



Spargelzeit

HANDWERK • HEIMAT • FRÜHLING

Justus

Der Spargel ist zurück auf
unseren Tellern -
fein, bodenständig &
jedes Jahr
ein kleines Fest



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 Tonic ¹³

Klassiker alkoholfrei

Maracuja Lillet NoLo

Lemonaid Maracuja / Lillet alkoholfrei

Wildberry Lillet NoLo

Schweppes Wildberry¹⁴ / 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
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 €

“Zum Aalappe”



Hausgemachte Suppen

Spargelcremesuppe mit Croutons^{A,G} 9,40 €



Tomatensuppe mit Croutons^{A,I} 9,40 €

Hüttenberger Handkäs

mit Justus Kruste & Butter

Handkäs Dreier^{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 5,90 €

Einmal der Beschwippste^{G, L, 5} 5,90 €
eingelegt in Äppelwoi



3 Scheiben Bruschetta mit mediterranem Gemüse^{A,I} 8,70 €

3 Scheiben Tomaten - Bruschetta^{A,I} 8,70 €



“Zum Aalappe”



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

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

dazu Apfelkompott + 2,90 €

dazu sieben Kräuterquark^G + 3,90 €

dazu hausgemachte Grüne Soße^{G, J} + 3,90 €



Hausgebeizter Lachs^{A, C, D, G, J, I} 12,90 €
mit einem hausgemachtem Reibedatschi
Salatbouquet & Kräuterdip

2 Bellschou-Bällchen^{A, C, G, J, I} 9,90 €
ca. 30g pro Bällchen
mit hausgemachter Grüner Soße & Kartoffelsalat



“Fer de hohle Zahn”



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

19,90 €

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



Bellschou Brot ^{A, C, I}

18,90 €

mit Bratensoße, hausgemachten Schmorzwiebeln
und einer Scheibe Justus Kruste



Flasche Pommes

7,90 €

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

“Fer de hohle Zahn”



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

14,90 €

ein gemischtes Vorspeisenbrett mit
wechselnder, 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}

+ 1,50 €

dazu hausgemachte Grüne Soße^{G, J}

+ 3,90 €



“Schparchelzeit”



300g weißer Stangenspargel ^{I, J}
dazu gebackene Drillings-Kartoffeln

22,90 €

mit gemischter Schinkenplatte

27,90 €

mit gebratenem Lachs ^D

31,90 €

mit Rumpsteak

39,90 €

mit Schnitzel vom Duroc-Schwein ^{A, C}

29,90 €

mit Kalbsschnitzel ^{A, C}

39,90 €

Sofse zur Wahl:

Sauce Hollandaise ^{C, G}



geklärte Butter ^G



Grüne Sofse ^{G, J}



“Des liegt net so schwer im Maache”



Flammkuchen vegetarisch ^{G, J, I}

16,90 €

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

Flammkuchen mit Speck ^{G, J, I}

17,90 €

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



Flammkuchen mit Spargel ^{G, J, I}

19,90 €

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



Flammkuchen mit Spargel & Speck ^{G, J, I}

20,90 €

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



“Fer Knackarsche”



Justus Curry

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

23,90 €

mit gebratener Hähnchenbrust

27,90 €

mit gebratenem Lachs^D

29,90 €

mit Roastbeefstreifen

34,90 €

Grüne Soße Risotto & Spargelstücke^{G,J}

mit Paprikaschaum & frittiertem Rucola

22,90 €



“Frischs aus'm Gadde”



Grüne Soße “klassisch”^{C, G, J}

19,90 €

hausgemachte Grüne Soße mit Salzkartoffeln & 4 halben Bio-Eiern

Justus “Garten” Salat^{I, J}

19,90 €

bunter Gartensalat mit Bratkartoffeln, mediterranem Gemüse & Agaven-Senf-Vinaigrette
wahlweise on top mit 2 Bio-Spiegeleiern^C

+ 3,90 €

Bunter Salatteller “Vital”^{A, G, J, I}

23,90 €

gegrillte Hähnchenbrust an bunten Blattsalaten mit Rohkost, Agaven-Senf-Vinaigrette & Justus Kruste mit Dip

Lauwarmer Spargelsalat^{G, J, I}

23,90 €

mit gebackenen Drillings-Kartoffeln, Radieschen & hausgemachter Grüner Soße



“Aus de hessisch Kisch”



Gießener Bellschou A, C, G, I, J, L

24,90 €

Hackbraten mit dunkler Bratensoße,
hausgemachten Schmorzwiebeln, Bratkartoffeln & Salat



Cheddar Cheese Bacon Bellschou A, C, G, J, L

26,90 €

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



Frankfurter Bellschou A, C, G, J

28,90 €

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



*zum Haare
Rauhen gut!*

*Ich
empfehle*



Duroc Schnitzel

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



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}

mit hausgemachter Grüner Soße,
mediterranem Gemüse & Bratkartoffeln

29,90 €

Wiener Schnitzel vom Kalb ^{A, C, G, J}

mit Preiselbeeren & Kartoffelsalat

33,90 €



Justus BBQ

Spare Ribs vom Duroc - Schwein
mit Pommes frites,
Krautsalat & Knoblauchdip ^J



Justus Baby Ribs ^{L, J, 1}
ca. 300g

23,90 €

Justus Spare Ribs ^{L, J, 1}
ca. 350g

25,90 €

Justus Big Ribs ^{L, J, 1}
ca. 400g

27,90 €



“Wie bei de Oma”



Lachs mit Grüner Soße ^{G, J, D}

29,90 €

gebratener Lachs mit mediterranem Gemüse,
gebackenen Drillings-Kartoffeln & hausgemachter Grüner Soße

Roastbeef ^G

37,90 €

Rumpsteak mit gebackenen Drillings-Kartoffeln,
mediterranem Gemüse & hausgemachter Kräuterbutter

Justus Bratwurst ^{G, J}

22,90 €

2 grobe Bratwürste mit Salzkartoffeln & hausgemachter Grüner Soße



“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 ^{C, G} 9,50 €
Kleine Portion Schmarrn
mit Rosinen, Mandeln & Vanilleeis



Kaiserschmarrn ^{C, G} 12,90 €
mit Rosinen & Mandeln
dazu Apfelkompott, Vanillesoße & Preiselbeeren



“Zum Nasche un Schlemme”



Sensationell!



Andi's Apfelstrudel A, G, C
hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesoße

9,90 €



Mai - 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

Unsere hausgemachten Limonaden & Eistees

je Glas 0,4l

5,20 €



Fruchtige Limette

Sonnige Orange

Knallige Zitrone

je nach Saison gibt es noch andere Sorten, fragt einfach nach



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 €
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



0,3l 3,90 € / 0,5l 6,20 €



Unsere offenen 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 €



Unsere offenen Weine

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



Rose

Ahr Rose ^{5, L}

Nelles, Ahr, trocken

4,20 € / 7,50 € / 22,500 €

Blanc de Noir ^{5, L}

Nelles, Ahr, feinherb

3,80 € / 7,10 € / 21,30 €

Rotwein ^{5, L}

Venus St. Laurent

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 €

Regent ^{5, L}

Vinum aut mundis, trocken

4,40 € / 8,20 € / 24,60 €

Haberschlachter ^{5, L}

Schnauffer, halbtrocken

3,80 € / 7,10 €

**Vielen Dank
für Euren Besuch
euer Justus Team**

