

## Aperitif - Kreationen

	<b>La Bière „Coeur de Pastis“</b> (Schnabels Hausbräu verfeinert mit Noilly Prat, Anis, Kräuter)	0,3l	4,50
	<b>Schnabels Quitten-Gin Cocktail:</b> Ferdinands Quitten Gin / Holunderblüten / Secco-Kiebel	0,1l	6,50
	<b>„GIN SCHNABELS“</b> <b>Riesling Gin Tonic (weltweit prämiert: Ferdinand´s Saar Dry Gin)</b> aufgegossen mit Tonic Water von Thomas Henry und einem Hauch von Geheimnis	0,25l	6,50
	<b>Frühlings-HUGO:</b> Holunderlikör mit Kiebel-Secco & Soda aufgegossen		4,50
	<b>Schnabels Spezial:</b> Crémant mit Mirabellenjus von Lothringer Mirabellen	0,1l	5,50
	<b>Hopfensprizz</b> (Aperol mit Schnabels Hausbräu)	0,3l	4,50
	<u>Ein besonderes Herztröpfchen:</u> <b>Winzersekt: Riesling For Champions</b> (Bester Jungwinzer-Riesling -Sekt 2016)	0,1l	5,00
	<b>Elbling Rosé Sekt, Weingut Greif, Mosel</b>	0,1l	5,00
	<b>Crémant</b> aus dem Elsass	0,1l	5,00
	<b>Burschik´s Wermouth</b> (ein Genialer Wermouth, lecker Kräuter) von einer kleinen Manufaktur in Wien	5cl	4,50
	<b>Deperativo (unser Aperitif ohne Alkohol)</b>	0,2l	6,00
	<b>San Bitter</b> alkoholfrei mit Soda	4cl	4,00
	<b>Traubensecco alkoholfrei</b> , 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
	<b>Aperol-Spritz / Orangen &amp; Hibiskusblüten Spritz</b>	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**

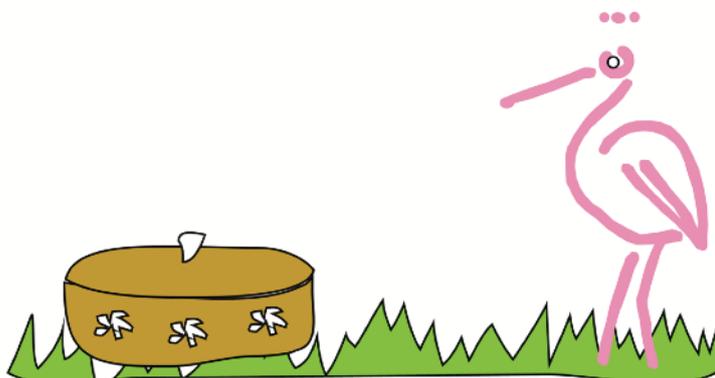
26,50

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**

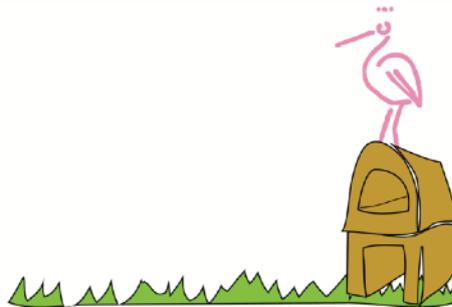
9,00

**„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**

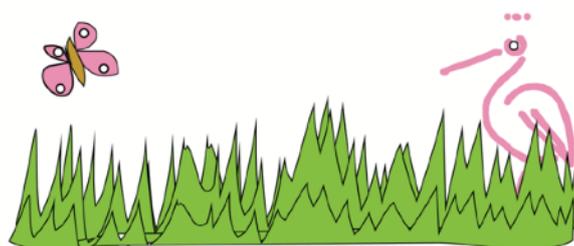
8,00

**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

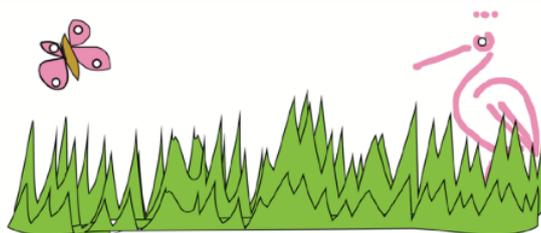
**„Schnabels Eisbecher“**

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.**