

## 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.



### 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

- Schnabels Vorspeisenteller
- Grumbberkiechelscher mit Abbelmus



## Hauptspeisen

- Schweinerückensteak mit Chilibutter an buntem Salat
- Rührei vom Olsberger Haushuhn mit Schinken



## Desserts

- Hausgemachte Eisvariation
- Crème Brûlée

🍷 Menüpreis je nach Wahl

2-Gang: 13,00

3-Gang: 15,50

Nicht an Feiertagen

# 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:

- N* Frisch gebackene Brötchen, Toast und Brotauswahl
- N* Gemischte Wurstausswahl
- N* Räucherfischplatte
- N* Käseauswahl
- N* Fleischpflanzerl, Nürnberger, Bacon
- N* Rührei
- N* Bunte Salatvariationen
- N* Marmeladen - hausgemacht
- N* Nutella, Honig
- N* Verschiedene Müsli
- N* Sekt, Kaffee, Sprudel & O-Saft am Büfettisch.

Mittagessen: zwei Gerichte zur Wahl

Dessert: Süßes zur Wahl

**(Um Vorreservierung wird gebeten!)**

**Nächster Termin:**

**26.08.2018**

*Unser  
Mittagstisch*

