

Aperitif - Kreationen

	La Bière „Coeur de Pastis“ (Schnabels Hausbräu verfeinert mit Noilly Prat, Anis, Kräuter)	0,3l	4,50
	Schnabels Quitten-Gin Cocktail: Ferdinands Quitten Gin / Holunderblüten / Secco-Kiebel	0,1l	6,50
	„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
	<u>Ein besonderes Herztröpfchen:</u> 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

 **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

 **Hausgemachte Eisbeinsülze vom Olsberger Hausschwein mit Mettlacher Abtei-Senf und Salatbouquet**
12,50
2015er Blanc de Noir vom St.Laurent, Kiebel, Mosel
0,1l - 4,00 0,7l - 25,50

 **Fünf gebratene Garnelen**
auf Tomaten - Chili - Salsa mit Kräuterkrachelcher
13,50
2016er Saar Riesling, Weingut Greif, Mosel
0,1l - 4,00 0,7l - 25,50

 **Geräuchertes Forellenfilet** (Forellengut Rosengarten)
an Spargel - Linsensalat (Linsen von der Bliesgau Ölmühle)
13,50
2017er Silvaner, trocken, VDP.GUTSWEIN, Bürgerspital, Franken
0,1l - 4,00 0,7l - 25,50

Grüner Lisdorfer Bettsäacher (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

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!

Das Beste vom Wiener Tafelspitz aus einem Topf

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

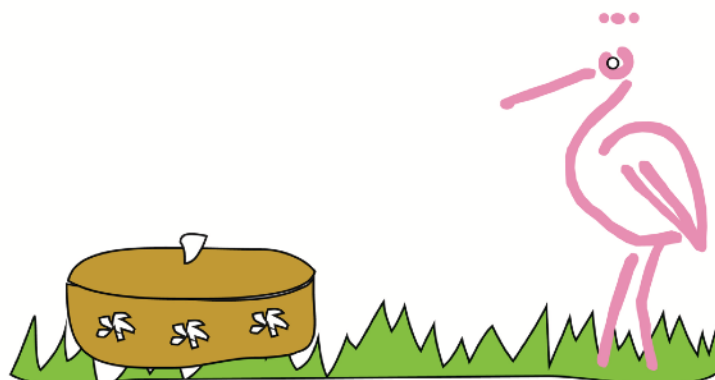
26,50

Mit Bratkartoffeln: 29,00

dazu empfehle ich eine 2016er Pinot Blanc „After Work“, Weingut Kiebel, Mosel

0,1l - 4,00

0,7l - 25,50





Der Chef empfiehlt heute:

**Hausgemachte Eisbeinsülze vom Olsberger Hausschwein
mit Mettlacher Abtei-Senf und Salatbouquet**

*

Schnabels Backfleisch - unsere Hausspezialität

(Tafelspitz nach dem Rezept meiner Uroma)

im Grumbeerkiechelschenmantel auf in Butter geschwenktem Gemüse

*

**Frühlingsgenuss: Die ersten saarländischen Erdbeeren sind da:
Erdbeersalat mit Rhabarberkompott und hausgemachtem Minzeis**

41,00

Auf Wunsch korrespondierende Weinbegleitung



Menü aus der Genuss Region

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

*

Drei gebratene Garnelen

auf Tomaten - Chili - Salsa mit Kräuterkrachelcher

*

Kross gebratene Lachsforelle (vom Forellengut Rosengarten)
auf Limonenrisotto und Griesheimer Stangenspargel

*

„Café Alsacienne“

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

51,50

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



Rumpsteak vom saarländischen BIO Rind unter der Kräuterkruste / an seiner Jus

Gemüse der Saison und Bratkartoffeln

29,00

2015er Cuvée Venus, Mas de Martin, Languedoc 0,2l - 8,00 0,7l - 27,50



BÜRGERSPITAL

W Ü R Z B U R G

Spargel liebt Silvaner aus Franken

Der Silvaner ist der perfekte Begleiter zum Spargel!

2017er Silvaner, trocken, VDP.GUTSWEIN, Bürgerspital, Franken 0,1l - 4,00 0,7l - 25,50



BÜRGERSPITAL

W Ü R Z B U R G



Wiener Schnitzel vom Kalb mit Griesheimer Stangenspargel

Nussbutter und Petersilienkartoffeln

27,00



Griesheimer Stangenspargel mit Eier-Kresse-Vinaigrette,

dazu Butterkartoffeln

19,00



Kross gebratene Lachsforelle (vom Forellengut Rosengarten)

auf Limonenrisotto und Griesheimer Stangenspargel

29,50

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

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



Limonenrisotto mit Griesheimer Stangenspargel / Erdbeeren

und gehobeltem 18-monatigem Hexenbergkäse der Hirztaler Käserei

17,00

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

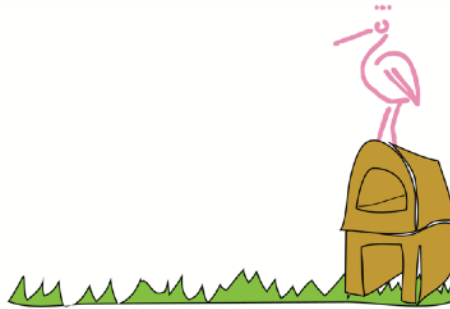


Unsere leckeren Elsässer Flammkuchen

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



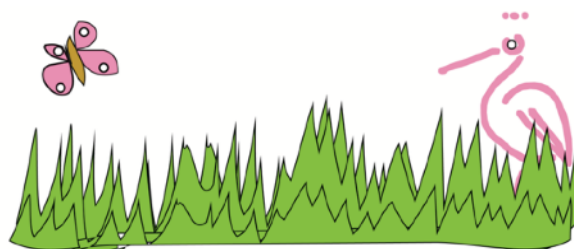
Für die Kids

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

**Frühlingsgenuss: Die ersten saarländischen Erdbeeren sind da:
Erdbeersalat mit Rhabarberkompott und hausgemachtem Minzeis
12,50**

„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

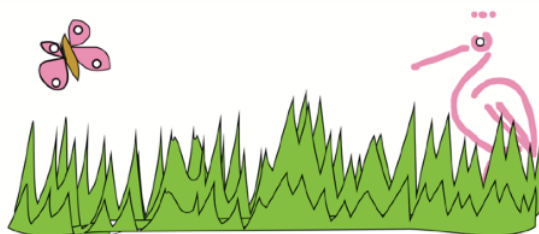
„Schnabels Eisbecher“

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.