 € drei Stück 12,90 €

& Salatdekor

dazu Apfelkompott²

+ 2,90 €



dazu sieben Kräuterquark^G

+ 3,90 €



dazu hausgemachte Grüne Soße^{G, J, L}

+ 3,90 €

dazu hausgebeizter Lachs^D

+ 4,70 €

Für alle, die etwas Meer vertragen können



Garnelen-Pfännchen^{A, B, G}

12,90 €

5 Garnelen aus der Pfanne, mit Knoblauch, Kräutern & Baguette

“Fer de hohle Zahn”



Bellschou Brot ^{A, C, I, r}

mit Bratensoße, hausgemachten Schmorzwiebeln
und einer Scheibe Justus Kruste

18,90 €



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

aus dem Schweinerücken

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

19,90 €



ALS ES NOCH VORGÄRTEN IN DER FRANKFURTER STRASSE GAB...

“Fer de hohle Zahn”



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

15,90 €

ein gemischtes Vorspeisenbrett mit
regionaler Wurst- & Käseauswahl
dazu Butter & Justus Kruste



Mit Käse gratiniertes Schweinerückensteak^G

16,90 €

mit Bratkartoffeln & Schmorzwiebeln

dazu ein Bio-Spiegelei^C

+ 2,00 €

dazu dunkle Bratensoße^{I, L, 1}

+ 1,50 €

dazu hausgemachte Grüne Soße^{G, J, L}

+ 3,90 €



“Grie Soß un anners Gudes”



Grüne Soße “klassisch” ^{C, G, J, L}

19,90 €

hausgemachte Grüne Soße mit Salzkartoffeln &
4 halben Bio-Eiern



Grüne Soße Risotto ^{G, L}

20,90 €

mit Paprikaschaum & frittiertem Rucola

mit Hähnchenbrust

+ 6,00 €

mit gebratenem Lachs ^D

+ 7,00 €

mit Garnelen ^B

+ 7,00 €

mit Roastbeefstreifen

+ 11,00 €

“Des liegt net so schwer im Maache”



Flammkuchen vegetarisch ^{A, G, J, I}

16,90 €

mit hausgemachter Grüner Soße, roten Zwiebeln & Radieschen
dazu Blattsalat mit Agaven-Senf-Vinaigrette

Flammkuchen mit Speck ^{A, G, J, I, 2}

17,90 €

hausgemachter Grüner Soße, roten Zwiebeln, Radieschen & Speck
dazu Blattsalat mit Agaven-Senf-Vinaigrette



Flammkuchen mit mediterranem Gemüse ^{A, G, J, I}

18,90 €

mit hausgemachter Grüner Soße, mediterranem Gemüse,
roten Zwiebeln & Radieschen
dazu Blattsalat mit Agaven-Senf-Vinaigrette

wahlweise mit Käse gratiniert ^G

+ 2,00 €

“Fer Knackarsche”



Justus Curry^I

mit buntem Gemüse in feiner Currykokossoße,
dazu Langkorn- & Wildreis

23,90 €

mit gebratener Hähnchenbrust

+ 6,00 €

mit gebratenem Lachs^D

+ 7,00 €

mit Garnelen^B

+ 7,00 €

mit Roastbeefstreifen

+11,00 €



“Frischs aus'm Gadde”



Justus “Garten” Salat^{I, J, L} 19,90 €
bunter Gartensalat mit Bratkartoffeln,
mediterranem Gemüse & Agaven-Senf-Vinaigrette
wahlweise on top mit 2 Bio-Spiegeleiern^C + 3,90 €



Bunter Salatteller^{A, G, I, J, L} 14,90 €
gemischte Blattsalate mit Rohkost,
Agaven-Senf-Vinaigrette & Justus Kruste mit Dip

mit karamellisiertem Ziegenkäse^G + 6,00 €
und Mango-Chutney^K

mit Hähnchenbrust + 6,00 €

mit gebratenem Lachs^D + 7,00 €

mit Duroc-Schnitzel^{A, C} + 7,00 €

mit Garnelen^B + 7,00 €

mit Roastbeefstreifen + 11,00 €

“Aus de hessisch Kisch”



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

24,90 €

Hackbraten mit dunkler Bratensoße,
hausgemachten Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln & Salat



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

26,90 €

Bellschou im Speckmantel gratiniert mit Cheddar,
dazu Pommes frites, Krautsalat und Knoblauchtunke



Frankfurter Bellschou ^{A, C, G, I, J, L}

28,90 €

Hackbraten mit Bratkartoffeln,
einem Bio-Spiegelei,
hausgemachter Grüner Soße & Salat



Für Schobbepetzer un Genießer



Justus Bratwurst ^{G, J} 19,90 €
2 grobe Bratwürste mit Salzkartoffeln & hausgemachter Grüner Soße

Lachs mit Grüner Soße ^{G, I, J, D} 29,90 €
gebratener Lachs mit mediterranem Gemüse,
Bratkartoffeln & hausgemachter Grüner Soße

Roastbeef ^{G, I} 37,90 €
Rumpsteak mit Bratkartoffeln,
mediterranem Gemüse & hausgemachter Kräuterbutter



Bio Hähnchenbrust ^{G, I, J} 27,90 €
mit hausgemachten Wedges,
Champignon Rahm & Beilagensalat



Duroc Schnitzel

Schnitzel vom Duroc - Schwein
aus der Oberschale, ca. 200g
mit Pommes frites & einer Schüssel Salat

*Ich
empfehle*



Schnitzel Wiener Art A, C, I, J
mit Zitrone

23,90 €

Schnitzel Champignonrahm A, C, G, I, J
mit frischen Champignons in Rahm

26,90 €

Schnitzel Schmorzwiebeln A, C, I, J
mit hausgemachten Schmorzwiebeln

25,90 €



Frankfurter Schnitzel A, C, G, J, L I
mit hausgemachter Grüner Soße,
mediterranem Gemüse & Bratkartoffeln

29,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalb A, C, J, I, 2
mit Preiselbeeren & Kartoffelsalat

33,90 €

Hähnchenschnitzel

Schnitzel, ca. 180g
mit Pommes frites & einer Schüssel Salat



Hähnchenschnitzel Wiener Art^{A, C, I, J} 21,90 €
mit Zitrone

Hähnchenschnitzel Champignonrahm^{A, C, G, I, J} 24,90 €
mit frischen Champignons in Rahm

Hähnchenschnitzel Schmorzwiebeln^{A, C, I, J} 23,90 €
mit hausgemachten Schmorzwiebeln

Frankfurter Hähnchenschnitzel^{A, C, G, J} 27,90 €
mit hausgemachter Grüner Soße,
mediterranem Gemüse & Bratkartoffeln



Justus BBQ



Eine saftige Bio-Hähnchenkeule ^{G, L, J, 1, 2}
mit hausgemachten Wedges, Krautsalat,
Knoblauchdip & BBQ-Sauce

27,90 €

Justus Spare Ribs ^{G, L, J, 1}
mit hausgemachten Wedges, Krautsalat &
Knoblauchdip

28,90 €

“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 €



“Zum Nasche un Schlemme”



Andi's Apfelstrudel ^{A, G, C, 2}
hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße

9,90 €



Justus - Süße mit Minze ^G
Vanilleeis mit Erdbeer-Minz-Soße & Sahne

4,50 €



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.

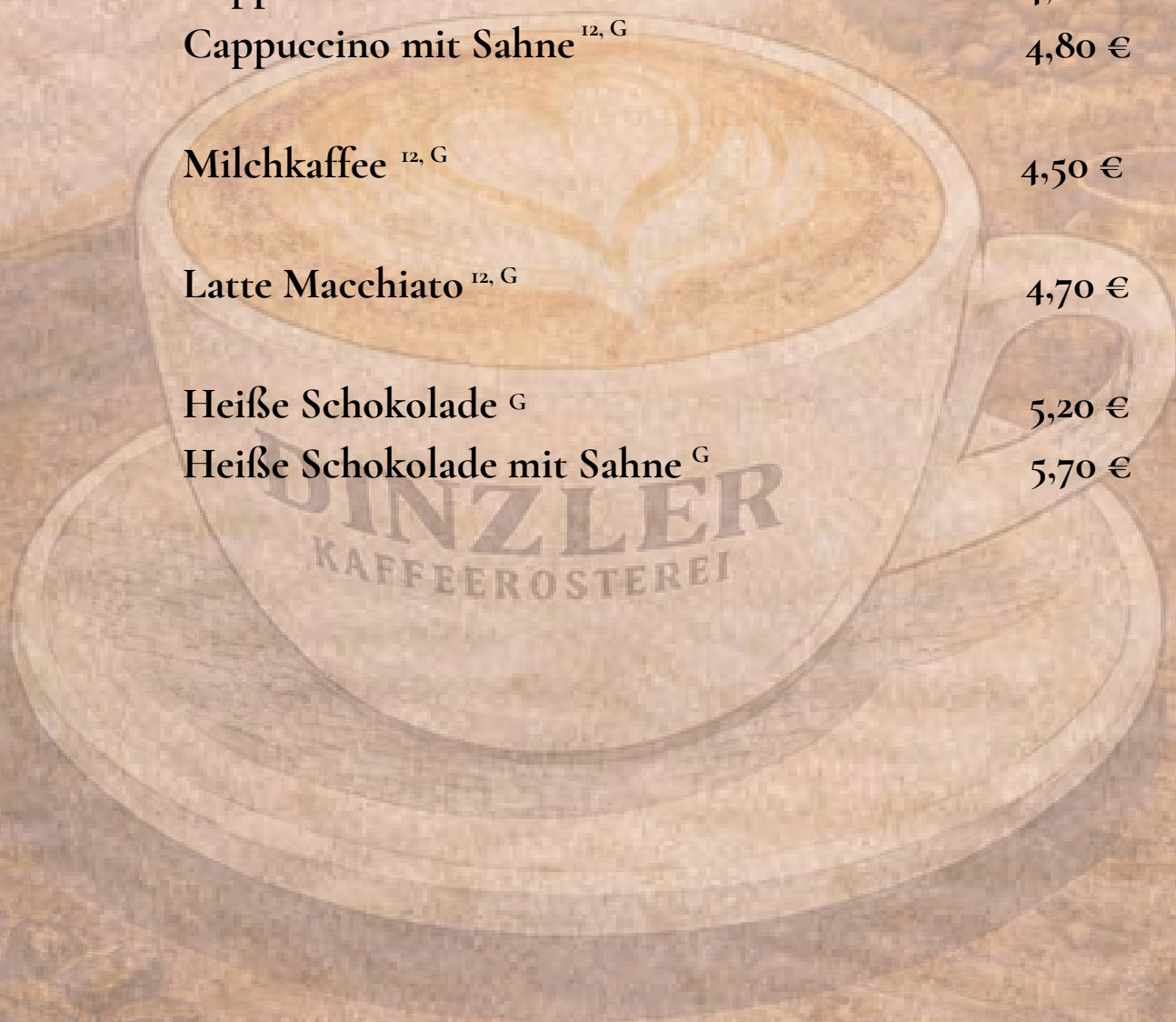
- | | | |
|----------------------------|------------------------------------|---|
| 1 mit Farbstoff | 6 geschwärzt | 11 kann bei übermäßigem Verzehr
abführend wirken |
| 2 mit Konservierungsstoff | 7 gewachst | 12 koffeinhaltig |
| 3 mit Antioxidationsmittel | 8 mit Phosphat | 13 chininhaltig |
| 4 mit 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

AUS ÜBERZEUGUNG

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

Softdrinks	0,3l	3,90 €
Hassia Limo Zitrone & Orange ¹		
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}

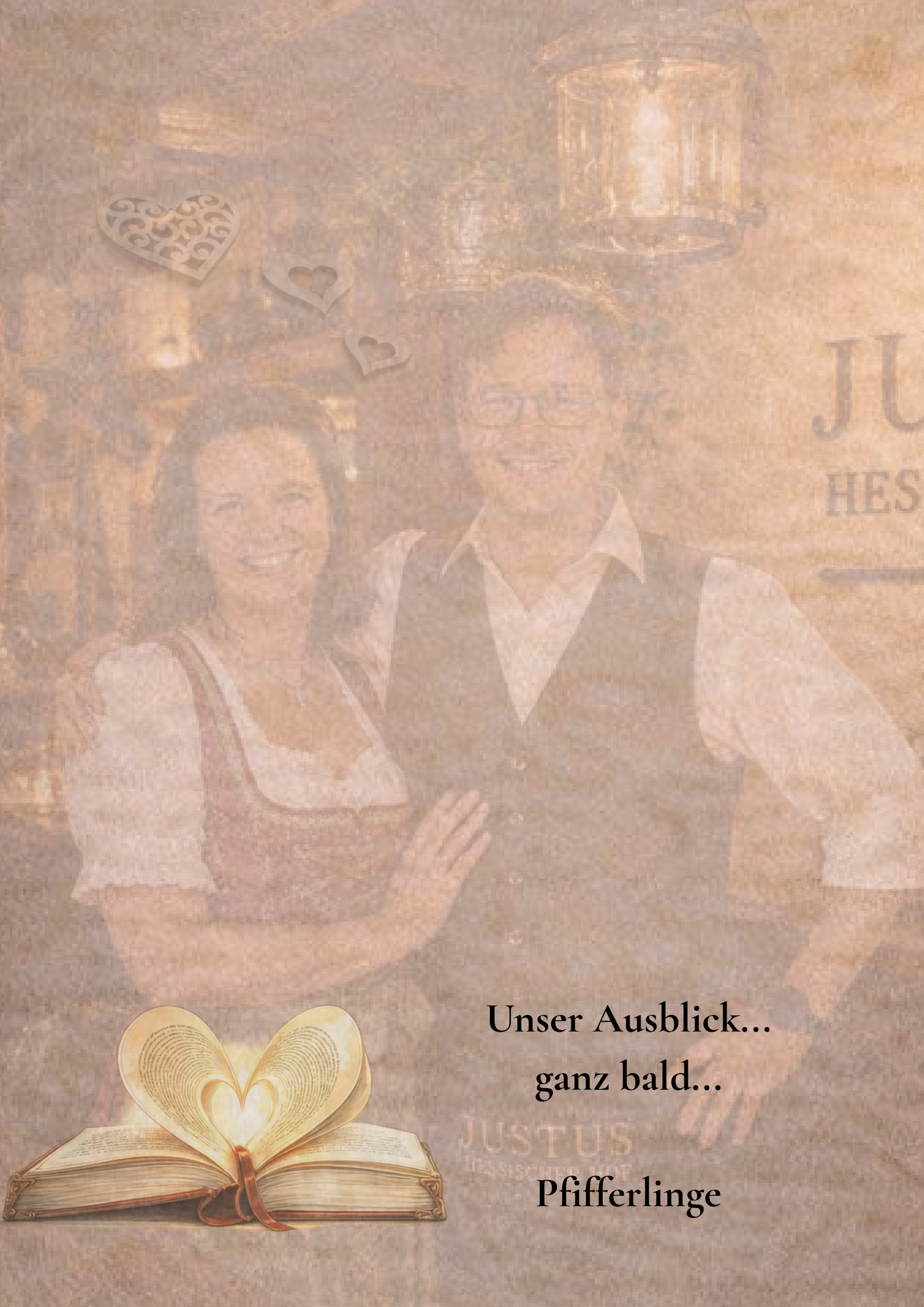
Adriane Moll, Pfalz, im Barrique gereifter Cuvee

4,60 € / 8,90 € / 26,70 €

Haberschlachter ^{5, L}

Schnauffer, halbtrocken

3,80 € / 7,10 €



JU
HES

Unser Ausblick...
ganz bald...



JUSTUS
HESSEN

Pfifferlinge