



**Willkommen im Gasthaus zur Gerste**

**Speise-  
&  
Getränkekarte**



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

Das Anwesen befand sich im Besitz der Grafen von Erbach-Fürstenu. 1804 wurde es dem Grafenhaus von Balthasar Schmucker abgekauft. 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 Und wiederum ein Sohn dieser Familie wanderte nach Mossau aus, um dort die Familientradition sehr erfolgreich fortzusetzen. ....

# Grillspezialitäten

- Grill Bratwurst oder Paprikawurst  
im Bauernbrot 3,50€
- Grill Bratwurst oder Paprikawurst  
mit Krautsalat und Bauernbrot 4,20€
- Grill Bratwurst oder Paprikawurst  
mit Krautsalat und Bratkartoffeln 6,50€
- Buchenholz Steak  
im Bauernbrot mit Zwiebelsoße 4,80€
- Buchenholz Steak  
mit Zwiebelsoße und Bratkartoffeln 7,50€
- Gegrillte Schweinshaxe  
mit Bauernbrot 8,50€

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



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

## Saison

Noch bis 30.8.

- Grüne Sauce - Eier 6,50€  
3Eier + grüne Sauce, Salzkartoffeln
- Grüne Sauce - Schnitzel 9,50€  
Grüne Sauce mit Schnitzel, Salzkartoffeln, Ei
- Grüne Sauce - Tafelspitz 13,50€  
Grüne Sauce mit Tafelspitz, Salzkartoffeln, Ei

Alle Gerichte wahlweise mit Vorspeisensalat 3,50€

Das Steinbacher Stammhaus selbst hat seit 1910 als Braustätte ausgedient. Damals starb der letzte Brauer dieses Familienzweigs. Ernst Pfitzers Urgroßvater Ludwig Schmucker und seine Frau Margarethe verlegten den Schwerpunkt ihrer Tätigkeit von der Landwirtschaft hin zur Gastwirtschaft. Dieser Tradition folgten dann auch deren Tochter Elisabeth mit ihrem Mann Johann Pfitzer sowie deren Kinder Ernst-Hans und Anneliese, die Eltern von Ernst Pfitzer jun.

## Suppen

- Klare Fleischbrühe mit hausgemachten Flädle 3,50€
- Karotten Ingwer Suppe 3,50€

## Vorspeise

- Kleiner Salat mit Hausdressing 3,50€

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

Ernst übernahm das Gasthaus im Jahre 2003. Ernst Pfitzer war sehr beliebt in Steinbach und nicht nur dort. Er führte das Gasthaus bis zu seinem Tod 2017 unter dem Motto weiter: „Wo der eigene Stall die Pfanne füllt.“

## für den kleinen Ranze

- **Hausgemachter Kochkäse** 6,50€  
mit frischem Bauernbrot, Zwiebeln, Kümmel, Butter
- **Misthaufen** 5,50€  
Bratkartoffeln mit Kochkäse und Röstzwiebeln
- **Flammkuchen nach „Original Elsässer Art“** 7,70€  
mit Bauernspeck und Zwiebel
- **Flammkuchen mit Lachs und Shrimps** 9,70€  
mit Rahm, Lachs, Shrimps und Dill
- **Odenwälder Bauern Vesper** 9,90€  
Auswahl besteht aus: Blutwurst, Schwartenmagen, Leberwurst, Schinken und Bauernbrot
- **Schinkenplatte** 7,90€  
Zarter, Koch- und geräucherter- fein geschnittener Schinken garniert mit Essiggurken und Tomaten serviert mit Brot und Butter
- **Käseplatte** 8,50€  
Würziger, geschnittener Käse garniert mit Essiggurken, Zwiebelscheiben und Tomate, serviert mit Brot und Butter

## Tierisch Gut

- **Argentinisches Rumpsteak 250g** 21,90€  
mit Kräuterbutter, Zwiebeln, Bratkartoffeln
- **Fitness Teller** 17,80€  
Rumpsteak 200g mit Salatbouquet
- **Schnitzel Wiener Art** 12,30€  
mit Pommes oder Bratkartoffel
- **Zwiebelschnitzel** 13,10€  
mit Pommes oder Bratkartoffel
- **Kochkäseschnitzel** 13,70€  
mit Pommes oder Bratkartoffel
- **Pilzrahmschnitzel** 14,10€  
mit Pommes oder Bratkartoffel
- **Bayrischer Fleischkäse „hausgemacht“** 9,50€  
mit Spiegelei, Zwiebeln, Sauce und Bratkartoffeln
- **Gailsknoddel** 9,50€  
Frikadelle mit Bratkartoffeln und frisch gedünsteten Zwiebeln
- **Hähnchenschnitzel in Knusperpanade** 14,50€  
Mit Reis und Pikantem Mango Chutney
- **Grillteller** 18,50€  
Kleines Schweine-, Rinder-Steak und kleinem Hacksteak  
an Speckbohnen
- **Kotelett** 15,30€  
mit Pommes oder Bratkartoffel



Aktuelle Tagesangebote auf unserer Tafel im Gastraum

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

## Frisch aus dem Garten

- **Großer Salat mit Hausdressing** 9,00€  
mit Schinken, Käse, Ei und Brot
- **Wirtshaus Salat** 10,50€  
Salatteller mit Schnitzelstreifen, Hausdressing und Brot
- **Geflügel Salat** 12,00€  
Salatteller mit Hähnchenstreifen, Hausdressing und Brot

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 andere Aktivitäten, will das Gasthaus im Sinn der Familie Pfitzer weiterführen.

## Vegetarisch

- **Käsespätzle** 7,50€
- **Pfannkuchen gefüllt** 11,50€  
mit mediterranem Gemüse und Fetakäse
- **Hausgemachte Spinatweckklöße** 10,50€  
angereicht in Pilzrahmsoße

# Dreikäsehoch

- Portion Bratkartoffeln 3,50€
- Portion Pommes 3,50€
- Zwergen Essen 6,80€  
Kleines Wienerschnitzel mit Pommes
- Räuberteller ver umme!  
Das ist ein leerer Teller mit Besteck, damit die Kinder bei ihren Eltern räubern können

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% unserer Speisen werden von uns per Hand frisch zubereitet. Dies erfordert viel Zeit und eine gute Vorbereitung. Die Schnitzel werden immer frisch geschnitten, geklopft und mit unserer hausgemachten Panade paniert und im Schweineschmalz gebraten. Wir bitten daher um Verständnis, dass es bei vollem Haus auch mal zu etwas längeren Wartezeiten bis zu 1 Stunde kommen kann. Die kleine, aber sehr feine Küche bietet nur Platz für 30 Schnitzel oder 10 Kotelets..

## Die Süße Verführung

- **Heiße Liebe** 5,30€  
2 Kugeln Eis nach Wahl mit heißen Himbeeren
- **Hausgemachte Rotegrütze** 5,50€  
2 Kugeln Eis nach Wahl
- **Armeritter mit Vanille Soße** 5,80€  
eine Kugel Eis nach Wahl
- **Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern** 4,80€
- **Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern** 5,80€  
eine Kugel Eis nach Wahl

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 wunderschönen Ambiente in unserem alten Biergarten, direkt an der Mümling gelegen, zu uns. Hier können die Kinder frei spielen und tollen. Wie ein Gast einmal sagte: „Wer in den Biergarten zum Entspannen und Essen geht, der bringt gerne auch Zeit mit. Wer es schneller möchte, soll in die neuen Fast-Food-Ketten gehen.“

Zum Abschluss möchten wir noch sagen: Wir machen keine Fehler

Gast: „Das habe ich so nicht bestellt!“

Wir: „Aber Natürlich“ Gast: „Ach stimmt das hatte ich wohl vergessen“



# Getränkekarte

## Vom Fass

- Schmucker Pils 0,3
- Schmucker Pils 0,5
- Schmucker Weizen 0,5
- Schmucker Weizenradler 0,5
- Schmucker Schwarzbier 0,4.



- 2,40€
- 3,20€
- 3,50€
- 3,50€
- 3,00€

## Flaschen Bier

- Im Wechsel verschiedene Bier Spezialitäten 0,5  
Kellerbier, Landbier, Privat-Export, Doppelbock
- Schmucker Alkoholfrei 0,33
- Schmucker Hefeweizen Alkoholfrei 0,5
- Schmucker Zitronenweizen Alkoholfrei 0,5
- Vitamalz 0,33

- 3,50€
- 2,40€
- 3,50€
- 3,50€
- 2,40€

## Alkoholfreies

- Cola 0,3, Cola Light 0,3<sup>1, 2, 5</sup>
- Cola 0,5, Cola Light 0,5<sup>1, 2</sup>
- Fanta 0,3, Mezzo Mix 0,3<sup>2</sup>
- Fanta 0,5, Mezzo Mix 0,5<sup>1, 2, 6</sup>
- Sprite 0,3
- Sprite 0,5
- Wasser 0,3 Schmucker Quellwasser frisch gezapft
- Wasser 0,5 Karaffe Schmucker Quellwasser frisch gezapft
- Wasser 1l Karaffe Schmucker Quellwasser frisch gezapft
- Apfel-, Orangen-, Johannisbeeren- Saft 0,25<sup>2</sup>
- Apfel-, Orangen-, Johannisbeeren- Saft 0,5<sup>2</sup>
- Apfel-, Orangen-, Johannisbeeren- Saft 1l Bembel<sup>2</sup>
- Apfel-, Orangen-, Johannisbeeren- Schorle 0,25<sup>2</sup>
- Apfel-, Orangen-, Johannisbeeren- Schorle 0,5<sup>2</sup>
- Apfel-, Orangen-, Johannisbeeren- Schorle 1l Bembel<sup>2</sup>

- 2,20€
- 3,20€
- 2,20€
- 3,20€
- 2,20€
- 3,20€
- 2,00€
- 3,20€
- 6,00€
- 2,20€
- 4,20€
- 6,60€
- 2,20€
- 4,20€
- 6,60€

# Getränkekarte

## Wein

• Apfelwein 0,25 <sup>7</sup>		2,20€
• Apfelwein 0,5 <sup>7</sup>		3,50€
• Apfelwein 1l Bembel <sup>7</sup>		6,80€
• Apfelweinschorle 0,25 <sup>7</sup>		2,20€
• Apfelweinschorle 0,5 <sup>7</sup>		3,50€
• Apfelweinschorle 1l Bembel <sup>7</sup>		6,80€
• Dornfelder Rotwein trocken 0,2 <sup>7</sup>		3,80€
• Pfälzer Rotwein halb trocken 0,2 <sup>7</sup>		3,80€
• Rotwein Schorle 0,2 <sup>7</sup>		3,50€
• Heppenheimer Stemmler Weißwein trocken 0,2 <sup>7</sup>		3,80€
• Kerner Weißwein lieblich 0,2 <sup>7</sup>		3,80€
• Weißwein Schorle 0,2 <sup>7</sup>		2,80€
• Sekt Orange 0,1		2,40€
• Rotkäppchen Piccolo Sekt 0,2		3,50€
• Sekt Flasche		12,00€



## Gute Kräuter

• Diverse Spirituosen 0,2cl		2,70€
Wildsautropfen, Williams Birne, Marille, Mirabelle, Jägermeister, Obstler, Vodka, Ouzo		
• Diverse Spirituosen 0,4cl		5,00€
Wildsautropfen, Williams Birne, Marille, Mirabelle, Jägermeister, Obstler, Vodka, Ouzo		
• Hausschnaps		3,00€
• Herberts Nüsschen		3,50€
• Odenwälder Tropfen		3,00€
• Ramazotti 0,4cl		3,50€
• Joint/ Aspach Cola		5,00€



## Warme Getränke

• Kaffee		2,00€
• Espresso		1,80€
• Cappuccino		2,50€
• Latte Macchiato		2,70€
• Milch Kaffee		2,30€
• Tee diverse		2,20€

## Inhaltstoffe

Wenn Sie Fragen zu Inhaltsstoffen haben, die in manchen Gerichten enthalten sind, dann wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter:

Sie zeigen Ihnen gerne die Liste mit exakten Deklarationen aller Inhaltsstoffe (sämtliche Speisen können Kreuzallergene enthalten)

## Zusatzstoffe

- 1 koffeinhaltig
- 2 Farbstoff
- 3 Chininhaltig
- 4 enthält eine Phenylalaninquelle
- 5 mit Süßstoff
- 6 mit Antioxidationsmittel
- 7 Sulfate
- 8 Zitronensäure
- 9 Phosphat

Unseren Regionalen Lieferanten Vielen Dank



Odenwälder  
Landbäckerei  
Alexander Knierim



## Keil Obst u. Gemüsegroßhandel