

## Aperitif - Kreationen



### Schnabels Quitten-Gin Cocktail:

Ferdinands Quitten Gin / Holunderblüten / Secco-Kiebel 0,1l 5,50

### „GIN SCHNABELS“

#### Riesling Gin Tonic (weltweit prämiert: Ferdinand's Saar Dry Gin)

aufgegossen mit Tonic Water von Thomas Henry  
und einem Hauch von Geheimnis 0,25l 6,50

### Frühlings-HUGO:

Holunderlikör mit Kiebel-Secco & Soda aufgegossen 4,50

### Schnabels Spezial:

Crémant mit Mirabellenjus von Lothringer Mirabellen 0,1l 5,50

**Hopfensprizz** (Aperol mit Schnabels Hausbräu) 0,3l 4,50

### Hausaperitif Bier

(Schnabels Hausbräu verfeinert mit Noilly Prat, Anis, Kräuter) 0,3l 4,50

Ein besonderes Herztröpfchen:

### Winzersekt: Riesling For Champions

(Bester Jungwinzer-Riesling -Sekt 2016) 0,1l 5,00

**Elbling Rosé Sekt, Weingut Greif, Mosel** 0,1l 5,00

**Crémant** aus dem Elsass 0,1l 5,00

### Burschik's Wermouth (ein Genialer Wermouth, lecker Kräuter)

von einer kleinen Manufaktur in Wien 5cl 4,50

**Deperativo (unser Aperitif ohne Alkohol)** 0,2l 6,00

**San Bitter** alkoholfrei mit Soda 4cl 4,00

**Traubensecco alkoholfrei**, Sektkellerei Raumland, 0,1l 5,00

Ricard 4 cl 4,00

Kir 0,1l 4,50

Kir Royal 0,1l 5,00

Noilly Prat 0,1l 4,00

Porto 2 cl 4,50

Martini Bianco oder Rosso 5 cl 4,20

Campari nach Wunsch 4 cl 5,50

Sherry dry oder medium 4 cl 4,20

**Aperol-Spritz / Orangen & Hibiskusblüten Spritz** 0,2l 5,50

# Schnabels

R E S T A U R A N T

*Tu deinem Leib etwas Gutes, damit deine Seele Lust hat, darin zu wohnen.*

*Teresa von Ávila*



**Die besten Weine schenken wir auch glasweise aus,  
in der Weinboutique können Sie unsere Weine auch käuflich erwerben!!!**



**Qualitätsversprechen: hochwertige, saisonale & regionale Zutaten werden frisch zubereitet  
Auf Wunsch Low-Carb (ohne Kohlenhydrate) / Vegetarische oder vegane Küche.**



**Unser hausgebrautes Bier, immer einen Genuss Wert! Schnabels Hausbräu!!!**



**Sonntags Brunch im Café (Termine nachfragen) ab 10.30**

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



**Themenabende / Weinproben im Weinkeller / Fahrten zu Winzern...**



**Genießen Sie im Sommer unsere Sonnenterrasse & unseren romantischen Innenhof**



**Im Winter unseren gemütlichen Weinkeller der zur Weinprobe einlädt**



**Sonderkarte mit Allergenen auf Wunsch einsehbar**

**„Wirklich gutes Essen kann nur aus wirklich guten Produkten entstehen.“**

Cornelia Poletto

# Vorspeisen



## **Grüner Lisdorfer Bettsächer** (Löwenzahnsalat)

mit Ei vom Olsberger Haushuhn und Kräuterkrachelcher

8,00

2016er Pinot Blanc - After Work -, Weingut Kiebel (Steillagen-Mosel)

0,1l - 4,00    0,7l - 25,50



## **Auberginenröllchen mit Fetakäse gefüllt**

auf einem pikanten Rote Linsensalat

12,50

2016er Saar Riesling, Weingut Greif, Mosel

0,1l - 4,00    0,7l - 25,50

## **Geräuchertes Forellenfilet** (Forellengut Rosengarten)

mit grünem Bettsächer / Eierschmier und Krachelcher

13,50

2016er Pinot Blanc - After Work -, Weingut Kiebel (Steillagen-Mosel)

0,1l - 4,00    0,7l - 25,50



## **Hausgemachte Boudin Noir vom Olsberger Hausschwein**

auf Grumbeer-Treberkiechelchern und karamellisierten Apfelspalten

13,50

2015er Blanc de Noir vom St.Laurent, Kiebel, Mosel

0,1l - 4,00    0,7l - 25,50

## **Bunter Salateller**

mit zweierlei Rohkostsalaten

5,80

## **Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Markklösschen**

6,00



## **Spargelsuppe**

6,00

## **Schnabels Hausbräu Von Hand gebraut**

**immer einen  
Genuss Wert!**

### **Schnabels Hausbräu**

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

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.

### **Schnabels IPA (India Pale Ale),**

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

(nach Dekoktionsverfahren im Kupferkessel gebraut: vollmundig, mehr Farbe, intensiver im Geschmack)



## **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!



## Unsere besondere Hausspezialität aus einem Topf

Das Beste vom Wiener Tafelspitz

### **Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Nudeln**

\*

### **Wiener Tafelspitz vom saarländischen BIO Rind**

und Markknochen

mit Wurzelgemüse und Kartoffeln,

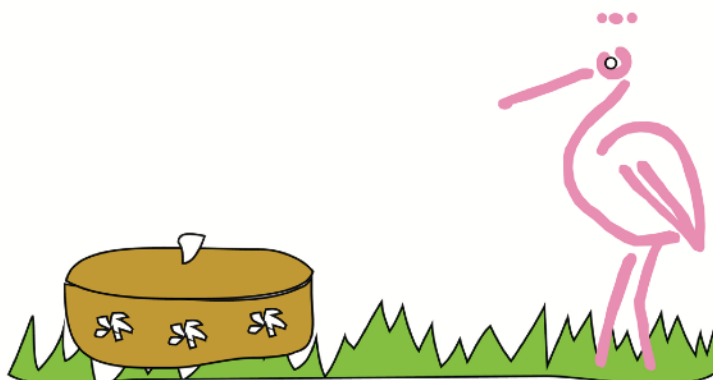
begleitet wird das Gericht mit Schnittlauchsoße und Apfel- Meerrettich

\*

### **Crème Brûlée**

26,50

Mit Bratkartoffeln: 29,00





## Der Chef empfiehlt heute:

**Geräuchertes Forellenfilet** (Forellengut Rosengarten)  
mit grünem Bettsächer / Eierschmier und Krachelcher

\*

**Schnabels Backfleisch - unsere Hausspezialität**

(Tafelspitz nach dem Rezept meiner Uroma)

im Grumbeerkiechelschenmantel auf in Butter geschwenktem Gemüse

\*

**Cup Schnabels**

**(Zitonen-Ingwersorbet mit Gin aufgegossen)**

39,50

Auf Wunsch korrespondierende Weinbegleitung



## Genussmenü

**Grüner Lisdorfer Bettsächer** (Löwenzahnsalat)  
mit Ei vom Olsberger Haushuhn und Kräuterkrachelcher

\*

**Spargelsuppe**

\*

**Rumpsteak vom saarländischen BIO Rind**

Griesheimer Spargel / Estragonbutter / Kartoffeln

\*

**„Café Alsacienne“**

Wir servieren Ihnen Espresso, Elsässer Mirabelle und eine kleine Crème Brûlée

53,50

Auf Wunsch korrespondierende Weinbegleitung



# Hauptspeisen



## **Schnabels Backfleisch - unsere Hausspezialität**

(Tafelspitz nach dem Rezept meiner Uroma)

im Grumbeerkiechelschenmantel auf in Butter geschwenktem Gemüse

22,50

Schnabels Hausbräu 0,3l - 2,90

## **Griesheimer Spargel mit gekochtem & Rohem Schinken**

**Nussbutter / Kartoffeln**

19,00

2017er Grauburgunder, Terra Regis - Siebenbürgen 0,1 - 4,00 0,7 - 25,50

## **Rumpsteak vom saarländischen BIO Rind**

Griesheimer Spargel /Estragonbutter / Kartoffeln

31,00

2017er Chardonnay, Terra Regis - Siebenbürgen 0,1 - 4,00 0,7 - 25,50

## **Filetsteak vom Irischen Hereford Rind**

Griesheimer Spargel /Estragonbutter / Kartoffeln

37,00

2015er Cuvée Venus, Mas de Martin, BIO, Languedoc 0,2l - 8,00

## **Kross gebratene Lachsforelle** (vom Forellengut Rosengarten)

auf Griesheimer Stangenspargel /Bärlauchpesto / Butterkartoffeln

29,50

2016er Pinot Blanc - After Work -, Weingut Kiebel (Steillagen-Mosel)

0,1l - 4,00 0,7l - 25,50

## **Knuspriges Cordon Bleu aus der gusseisernen Pfanne**

vom Olsberger Hausschwein gefüllt mit hausgeräuchertem Schinken und Münsterkäse

dazu Bratkartoffeln

18,50

## **Schnabels IPA** (India Pale Ale) 0,3l - 3,10

Aus bernsteinfarbenen Malzen gebraut: Fruchtig-hopfenbetont

## **Bandnudeln mit Bärlauchpesto**

und gehobeltem 18-monatigem Hexenbergkäse der Hirztaler Käserei

14,00



## Unsere leckeren Elsässer Flammkuchen

frisch in unserem Holz-Steinbackofen gebacken

„Original“ mit Crème fraîche,  
Speck, Lauchzwiebeln und Schalotten

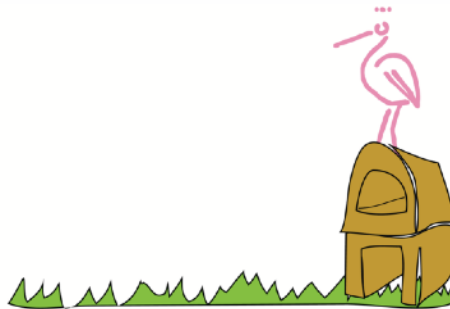
9,00

„Münster“ unser Original verfeinert mit aromatischem Münsterkäse

14,50

Flamm „Fisch“ mit Crème fraîche / geräuchertem Bachsaibling  
Lauchzwiebeln / Schalotten

14,50



## Für die Kids

Goofy Teller

Kleines Schnitzel mit Tomatensoße und Nudeln

8,00

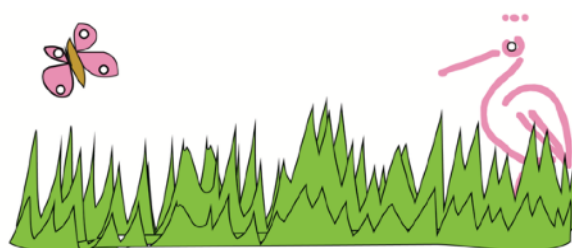
Mickey Mouse Teller mit Nudeln und Tomatensoße

6,00

**Schnapp Teller: ein leerer Teller**

und ihr schnappt nach dem Essen der Eltern

0,00





# Dessertkreationen

## **„Café Gourmand“**

Wir servieren Ihnen vier süße Köstlichkeiten mit einem frisch gebrühten Espresso, Kaffee oder Cappuccino  
8,00

## **„Café Alsacienne“**

Wir servieren Ihnen Espresso, Elsässer Mirabelle und eine kleine Crème Brûlée  
8,00

## **Espresso „Affogato“**

Eine Kugel hausgemachtes Vanilleeis im Espresso „ertränkt“  
3,50

## **Crème Brûlée mit Himbeer-Pfeffereis**

7,50

## **Cup Schnabels**

**(Zitonen-Ingwersorbet mit Gin aufgegossen)**

9,50

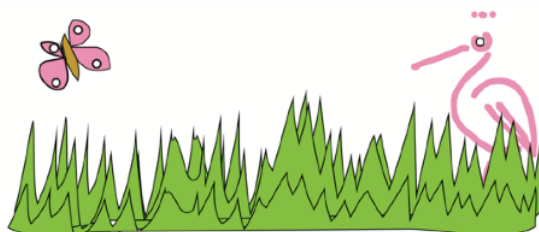
## **„Schnabels Eisbecher“**

Hausgemachte Eisvariation mit eingelegten Früchten, Likör und Sahne  
8,90

## **Französischer Le Munster Géromé du Grand Père Fischer AOP**

mit Trauben, Butter und Kümmel

8,90







Immer Dienstags ab 18.00:

*Knusprig, panierte Klassiker aus der Gusspfanne*

**Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen BIO Weideschwein (Saarland)  
Wiener Art**

mit Pommes Frites dazu ein frischer, knackiger, bunter Salat  
15,00

**Original Wiener Schnitzel vom Kalb**

In der Pfanne goldbraun gebraten, mit Petersilienkartoffeln  
21,00

**Elsässer Schnitzel natur gebraten**

Schnitzel vom Schwäbisch-Hällischen BIO Weideschwein (Saarland)  
mit Frühlingslauch-Speck-Soße  
und Butterkartoffeln  
15,00

**Schnitzel „Münster“**

vom Schwäbisch-Hällischen BIO Weideschwein (Saarland)  
**mit Münster überbacken,**  
Bratkartoffeln und ein frischer, knackiger, bunter Salat  
19,50

**Schnitzel „Rosa Pfeffersoße“**

vom Schwäbisch-Hällischen BIO Weideschwein (Saarland)  
mit Pommes frites und ein frischer, knackiger, bunter Salat  
18,50

**Schnitzel „Champignon-Rahmsoße“**

vom Schwäbisch-Hällischen BIO Weideschwein (Saarland)  
mit Pommes frites und ein frischer, knackiger, bunter Salat  
18,50

**Großer, knackiger, bunter Salat mit Schnitzelstreifen**

vom Schwäbisch-Hällischen BIO Weideschwein (Saarland)  
16,00

**Knuspriges Cordon Bleu aus der gusseisernen Pfanne**

vom Schwäbisch-Hällischen BIO Weideschwein (Saarland)  
gefüllt mit hausgeräuchertem Schinken und Münsterkäse  
mit Bratkartoffeln  
18,50



## **Regionalität:**

### **Regionale Küche geht nur mit regionalen Produkten!**

- **Eigene Hühner**
- **Eigene Kapaune (saisonal)**
- **Eigene Schweine (saisonal)**
- **Hausgebrautes Bier (Kellerbier; Kupferstecher; India Pale Ale; Schnabels starke Seite; Weizenbier - je nach Brauvorgang: immer vom Fass)**
- **Hausgemachtes Eis**
- **Öl & Senf der Bliesgau Ölmühle**
- **MaLi's Délices, Gourmet-Manufaktur, Hartungshof**
- **Apfelessig aus Thünsdorf von Jacobi**
- **Gewürze von Miori und Rimoco aus Saarbrücken**
- **Unsere Fische kommen frisch und regional von:**
  - Forellengut Rosengarten, Mitglied bei Slow Food, unser Partner für Süßwasserfische!!!
  - Meeresfischfarm Völklingen welche Meeresfische ressourcenschonend in XXL-Salzwasser-pools in der Nähe aufziehen.

Dank kristallklarem, biologisch gereinigtem Wasser sind FRESH Fische garantiert frei von Antibiotika

und unerwünschten Umwelteinflüssen.

Von beiden Fischzüchtern **garantiert einzigartige Frischfang Qualität!**

- **Rindfleisch vom Saarländischen BIO Hinterwälder Rind (Naturland Stiftung Saar)**
- **Schwäbisch-Hällisches Weideschwein BIO Schweinefleisch von der NLS**
- **Gemüse vom Wochenmarkt Saarbrücken; von Früchte Kreis; aus Lisdorf;**
- **Käse der Hirztaler Käserei; Münster Käse von Fischer-Mauler, Beblenheim**
- **Weine aus dem Saarland, z.B. Schmitt-Weber, Dr.Siemens, Peter Greif der Großregion und anderen befreundeten Weingütern**
- **Weinverkauf in unserer Weinboutique**
- **Sprudel: Gräfin Mariannen Quelle, (Rilchingen)**
- **Schnäpse: Monter; Penth; Elsässer Brände....**
- **Mondo del Caffè, Kaffee & Espresso aus dem Dreiländereck**

**Wir gestalten gerne auch Ihr Fest. Sprechen Sie uns an.**