

Businessmenü

Vorspeise oder Nachspeise aus unserem Mittagsmenü

*

Rumpsteak vom Saarländischen BIO Hinterwälder Rind

**auf in Butter geschwenktem Gemüse
und Kartoffeln**

28,50

Unser hausgebrautes Bier, immer einen Genuss Wert!

Schnabels Hausbräu

Schnabels Kupferstecher

(unser dunkles Kellerbier)

(nach Dekoktionsverfahren im Kupferkessel gebraut:
vollmundig, mehr Farbe, intensiv mit leicht dezenter
Karamellnote. Unser herbes Bier!)

Schnabels Hausbräu

ein leckeres ungefiltertes
Kellerbier welches wir
selbst brauen.

Cremiger Schaum thront
auf der bernsteinfarbenen
Köstlichkeit.

Vollmundig und samt-
weich rinnt dieses Bier die
Kehle hinunter.



Vorspeisen

- Räucherfischsteller vom Forellengut
Rosengarten an Salatbouquet
- Zucchinikremsuppe



Hauptspeisen

- Zwei Bratwürste (grob)
(vom Olsbreger Hausschwein)
mit Nudelsalat
- Hähnchenragout in Zitronensoße
auf Reis
- Spinat-Tagliatelle mit Speck und Ei
vom Olsberger Landhuhn



Desserts

- Hausgemachte kleine Eisvariation
- Dessert des Tages

🍷 Menüpreis je nach Wahl

2-Gang: 13,00

3-Gang: 15,50

02.09.2017 Fahrt ins Elsass

Programm:

- **08.00 Abfahrt im bequemen Harz-Bus**
- **Besichtigung und Weinprobe im Weingut**
- **Colmar - Besichtigung mit der kleinen weißen
Bahn, anschließend Spaziergang durch Petit
Venice**
- **Besuch der Brennerei Nussbaumer mit Führung
und Schnapsprobe**
- **Abends gemütliche Einkehr mit 3-Gang Menü
und Elsässer Weinprobe**

Inklusivpreis: 120,00












Brunchen in Schnabels Café

**den Sonntag beim Brunchen
im Café ab 10.30
genießen!!!
Brunch zu 26,50**

Was bieten wir?

Beginnen Sie mit Sekt und Orangensaft, sowie einem feinen Kaffee bzw. Getränk nach Wunsch.

Frühstück:

-  Frisch gebackene Brötchen, Toast und Brotauswahl
-  Gemischte Wurstausswahl
-  Räucherfischplatte
-  Käseauswahl
-  Fleischpflanzerl, Nürnberger, Bacon
-  Rührei
-  Bunte Salatvariationen
-  Marmeladen - hausgemacht
-  Nutella, Honig
-  Verschiedene Müsli
-  Sekt, Kaffee, Sprudel & O-Saft am Büffettisch.

Mittagessen: zwei Gerichte zur Wahl

Dessert: Süßes zur Wahl, selbst gebackene Waffeln

Unsere Brunch-Mottos und Termine 2017:

Preis: 26,50

August: 06 / 20: „Mediterraner Brunch“

September 03 / 17: „Saarländischer Brunch“

Oktober 01 / 22: „Hopfen & Malz“

November 5 / 19: „Gemüse & Co.“

Dezember 3/10/17: „Adventsbrunch“ zu 29,50

(Um Vorreservierung wird gebeten!)

**Das Restaurant ist Sonntag
Mittag auch geöffnet!!**

Schnabels
R E S T A U R A N T

*Unser
Mittagstisch*

