

Aperitif - Kreationen

	Schnabels Trendaperitif Sommer: ROSI Rosenblütensirup / Secco-Kiebel	0,1l	4,00
	Deparativo (unser Aperitif ohne Alkohol)	0,2l	6,00
	La Bière „Coeur de Pastis“ (Schnabels Hausbräu verfeinert mit Noilly Prat, Anis, Kräuter)	0,3l	4,50
	„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
	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
	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-HUGO: Holunderlikör mit Kiebel-Secco & Soda aufgegossen		4,50

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

Schnabels

R E S T A U R A N T



Unser hausgebrautes Bier

Unser Hausbräu mit bestem Heidelberger & Münchner Malz nach Dekoktionsverfahren gebraut. 9 1/2 Wochen gereift! Vollmundig, hopfenbetontes, untergäriges Vollbier!

Beim Dekoktionsverfahren wird in mehreren Schritten ein Teil der Maische in der kleineren Maischpfanne aufgekocht und danach wieder der Hauptmaische im größeren Maischbottich zugeführt.

Die Temperatur der ganzen Maische steigt somit schrittweise an.

Dieser Vorgang wird mehrmals wiederholt, bis die Abmaischtemperatur erreicht ist.

Das Kochen der Teilmaische verändert die Extraktstoffe, führt zu anderen Aromen, mehr Farbe und allenfalls einer angenehmen Restsüße.

Stammwürze: 12%

Alkoholgehalt: 4,9% Vol. Alc.

Aussehen: Helles Gold, weißer, feiner, sehr stabiler Schaum.

Freudig erwartet man beim Blick auf den festen, feinporigen Schaum den ersten Sch. feinerperligen Kohlensäureblasen lassen das zarte, angenehme Prickeln der Kohlensäure erahnen.

Duft: feinfruchtige Noten, frisch und blumig, leichte grüne Tannenzapfenaromen.

Die Nase nimmt zartwürzige Hopfenaromen mit blumigen Düften und gereiftem Getreide wahr.

Antrunk: Angenehm, spritzig und frisch, leichte Bittere.

Geschmack: Geschmeidiger, schlanker Körper. Ausgeglichener Malzkörper.

Zuerst das Bier, dann der Hopfen. Ein schlanker, süffiger Trunk umschmeichelt zart und harmonisch die Zunge. Die schon von der Nase erfassten blumigen und citrusartigen Hopfenaromen tanzen auch im Mund in harmonischer Weise mit dem wohl abgestimmten und malzig-getreidigem Körper.

Nachtrunk: Das Bier zeigt eine elegante Bittere, welche rund und mit fein hopfigen Aromen lange am Gaumen ausklingt.



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

Schnabels Kupferstecher (unser dunkles Kellerbier)

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

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

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!

Ein Hausbier bitte: Das gönn ich mir!

Vorspeisen



Wildkräutersalat mit Himbeerdressing dazu Feigen und Ziegenfrischkäse

13,50

2015er Blanc de Noir vom St.Laurent, Kiebel, Mosel
0,1l - 4,00 0,7l - 25,50

Der Süden lässt Grüßen

Kleine eingelegte Kalamare / Artischocken / Thunfisch / Kapernäpfel / Zitronenöl

14,00

2015er Blanc de Noir vom St.Laurent, Kiebel, Mosel
0,1l - 4,00 0,7l - 25,50



Duett von der Galia Melone

Melone mit unserem hausgeräucherten Schinken Melone eingelegt in Portwein mit Wiesenblumen

12,50

2016er Pinot Blanc - After Work -, Weingut Kiebel (Steillagen-Mosel)
0,1l - 4,50 0,7l - 31,00

Kalte Tomaten-Kräutersuppe

mit Büffelmozzarella

8,00

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

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 Kupferstecher

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

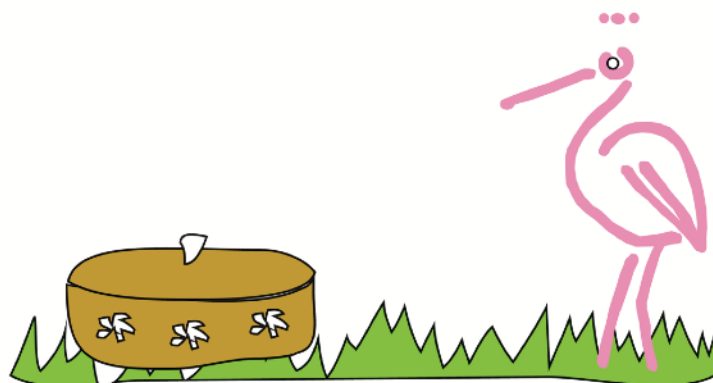
26,50

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 seine Urlaubsküche



Der Süden lässt Grüßen

**Artischocken / Thunfisch / Kapernäpfel / Zitronenöl
und geräucherter Bachsaibling**

**Kalte Tomaten-Kräutersuppe
mit Büffelmozzarella**

**Saltimbocca von Lammkoteletts auf dem Lavasteingrill
auf Ratatouillegemüse / Jus**

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

56,00

**Auf Wunsch mit Weinbegleitung
12,00**





Der Sommer ist da

Stellen Sie sich Ihr Sommergericht nach Ihrem Gusto zusammen!



Großer, knackiger, bunter Salat mit:

- Ei und Krachelchern 11,00
- Salsiccia mit Trüffel vom Lavasteingrill 22,00
 - Schnitzel 16,00
 - Lammkoteletts 25,00
 - Rumpsteak 25,00
- Kross gebratener Wolfsbarsch 23,50
- 7 Garnelen 21,50

Nudelteller mit sommerlichem Gemüse, Tomatensugo und Pinienkernen:

- Kross gebratener Wolfsbarsch 26,00
- 5 Garnelen 22,00



**Limonenrisotto mit Kräutern
und gehobeltem 18-monatigem Hexenbergkäse der Hirztaler Käserei**

mit:

- Schnitzel 19,00
- Kross gebratener Wolfsbarsch 26,00
- 5 Garnelen 26,00

Auf Wunsch: Portion Bratkartoffeln 4,50



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 an seiner Jus

Sommerlichem Gemüse und Polentaschnitte

29,00

2015er Merlot, Philipp Schnabel, Rheinhessen 0,2l - 7,00 0,7l - 25,50

Saltimbocca von Lammkoteletts auf dem Lavasteingrill

auf Ratatouillegemüse / Jus

31,50

2017er Bardolino, Cadis_-Family Tradition- 0,2l - 6,50 0,7l - 22,50

(Leichter Sommerrotwein)

Sieben gebratene Garnelen

auf Tomaten - Chili - Salsa mit Kräuterkrachelcher

16,50

Schnabels Hausbräu 0,3l - 2,90





Unsere leckeren Elsässer Flammkuchen

**frisch in unserem Holz-Steinbackofen gebacken
„Original“ mit Crème fraîche,
Speck, Lauchzwiebeln und Schalotten**

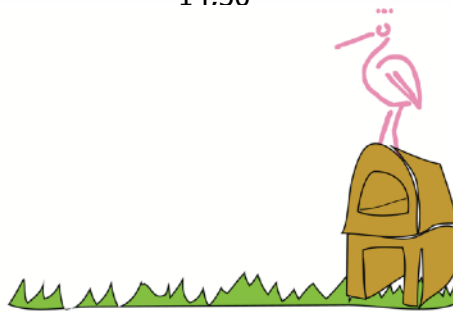
9,00

„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

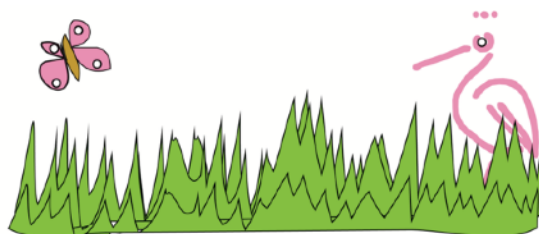
Mickey Mouse Teller mit Nudeln und Tomatensoße

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
8,50

„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 hausgemachtem Waldmeisterreis

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.