

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

- Treberkiechelscher
mit hausgemachter Leberwurst
vom Olsberger Hausschwein
- Pastete an Frühlingsalat



Hauptspeisen

- Elsässer Schnitzel mit Kartoffeln
- Kräuteromelett
gefüllt mit Rahmchampignons
- Weisswürste mit Sauerkraut
und Kartoffelpüree



Desserts

- Eierlikörkrem mit Rhabarberkompott
- Hausgemachtes gemischtes Eis

☺ Menüpreis je nach Wahl

2-Gang: 13,00

3-Gang: 15,50



Businessmenü

**Vorspeise oder Nachspeise
aus unserem Mittagsmenü**

*

Rumpsteak vom Grill

**auf in Butter geschwenktem Gemüse
und Kartoffeln**

28,50

Brunch












Brunchen in Schnabels Café

**den Sonntag beim Brunchen
im Café ab 10.30 genießen!!!
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 Büfettisch.

Mittagessen: zwei Gerichte zur Wahl

Dessert: Süßes zur Wahl, selbst gebackene Waffeln

(Um Vorreservierung wird gebeten!)

Nächste Termine:

04.03.2018

25.03.2018

01.04.2018 Osterbrunch zu 29,50

22.04.2018

13.05. Muttertagsbrunch zu 29,50

20.05.2018 Pfingstbrunch zu 29,50

10.06. / 24.06.2018

Sommerpause

(Betriebsferien vom 02.07 - 17.07.201)

Schnabels
RESTAURANT



Unser

Mittagstisch

Siebenbürgischer
Abend

Genießen Sie den Abend bei einem leckeren Menü mit der passenden Weinauswahl und lauschen Sie dem Winzer des einzigen siebenbürgisch-sächsischen Weinguts und meinen Ausführungen über meine Heimat!

**SIEBENBÜRGISCH-SÄCHSISCHE
SPEZIALITÄTEN**

inkl. Wein, Kaffee und Wasser

70,00 €



**12. Mai 2018
19 Uhr**

Um Reservierung wird gebeten!

Schnabels
RESTAURANT

Telefon 0681 / 9704142
Hauptstraße 24 · Gersweiler

E-Mail: info@schnabels-restaurant.de · www.schnabels-restaurant.de