

## Die Geschichte „Zur Gerste“: Mit Schmucker fing alles an

Im Besitz der Familie Pfitzer befand sich das Lokal seit 1804, als es dem Grafen von Johann Balthasar Schmucker abgekauft wurde. Schmucker? Genau, der Begründer der bürgerlichen „Gerste“ gehört jener Familie an, deren Name im Odenwald wie kaum ein anderer für das Biersieden steht. Aus der Schweiz eingewandert, produzierte Johann Baltasar Schmucker Gerstensaft und Nachkommen. Einer seiner Söhne zog nach Beerfelden, um dort eine Brauerei zu gründen um dasselbe/ wie sein Vater zu tun was zur Folge hatte, dass ein männlicher Spross der nächsten Generation in Mossautal dazu ansetzte, es seinen Vorfahren nachzumachen.

Auf den ersten Privatbesitzer der Steinbacher „Gerste“ gehen also sowohl die Beerfelder Felsen als auch die Ober-Mossauer Schmucker-Brauerei zurück.

Das Steinbacher Stammhaus selbst hat als Braustätte seit 1910 ausgedient. Damals starb der letzte Brauer in diesem Familienzweig, Ernst Pfitzers Urgroßvater Ludwig Schmucker. Seine Frau Margarethe verlegte sich zur Gastwirtschaft mehr aus die Landwirtschaft, wie es dann auch Tochter Elisabeth mit ihrem Mann Johann Pfitzer hielt. Auf die gleiche Weise ihr Auskommen suchten und fanden die Pfitzers der nächsten Generation, Ernst Hans und Anneliese, die Eltern von Ernst Pfitzer jun.

Ernst übernahm das Gasthaus im Jahre 2003. Ernst Pfitzer war sehr beliebt in Steinbach und nicht nur dort. Er führte das Gasthaus unter dem Motto „Wo der eigene Stall die Pfanne füllt“ bis zu seinem Tod 2016 weiter.

Das Anwesen lag über 1 Jahr brach und wurde 2017 von Wilhelm Paulus und Sohn Marco erworben.

Wilhelm Paulus, der in Steinbach schon bekannt ist durch sein Schmiedefest und anderen Aktivitäten will im Sinn der Familie Pfitzer das Gasthaus weiterführen.

Wir wünschen uns, dass Sie sich hier wie zu Hause fühlen:

Das Team des Gasthauses „Zur Gerste“

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und aktuell gültiger Mehrwertsteuer.

Sämtliche Speisen können Spuren von Kreuzallergenen enthalten. Fragen Sie bitte nach unserem Allergenordner.

Die Familie Paulus und ihr Team bedanken sich bei Ihnen für ihren Besuch

*Das Gasthaus zur Gerste hat eine lange Tradition wie aus der  
Geschichte entnommen werden kann.*

*Wir das Team der Gerste arbeiten mit viel Liebe und Leidenschaft  
daran, diese Tradition weiter zu führen.*

*Das bedeutet natürlich viel Arbeit denn 90% all unserer Speisen werden  
von uns per Hand frisch zubereitet, dies braucht viel Zeit und eine gute  
Vorbereitung. Die Schnitzel werden immer frisch geschnitten, geklopft  
und paniert. Wir bitten daher um Verständnis, das bei vollem Haus es  
auch mal zu etwas Längeren Wartezeiten, von bis zu einer Stunde  
kommen kann. Die kleine aber sehr feine Küche bietet nur platz für 30  
Schnitzel oder 10 Kottelsets. Unsere schnellen und freundlichen  
Bedienungen versorgen sie in der Zeit sehr gerne mit frischen Getränken  
und geben Ihnen natürlich Auskunft über eine ungefähre Dauer der  
Speisezubereitung.*

*Viele Gäste kommen gerade wegen der frischen Küche und dem  
wunderschöne Ambiente in unserem alten Biergarten direkt an der  
Mümsing zu uns. Wo die Kinder frei spielen und tosen können. Wie  
sagte mal ein Gast „Wer in den Biergarten zum entspannen und Essen  
geht der bringt gerne auch Zeit mit. Wer es schneller möchte soll in die  
Neuen Food Fabriken gehen.“*

*Zum Abschluss möchten wir noch sagen wir machen keine Fehler ;-)*

*Gast: „das habe ich so nicht bestellt“*

*Wir: „Natürlich“ Gast: „ach stimmt das habe ich wohl vergessen“ ;-)*

# Speisekarte

## Vorspeise

- Tagessuppe
- Kleiner Salat mit Hausdressing

## für den kleinen Hunger

- Kochkäse mit frischem Bauernbrot  
mit Zwiebeln, Kümmel, Butter
- Wurstsalat  
Lyoner, Gurkenstücke, Dressing und Weißbrot
- Odenwälder Bauern Vesper  
Auswahl besteht aus: Blutwurst, Schwartenmagen, Leberwurst,  
Schinken und Bauernbrot
- Käsespätzle
- Flammkuchen nach „Original Elsässer Art“  
mit Bauernspeck und Zwiebel
- Flammkuchen mit Lachs und Shrimps  
mit Rahm, Lachs, Shrimps und Dill
- Flammkuchen mit Äpfeln (süß)  
mit Rahm, Äpfel, Rosinen, Zimtzucker

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und aktuell gültiger Mehrwertsteuer.

Sämtliche Speisen können Spuren von Kreuzallergenen enthalten. Fragen Sie bitte nach unserem Allergenordner.

Die Familie Paulus und ihr Team bedanken sich bei Ihnen für ihren Besuch

# Speisekarte

## Hauptgerichte

- **Argentinisches Rumpsteak 250g**  
mit Kräuterbutter, Zwiebeln, Bratkartoffeln
- **Fitness Teller**  
Rumpsteak 180g mit Salatbouquet
- **Schnitzel Wiener Art**  
mit Pommes oder Bratkartoffel
- **Zwiebelschnitzel**  
mit Pommes oder Bratkartoffel
- **Kochkäseschnitzel**  
mit Pommes oder Bratkartoffel
- **Champignonrahmschnitzel**  
mit Pommes oder Bratkartoffel
- **Kotelett**  
mit Pommes oder Bratkartoffel
- **Paar grobe Bratwurst**  
mit Sauerkraut und Bauernbrot
- **Paar Paprikawürste**  
mit Krautsalat und Bauernbrot
- **Bayrischer Fleischkäse „hausgemacht“**  
mit Spiegelei, Zwiebeln, Sauce und Bratkartoffeln
- **Großer Salat mit Hausdressing**  
mit Schinken, Käse, Ei und Brot
- **Wirtshaus Salat**  
Salatteller mit Schnitzelstreifen, Hausdressing und Brot

**Aktuelle Tagesangebote auf unserer Tafel im Gasträum**

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und aktuell gültiger Mehrwertsteuer.

Sämtliche Speisen können Spuren von Kreuzallergenen enthalten. Fragen Sie bitte nach unserem Allergenordner.

Die Familie Paulus und ihr Team bedanken sich bei Ihnen für ihren Besuch

# Speisekarte

## Schinken - & Käseplatten:

- **Gekochte Schinkenplatte**  
Zarter gekochter, geschnittener Hinterschinken garniert mit Essiggurken und Tomaten serviert mit Brot und Butter
- **Geräucherte Schinkenplatte**  
Zarter, roher geräucherter fein geschnittener Schinken garniert mit Essiggurken und Tomaten serviert mit Brot und Butter
- **Käseplatte**  
Würziger, geschnittener Käse garniert mit Essiggurken, Zwiebelscheiben und Tomate, serviert mit Brot und Butter

## Saison: (bitte erfragen)

- **Grüne Sauce - Eier**  
3Eier + grüne Sauce, Salzkartoffeln
- **Grüne Sauce - Schnitzel**  
Grüne Sauce mit Schnitzel, Salzkartoffeln, Ei
- **Grüne Sauce - Tafelspitz**  
Grüne Sauce mit Tafelspitz, Salzkartoffeln, Ei

Alle Gerichte wahlweise mit Vorspeisensalat

# Speisekarte

## Für die Kleinen

- Portion Bratkartoffeln
- Portion Pommes
- Kinderschnitzel mit Pommes
- Räuberteller ver umme!  
Das ist ein leerer Teller mit Besteck, damit die Kinder bei ihren Eltern räubern können

## Dessert

- Eis nach Art des Hauses  
3 Kugeln Eis auf verschiedenen Früchten
- Gemischter Eisbecher  
Vanille-, Schokolade- und Erdbeereis mit Sahne
- Heiße Liebe  
Vanilleeis mit heißen Himbeeren
- Obst-Kuchen (bei Bedienung fragen)  
Mit Sahne und ohne Sahne
- Torte (bei Bedienung fragen)
- Heißer Apfelstrudel  
eine Kugel Eis nach Wahl
- Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
- Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern  
eine Kugel Eis nach Wahl

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und aktuell gültiger Mehrwertsteuer.

Sämtliche Speisen können Spuren von Kreuzallergenen enthalten. Fragen Sie bitte nach unserem Allergenordner.

Die Familie Paulus und ihr Team bedanken sich bei Ihnen für ihren Besuch

# Biergarten Karte

- Ein Paar Grill Bratwürste  
mit Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln
- Ein Paar Paprikawürste  
mit Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln
- Bratwurst oder Paprikawurst mit Brötchen
- Buchenholz Steak  
mit Bauernbrot und Zwiebelsauce
- Buchenholz Steak mit Kartoffelsalat  
mit Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln und Zwiebelsauce
- Fleischwurst aus dem Kessel  
mit Sauerkraut

Alle Angebote gelten nur bei Gutem Wetter, wenn  
der Grill geöffnet ist

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und aktuell gültiger Mehrwertsteuer.

Sämtliche Speisen können Spuren von Kreuzallergenen enthalten. Fragen Sie bitte nach unserem Allergenordner.

Die Familie Paulus und ihr Team bedanken sich bei Ihnen für ihren Besuch