

## Aperitif - Kreationen

### Schnabels Trendaperitif: **ROSI**

Rosenblütensirup / Secco-Kiebel 0,1l 4,00



### Schnabels-Herbst-Hugo:

Holunderbeerensaft / Zitrone / Kiebel-Secco 0,2l 5,00

## 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



**!!! Pastis de la Sarre !!!** (Irre lecker - auch ohne Verdünnung) 4cl. 5,50

Ein besonderes Herztröpfchen:

#### Riesling Winzer Sekt „FOR CHAMPIONS“,

Weingut Kiebel, Mosel 0,1l 5,00

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



**Burschik's Wermouth** (ein Genialer Wermouth, lecker Kräuter)  
von einer kleinen Manufaktur in Wien 5cl 4,50

### Alkoholfreie Aperitifs:

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

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

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

**Fassbrause Zitrone oder Rhabarber** 0,3l 3,00

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** 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



## 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 Schluck. Die feinperligen Kohlensäureblasen lassen das zarte, angenehme Prickeln der Kohlensäure am Gaumen 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



# Ein Hausbier bitte: Das gönn ich mir!

# Vorspeisen

- MIT LIEBE -

- Con amore -

- Cu iubire -



## Mausohrsalat mit Himbeerdressing und karamellisierten Maronen

9,50

2017er Blanc de Noir, Zöhler, Krems - Österreich

0,1l - 4,50    0,7l - 28,00

## Marinierte Lachsforelle (Forellengut Rosengarten) Mango-Chutney

Bunte Tomaten / Rucola / Pesto

14,00

2017er Roter Elbling, Peter Greif, Mosel

0,1l - 4,00    0,7l - 25,50



## Tafelspitz-Entenleberterrine

mit Apfel- Meerrettich-Chutney und Salatbouquet

14,50

2017er Königsast, Terra Regis, Siebenbürgen

0,1l - 4,00    0,7l - 25,50

## Bunter Salatteller mit zweierlei Rohkostsalaten 5,80

## Karotten-Ingwer-Suppe

6,00

## Kraftbrühe vom Wiener 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.



## 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**

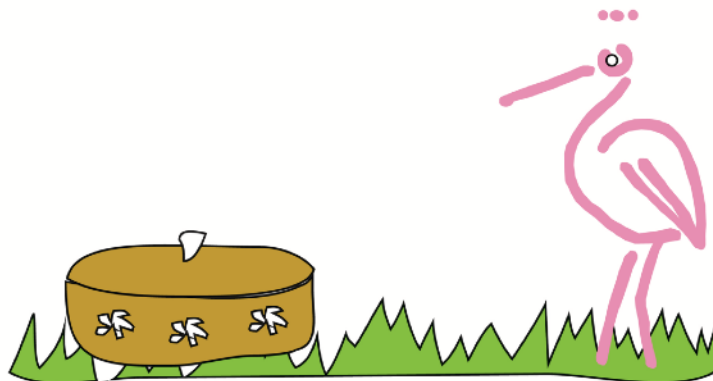
26,50

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

### **Marinierte Lachsforelle (Forellengut Rosengarten)**

**Mango-Chutney**

**Bunte Tomaten / Rucola / Pesto**

\*\*\*

### **Entenbrust mit Glühweinsauce**

Rotkraut und Mehlknepfchen

\*\*\*

### **„Café Gourmand“**

Wir servieren Ihnen vier süße Köstlichkeiten  
mit einem Espresso, Kaffee oder Cappuccino

**51,00**

**Auf Wunsch mit Weinbegleitung**

**12,00**

## Hausmenü

### **Mausohrsalat mit Himbeerdressing**

und karamelierten Maronen

\*

### **Weihnachtliches Rindergulasch**

vom saarländischen BIO Rind  
mit Schneebällchen

\*

### **Crème Brûlée**

33,00





# Hauptspeisen



**Rumpsteak „Weinseelig“ vom saarländischen BIO Rind**  
 an einer Rotwein-Schalottensoße mit Bratkartoffeln  
 29,50

2014er Source de Livran (Chât. Livran), Médoc 0,2l 9,50



**Weihnachtliches Rindergulasch**  
 vom saarländischen BIO Rind mit Schneebällchen  
 19,50

2016er Feteasca Neagră, Balla Geza, Siebenbürgen 0,2l 9,50

**Kross gebratenes Wolfsbarschfilets**  
**Safransoße / Blattspinat / Nudeln**  
 25,50

2017er 2017er Chardonnay, Terra Regis, Siebenbürgen 0,1l 4,00



**Entenbrust mit Glühweinssoße**  
**Rotkraut und Mehlknepfchen**  
 25,50

2016er Château Haut-Moulin, Bordeaux 0,2l 9,50

**Knuspriges Cordon Bleu aus der gusseisernen Pfanne**  
 gefüllt mit hausgeräuchertem Schinken und Elsässer Münsterkäse  
 mit Bratkartoffeln  
 18,50

2017er 2017er Chardonnay, Terra Regis, Siebenbürgen 0,1l 4,00



**Weltbeste hausgemachte „Ziti Lunghi“-Nudeln der Familie Setaro-Napoli**  
 Kürbisssoße und Riegelsberger Ziegenkäse  
 18,00

2017er Rosé, balla Geza, Siebenbürgen 0,1l 4,50



**Gerne servieren wir Ihnen den passenden Wein dazu!**

## **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



## **Für die Kids**

**Goofy Teller**

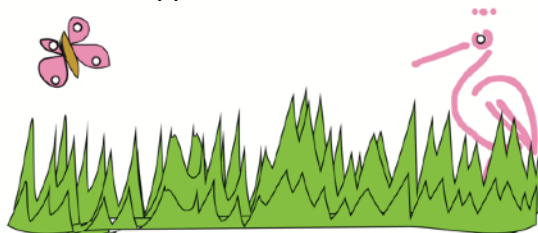
**Kleines Schnitzel mit Tomatensoße und Nudeln**

8,00

**Mickey Mouse Teller mit Nudeln und Tomatensoße**

6,00

**Schnapp Teller: ein leerer Teller**  
und ihr schnappt nach dem Essen der Eltern







# Dessertkreationen

## **Eisstollen mit weihnachtlichem Obstsalat**

12,00

## **„Schnabels Zimtparfait“**

mit Punschkirschen

**12,00**

## **„Café Gourmand“**

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

9,00

## **„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 hausgemachtem Glühweineis**

7,50

## **Zitronensorbet wie ich es mag**

mit Mallorquinischem Orangenlikör

8,00

## **„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.**