

## Schnabels Hausbräu Von Hand gebraut

**immer einen  
Genuss Wert!**

### Schnabels Hausbräu

0,3 / 0,5 - 2,90 / 4,40

ein leckeres, herbes,  
ungefiltertes Kellerbier welches  
wir selbst brauen.

Cremiger Schaum thront auf  
der bernsteinfarbenen  
Köstlichkeit.

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

### Schnabels IPA (unser dunkles Kellerbier)

0,3 / 0,5 - 3,10 / 4,90

(nach Dekoktionsverfahren im  
Kupferkessel gebraut:  
vollmundig fruchtig, mehr  
Farbe, intensive Aromen)



### Bei uns noch echtes Handwerk

Unser Bier reift und lagert länger  
als herkömmliche Biere - je nach  
Sorte

bis zu 12 Wochen lang.

Es ist naturbelassen  
und ungefiltert, so bleiben alle  
Geschmacksträger  
dem Bier erhalten.

Wir vergären unser Bier  
für ca. 8 Tage offen  
und im Anschluss darf es bei ca. 0°  
Grad im Drucktank reifen!



## Vorspeisen

- Elsässer Pastete an Salatbouquet
- Ziegenfrischkäse im Crêpe  
mit Salatbouquet



## Hauptspeisen

- Schweinebraten Elsässer Art  
mit Kartoffeln
- Gebratene Rinderstreifen vom saarl.  
BIO Rind auf Chili Spaghetti
- Rotbarsch auf Sauerkraut mit  
Speckstreifen und Röstkartoffeln



## Desserts

- Himbeerquark
- Hausgemachtes, gemischtes Eis

🍷 Menüpreis je nach Wahl

2-Gang: 13,00

3-Gang: 15,50



## Businessmenü

### Vorspeise oder Nachspeise aus unserem Mittagsmenü

\*

**Rumpsteak vom Saarländischen BIO  
Hinterwälder Rind  
auf in Butter geschwenktem Gemüse  
und Kartoffeln**

28,50

**Wir machen  
Betriebsferien vom  
15.02. - 26.02.2018**

# Brunch

*Brunchen in Schnabels Café*












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

*Schnabels*  
R E S T A U R A N T

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 Büfettisch.

Mittagessen: zwei Gerichte zur Wahl

Dessert: Süßes zur Wahl, selbst gebackene Waffeln

**(Um Vorreservierung wird gebeten!)**

**Nächste Termine:**

**11.02.2018 Faschingsbrunch**

**04.03.2018**

**18.03.2018**

**01.04.2018 Osterbrunch zu 29,50**

**22.04.2018**

**13.05. Muttertagsbrunch zu 29,50**

**20.05.2018 Pfingstbrunch zu 29,050**

**10.06. / 24.06.2018**

**Sommerpause**

**(Betriebsferien vom 02.07 - 17.07.201)**

*Unser  
Mittagstisch*



***PS. Ein schönes Geschenk:  
unser Saarland Deal Gutschein  
gemeinsam mit der SZ!!!***

***Nur bis zum 10.02.2018***