



**Willkommen im Gasthaus zur Gerste**

**Speise-  
&  
Getränkarte**



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

Das Anwesen befand sich im Besitz des Grafen von Erbach-Fürstenau. 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. ....

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

## Saison Zeit in der Gerste

- Hier bitte die extra Karte beachten



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.

## Vorspeise

- Tagessuppe 4,20€
- Kleiner Beilagen Salat 2,50€

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.“

Welches seid beginn 2023 von Anna Jura-Münch mit ihrem Mann weitergeführt wird.



# für den kleinen Ranze

- Teller Suppe 5,50€
- Hausgemachter Kochkäse 10,10€  
mit frischem Bauernbrot, Zwiebeln, Kümmel, Butter
- Flammkuchen nach „Original Elsässer Art“ 12,40€  
mit Bauernspeck und Zwiebel
- Flammkuchen mit Lachs und Shrimps 14,10€  
mit Rahm, Lachs, Shrimps und Dill
- Flammkuchen mit Gemüse (Vegan) 14,80€
- Odenwälder Bauern Vesper 14,70€  
Auswahl besteht aus: Blutwurst, Schwartenmagen, Leberwurst,  
Schinken garniert mit Essiggurke serviert mit Brot und  
Butter
- Schinkenplatte 13,50€  
Zarter, Koch- und geräucherter- fein geschnittener Schinken garniert mit  
Essiggurken serviert mit Brot und Butter
- Bratenbrot klein 4,60€  
Gemischter Braten auf Butterbrot mit Salz und Pfeffer
- Bratenbrot groß 7,50€  
Gemischter Braten auf Butterbrot mit Salz und Pfeffer

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und aktuell gültiger Mehrwertsteuer.

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



● **Vesper Platte** 14,70€

Sie können aus

Blutwurst,	Schwartenmagen,	Leberwurst,
Kochschinken,	Roherschinken,	Rinderbraten,
Schweinebraten,	Gouda	Kochkäse
Salami		

3 Positionen wählen

● **Brot klein** ( 1 Scheibe Brot ) 4,60€

Sie können aus

Blutwurst,	Schwartenmagen,	Leberwurst,
Kochschinken,	Roherschinken,	Gouda
Salami		

1 Positionen wählen

● **Brot groß** ( 2 Scheiben Brot ) 7,50€

Sie können aus

Blutwurst,	Schwartenmagen,	Leberwurst,
Kochschinken,	Roherschinken,	Gouda
Salami		

2 Positionen wählen

● **Strammer Max klein** ( 1 Scheibe Brot ) 5,10€

mit gekochtem oder rohem Schinken

● **Strammer Max groß** ( 2 Scheiben Brot ) 8,00€

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und aktuell gültiger Mehrwertsteuer.

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



mit gekochtem oder rohem Schinken

## Tierisch Gut

Fast alle Gerichte sind auch als kleine Portion bestellbar.  
Als Beilage stehen zur Auswahl Bratkartoffeln, Pommes, Spätzle  
Brot oder ganz ohne Beilage.

- Schnitzel Wiener Art 15,80€
  - Zwiebelschnitzel 17,10€
  
  - Kochkäseschnitzel 18,10€
  - Pfefferrahmschnitzel 17,50€
  - Pilzrahmschnitzel 18,20€
  
  - Bayrischer Fleischkäse „hausgemacht“ 13,60€
  - mit Spiegelei, Zwiebeln, Sauce frisch gedünsteten Zwiebeln
  
  - Frikadelle 12,40€
  - Kottlett 19,90€
  - Cordon Bleu 18,20€
  - Misthaufen 10,70
- (Bratkartoffeln mit Kochkäse und Röstzwiebeln)
- Kleiner Beilagen Salat 2,40€

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und aktuell gültiger Mehrwertsteuer.

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



## Frisch aus dem Garten

- Kleiner Salat 5,50€
- Großer Salat mit Hausdressing 13,60€  
mit Schinken, Käse, Ei und Brot
- Wirtshaus Salat 15,90€  
Salatteller mit Schnitzelstreifen, Hausdressing und Brot
- Geflügel Salat 17,20€  
Salatteller mit Hähnchenstreifen, Hausdressing und Brot

## Vegetarisch

- Käsespätzle 11,20€
- Hausgemachte Spinatweckklöße 14,70€  
angereicht in Pilzrahmsauce

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und aktuell gültiger Mehrwertsteuer.

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



# Dreikäsehoch

- Portion Pommes 4,20€
- Portion Bratkartoffeln 4,20€
- Spätzle mit Soße 5,70€
- Zwergen Essen 10,20€  
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

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und aktuell gültiger Mehrwertsteuer.

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





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 kommen kann.

## Die Süße Verführung

- Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern 6,30€
- Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern 7,70€  
eine Kugel Eis nach Wahl
- Gemischtes Eis 5,20€  
drei Kugeln Eis Vanille, Schokolade und Erdbeere und Sahne
- Dessertvariation 7,70€

Alle Preise verstehen sich inklusive Bedienung und aktuell gültiger Mehrwertsteuer.

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



# 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