

## Frankfurter Küche

**Halsrippchen** <sup>(15)</sup> (saftig, durchwachsen)

\*gekocht oder gegrillt  
mit Sauerkraut und Brot 8,00

\***Große Vogelsberger Fleischwurst** <sup>(7, 5)</sup>  
mit Sauerkraut und Brot 6,00

\***Ein Paar Frankfurter Würstchen**  
(von Gref Völsing) <sup>(7,15)</sup> mit Kraut und  
Brot 5,00

\***Gekochte Haspel** <sup>(15)</sup>  
mit Sauerkraut und Brot 9,50

\***Blut - und Leberwürstchen**  
mit Sauerkraut und Brot 6,00

\***Schlachtplatte**  
(Blut -und Leberwurst, Rippchen <sup>(15)</sup>)  
mit Sauerkraut und Brot  
9,00

\***Gref - Völsing's Rindswurst** <sup>(7,15)</sup>  
mit Sauerkraut und Brot 5,00

**Zwei Vogelsberger Bratwürste**  
mit Sauerkraut und Brot 7,50

**Gegrilltes Schäufelchen**  
(Schweineschulter)  
mit Sauerkraut und Brot

je nach Gewicht  
10,00 bis 16,00

**Buchscheerplatte** (ab 4 Personen)  
(u.a. Rippchen <sup>(15)</sup>, Schälrippchen,  
Fleischwurst <sup>(7,15)</sup>, Grillhaxe,  
Schäufelchen) mit Sauerkraut  
und Kartoffelbrei, pro Person 14,00

Endpreise in Euro

## Klassiker Küche

**Rinderkraftbrühe** mit Gemüsestreifen  
3,50

**Frankfurter Grüne Soße**  
mit 4/2 Eiern und Salzkartoffeln 8,00

**Ochsenbrust mit Grüner Soße**  
und Salzkartoffeln  
11,50

**Gegrillte Schälrippchen**  
mit Knoblauchmayonnaise oder Chilitunke  
10,00

**Gegrillte Schweinshaxe**  
mit Krautsalat und Brot 10,00

**Halbes Kräuterhähnchen**  
mit Bauernbrot

6,50

**Gebratener Leberkäse** (7,15)  
mit Zwiebeln, Spiegelei und Brot 6,00

**Schnitzel „Wiener Art“**  
mit Bratkartoffeln und gemischtem Salat  
11,00

**Frankfurter Schnitzel**  
mit Grüner Soße, dazu Bratkartoffeln 12,00

**Rumpsteak**  
vom deutschen Rind  
mit Dämpfzwiebeln und Bratkartoffeln  
250 Gramm 15,00  
400 Gramm 20,00

**Überbackene Handkässpätzle**  
(vegetarisch)  
mit Röstzwiebeln und Salat  
8,50

Endpreise in Euro

## Salate

**Salatteller mit Hähnchenfiletstreifen,**  
Currytunke und Franzosenbrot 10,50

**Salatteller mit Schafskäse, Peperoni** (3)  
und Oliven (3), dazu Franzosenbrot  
9,00

**Für unsere „Kleinen“**  
**Kleines paniertes Schweineschnitzel**  
mit Bratkartoffeln 5,50

**Bratwurst** mit Kartoffelbrei 4,00

**Nur für Kinder:** Nudeln  
mit oder ohne Rahmsoße 1,50

## Beilagen

Bratkartoffeln, Krautsalat,  
Kartoffelbrei, Sauerkraut je  
2,00

Kleiner gemischter Salat 3,00

Dämpfzwiebeln 1,00

**Soweit dies möglich ist, servieren**  
**wir auch halbe Portionen**

Alle Speisen bis 22.00 Uhr, die mit\* bis  
22.30 Uhr

Endpreise in Euro

## Kalte Küche

**Tatar** vom deutschen Rind  
mit Kapern, Butter und Brot 10,00

**\*Sülze** <sup>(3)</sup> mit Musik und Brot 4,50

**Strammer Max**

mit gekochtem Schinken <sup>(7,15)</sup> 6,00

**\*Gekochter Schinken** <sup>(7,15)</sup>

mit Butter und Brot  
4,50

**Kleine Sachsenhäuser  
Verführung**

Grüne Soße mit 1/2 Ei, Schneegestöber,  
Frankfurter Kräuterquark,  
dazu Brot 5,00

**\*Hausmacher Wurst aus dem  
Vogelsberg**

(mit Brot und Butter)

Metzgerei Körber, Herbstein

Presskopf <sup>(7,15)</sup> 5,00

Leber oder Blutwurst 4,50

Wurstteller <sup>(7,15)</sup> 6,00

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 3) mit  
Antioxidationsmitteln, 7)  
mit Phosphat, 15) mit Nitritpökelsalz

Endpreise in Euro

**Käse**

Handkäs' mit Musik,  
Butter und Brot 2,80

Handkäs' ohne Musik,  
mit Butter und Brot 2,60

Handkässalat mit roten Zwiebeln,  
Butter und Brot „neu“ 5,00

\*Französischer Brie  
mit Butter und Brot 4,50

\*Portion Schneegestöber  
mit Brot 4,50

Überbackener Schafskäse  
mit Tomaten, Oliven <sup>(3)</sup> und  
Peperonis<sup>(3)</sup>, dazu Franzosenbrot  
6,00

**Sonst noch was ?**

Ebbelweckkuchen mit

hausgemachter Vanillesoße	4,00
*Gummer (Gewürzgurke) (3)	0,60
Butter	0,30
Räuberteller	0,00

\* bis 22.30, Handkäs' bis zum Schluss

Endpreise in Euro

### Alkoholfreie Getränke

Selbstgekelterter Apfelsaft,	
Apfelsinenbrause (1,3),	
koffeinhaltige Brause (1,3,9)	0,30 l
je	2,00
	w.o. jedoch
0,20 l je	1,50
Apfelsinensaft 0,20 l	2,00
Glas Sprudelwasser 0,30 l	1,80
Mineralwasser 0,25 l	1,80
stilles Mineralwasser 0,25 l	1,80
Mineralwasser 0,70 l	3,40

Apfelsinenlimonade (1,3)	0,70 l
	4,00

### Ausschankweine 0,20 l

Weiß (Pfalz), Müller Thurgau, trocken	3,20
Weiß (Pfalz), Bacchus, halbtrocken	3,20
Rot (Pfalz), Dornfelder, trocken	3,50
Rot (Pfalz), Blauer Portugieser, halbtrocken	3,50
Weißherbst - Rose' (Pfalz), Blauer Portugieser, halbtrocken	3,50

Endpreise in Euro

### Selbstgekelterter Apfelweine

„Sachsenhäuser Lebenswasser“ aus Streuobst von Taunus und Wetterau 0,30 l	1,80
<b>Kaiser Wilhelm Renette</b> Sortenreiner Apfelwein aus Kronberger Äpfeln, trocken 0,25 l	2,20

**Kaiser Wilhelm Secco**  
aus unserem sortenreinen  
Apfelwein, trocken, fein perlend  
0,1 l 2,20

---

**„Kultapfel“**  
der Apfelwein der Hessischen  
Wirtshauskelterer, halbtrocken  
0,25 l 2,20

**Sonnenscheinstunde**  
**in der Buchscheer:**

An Werktagen:

Montag bis Freitag  
von 16.00 - 17.00 Uhr

Samstag von 12.00 bis 17.00 Uhr

**5er Bembel** (oder größer) Apfelwein  
ab € 8,00  
d.h. nur € 1,60  
pro Schoppen!

Endpreise in Euro

**Sekt und Secco**

**Kaiser Wilhelm Secco**  
aus unserem sortenreinen  
Apfelwein 0,1 l  
2,20  
**Mini Mumm**, trocken 0,20 l  
5,00  
**Mumm** , trocken 0,70 l 17,00

**Hochgeistiges aus Äpfeln (je**  
**2cl)**

**Apfelweinbrannt**,  
**aus unserem eigenem Apfelwein**  
im Odenwald von Dieter Walz  
gebrannt 2,50

Calvados 2,30

Calvados mit Mispel 3,00

Apfelkorn <sup>(1)</sup> 1,30

Bad Apfel

Starker Apfellikör aus  
Thüringen 2,00

**Neu :**

## Edle Odenwaldbirne

gebrannt von Dieter Walz, 2 cl

3,50

Endpreise in Euro

### Obstbrände (je 2 cl)

Zwetschgenwasser	2,50
Williams-Christ-Birne	2,50
Kirschwasser	2,50
Himbeergeist	2,50
Mirabellenwasser	2,50
Obstler	2,50

### Spirituosen (je 2cl)

Aromatique	
Kräuterlikör aus Thüringen	2,20
Doppelkorn	1,30
Doppelwacholder	1,80

Malteser (eisgekühlt)	2,00
Wodka (eisgekühlt)	1,80
Ramazotti (eisgekühlt)	2,20
Jägermeister	2,20
Underberg	
2,20	
Fernet Branca	2,20
Cognac	3,50
Erdbeer-Wodka-Likör (Limer) (1)	
1,80	

### Apfelweinbrannt,

aus unserem eigenem  
Apfelwein gebrannt im Odenwald  
von Dieter Walz, 2 cl  
2,50

Endpreise in Euro

### „Buchscheer“ für zu Hause

1 L „Sachsenhäuser Lebenswasser“  
selbstgekelterter Apfelwein  
aus Streuobst  
1,80

**5 Liter Apfelwein im „Fässchen“**  
(Schlauch im Karton) 10,00

Versand [www.apfelweinquelle.de](http://www.apfelweinquelle.de)

Endpreise in Euro

## Kontakt

Telefon: 069 / 63 51 21

Elektronische Post:

[info@buchscheer.de](mailto:info@buchscheer.de)

Im weltweiten Netz:

[www.buchscheer.de](http://www.buchscheer.de)

[www.apfelweinquelle.de](http://www.apfelweinquelle.de) (Versand)

## Öffnungszeiten:

**Dienstag ist Ruhetag**

Montag bis Freitag: 16.00 - 23.00  
Uhr

Samstag: 12.00  
- 23.00 Uhr

Sonntag:  
11.00 - 23.00 Uhr  
und Feiertagen: 11.00 -  
23.00 Uhr

## **Geschichte der *Buchscheer* Apfelweinherstellung Küche**

Wir begrüßen Sie herzlich in einer der ältesten Apfelweinwirtschaften Frankfurts. Gegründet wurde die **Buchscheer** 1876 von Adam Theobald. In nunmehr 5. Generation freuen wir uns, Ihnen ein gutes Stück Frankfurter Tradition bieten zu können. Der Name **Buchscheer** stammt, laut Auskunft des Instituts für Stadtgeschichte, aus dem 16./17.Jahrhundert. Zu dieser Zeit führten die Bauern ihre Schweine und die Schäfer ihre Herden in den Wald zur Bucheckern -und Eichelmast. So leitet sich Buch... hier von Buche ab. Scheer kommt aus dem Alt - bzw. Mittelhochdeutschen

und bedeutet Mäh - oder Weideland. Damals wie heute wird der Apfelwein in der **Buchscheer** ausschließlich selbst gekeltert. Wie das geschieht, können Sie in der Kelterzeit im September / Oktober selbst miterleben.

Für unseren Apfelwein verwenden wir ausgesuchtes Streuobst der umliegenden Landschaften, d.h. aus der Wetterau, dem Taunus, dem Odenwald, dem Spessart und nicht zuletzt aus den nahe liegenden Gärten.

**Beim Ausbau** des Apfelweins verwenden wir keine Reinzuchthefen, denn für die Vergärung braucht es lediglich die natürlichen Hefen, die sich auf den Streuobstäpfeln befinden.

Zudem wird der Apfelwein nur durch die Gerbstoffe und Säuren der **Streuobstäpfel** geklärt. Eine Filtration, die zu Lasten des Aromas gehen würde, wird so vermieden.

Unser selbstgekelterter Apfelwein ist deshalb ein ausgesprochenes Naturprodukt:

**Erntefrisch,**  
**selbstgekeltert** und  
**herbstvergoren.**

Geschmackliche Unterschiede in Fruchtigkeit, Herbe und Alkoholgehalt sind von Fass zu Fass möglich und auch gewollt.

Seit Herbst 2008 stellen wir auch unseren naturtrüben **Apfelsaft** selbst her.

In unserer **Küche** werden die Speisen stets in handwerklicher Tradition frisch zubereitet, so werden z.B. unser Kartoffelbrei wie auch die Bratkartoffeln aus frischen Kartoffeln hergestellt und mit „guter“ Butter verfeinert. Auch finden in unserer Küche keinerlei

Geschmacksverstärker Verwendung! Genießen Sie die Gemütlichkeit beim Ebbelwoi auch wenn es in Stoßzeiten vielleicht einen Augenblick länger dauern sollte.



Für Wünsche und Anregungen sind wir  
immer dankbar, sprechen Sie uns an!

*Ihre Familie Theobald und  
Mitarbeiter*