



Pfifferlingszeit

Sommerzeit

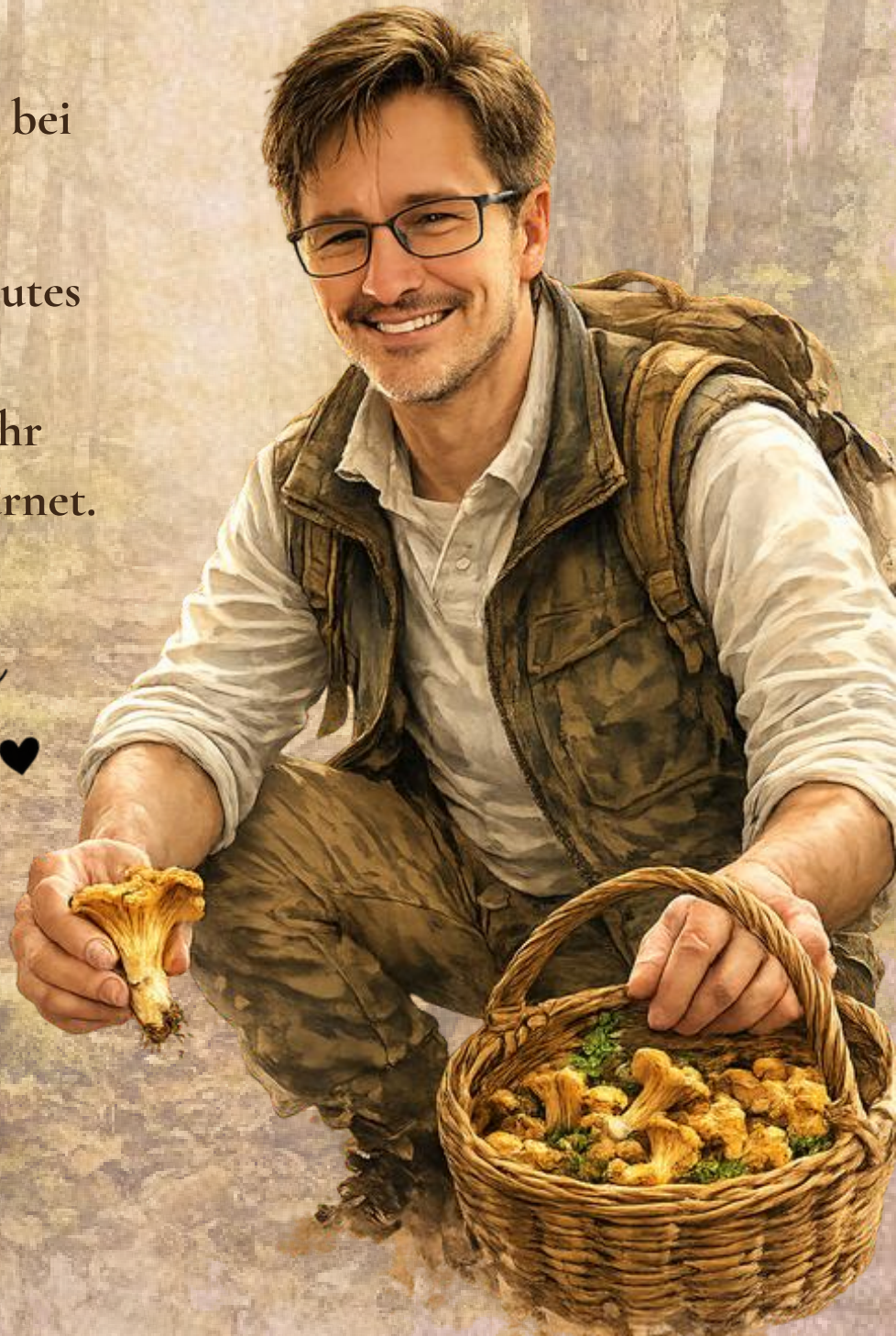
BBQ • REGIONAL • MEDITERRAN

— Justus. —

Gude! Schön, dass de bei
uns einkehrst.

Gute Gesellschaft, e gutes
Essen un e bissje
Gemütlichkeit - mehr
brauchts manchmal garnet.

*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

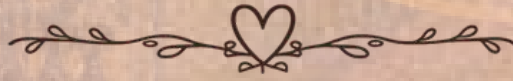
mit Fever Tree Tonic ¹³



Gibst du die erste Runde?

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

“Zum Aalappe”



Hausgemachte Suppen



Pfifferlingsuppe ^{G, L}

9,90 €



Zucchini-Creme-Suppe ^I

8,90 €

Tagessuppe

6,90 €

Hüttenberger Handkäs

mit Justus Kruste & Butter

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

Handkäs Dreier

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}



“Zum Aalappe”



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

ca. 30g pro Bällchen
mit hausgemachter Grüner Soße &
Kartoffelsalat

9,90 €



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 €

dazu Pfifferlinge^{G, L} + 5,00 €



“En Schuss Sonne uff'm Teller”



3 Scheiben Tomaten - Bruschetta ^{A,L}

8,70 €



Für alle, die etwas Meer vertragen können

Garnelen-Pfännchen ^{A, B, G}

12,90 €

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



“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



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

19,90 €

aus dem Schweinerücken

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

Mit Käse gratiniertes Schweinerückensteak^G

16,90 €

mit rustikalen 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



Bandnudeln mit Pfifferlingen a la creme ^{G, L}

21,90 €

Bandnudeln in einer feinen Pfifferlingsoße

mit Hähnchenbrust

+ 6,00 €

mit gebratenem Lachs ^D

+ 7,00 €

mit Garnelen ^B

+ 7,00 €

mit Roastbeefstreifen

+ 11,00 €



Pilzgulasch

22,90 €

hausgemachtes Pilzgulasch, Kartoffelknödel &
Salat



Knusprige Pfifferling Tasche

19,90 €

^{A, G, L, H, J}
2 Blätterteigtaschen gefüllt mit frischen Pfifferlingen der Saison
auf einem Rahmsößen-Spiegel, Speck, Zwiebeln,
Haselnüssen & frittiertem Rucola



“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-Vinaigrett

wahlweise mit Käse gratiniert ^G

+ 2,00 €



wahlweise mit Pfifferlingen ^{G, L}

+ 5,00 €



“Frischs aus'm Gadde”



Justus “Gadde” Salat

19,90 €

bunter Gartensalat mit rustikal
Bratkartoffeln,
mediterranem Gemüse & Agaven-Senf-Vinaigrette

Bunter Salatteller^{A, G, I, J, L}

14,90 €

gemischte Blattsalate mit Rohkost,
Agaven-Senf-Vinaigrette & Justus Kruste mit Dip

wahlweise on top mit 2 Bio-Spiegeleiern^C

+ 3,90 €

mit karamellisiertem Ziegenkäse^G
und Mango-Chutney^K

+ 6,00 €

mit Hähnchenbrust

+ 6,00 €

mit gebratenem Lachs^D

+ 7,00 €

mit Duroc-Schnitzel^{A, C}

+ 7,00 €

mit Garnelen^B

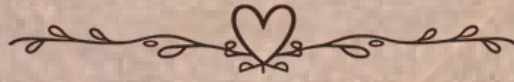
+ 7,00 €

mit Roastbeefstreifen

+ 11,00 €



“Aus de hessisch Kisch”



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

18,90 €

mit Bratensoße, hausgemachten Schmorzwiebeln
und einer Scheibe Justus Kruste



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

24,90 €

Hackbraten mit dunkler Bratensoße,
hausgemachten Schmorzwiebeln, rustikalen Bratkartoffeln & Salat



Bellschou mit Pfifferlingen ^{A, C, G, J, L, 2}

29,90 €

Hackbraten mit Pfifferlingen in Rahmsauce,
dazu hausgemachte Wedges & Salat

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

28,90 €

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



Für Schobbepetzer un Genießer



Justus Bratwurst ^{G, J, L}

20,90 €

2 grobe Bratwürste mit Pfifferlingen & Salzkartoffeln

Lachs mit Grüner Soße ^{G, I, J, D}

29,90 €

gebratener Lachs mit mediterranem Gemüse,
rustikale Bratkartoffeln & hausgemachter Grüner Soße



Roastbeef ^{G, I, L}

38,90 €

Rumpsteak mit hausgemachten Wedges, gebratenen Pfifferlingen,
mediterranem Gemüse & hausgemachter Kräuterbutter

Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A, C, J, I, 2}

30,90 €

mit hausgemachtem Kartoffelsalat & Preiselbeeren





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 €



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

mit frischen in der Pfanne geschwenkten Pfifferlingen & Rahmsauce, hausgemachten Wedges & Beilagensalat



27,90 €



29,90 €



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

mit hausgemachter Grüner Soße, mediterranem Gemüse & für uns gehören rustikale Bratkartoffeln dazu



27,90 €



29,90 €

Beilagenwechsel? Sehr gerne!

mit Salzkartoffeln

ohne Aufpreis

mit hausgemachten, rustikalen Bratkartoffeln

+ 1,00 €

mit hausgemachten Wedges

+ 1,00 €

mit hausgemachten Schmorzwiebeln

+ 3,00 €

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

Justus BBQ



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

Baby Ribs ca. 300g

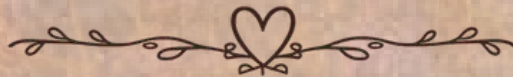
24,90 €

Classic Ribs ca. 350g

26,90 €

Big Ribs ca. 400g

28,90 €



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

26,90 €

Knuspriger Bun, Bellschou Patty, Salat,
süße Senf Soße, Cheddar, Bacon,
gepickelte Rote Zwiebeln, Gepickelte Gurke,
mit hausgemachten Wedges, Krautsalat
und Knoblauchtunke



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

26,90 €

Bellschou im Speckmantel gratiniert mit Cheddar,
dazu hausgemachte Wedges, Krautsalat und Knoblauchtunke

Justus Bio-Hähnchen



Bio Chicken Wings^{G, I}

24,90 €

mit hausgemachten Wedges,
Krautsalat & Knoblauchdip

Bio-Hähnchenbrust^{G, L, I, J, 1, 2}

28,90 €

mit hausgemachten Wedges,
Pfifferlingen & Beilagensalat

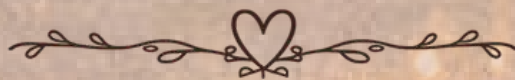
Eine saftige Bio-Hähnchenkeule^{G, L, I, J, 1, 2}

27,90 €

mit hausgemachten Wedges, Krautsalat,
Knoblauchdip & BBQ-Sauce



“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}

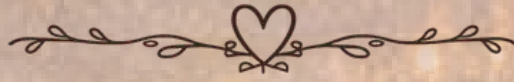
mit Rosinen & Mandeln

dazu Apfelkompott, Vanillesoße & Preiselbeeren

12,90 €



“Zum Nasche un Schlemme”



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

9,90 €



Justus - Beere ^G
Vanilleeis mit einer Beerensoße & Sahne

4,90 €



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 €



Unser Ausblick...

ganz bald...

Oktoberfestwochen ab 04.09.



FOLG UNS



INSTAGRAM



WHATSAPP