

Aperitif – Kreationen

Schnabels Trendaperitif: ROSI

Rosensirup / Haussekt 0,1l 4,00



Schnabels Spezial:

Crémant mit Mirabellenjus von Lothringer Mirabellen 0,1l 5,50

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



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

Hopfensprizz (Aperol mit Schnabels Hausbräu) 0,3l 4,50

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,



**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!!!



**In der J.C.Schnabel Weinhandlung können Sie auch die Weine, die Sie im Restaurant getrunken haben, käuflich erwerben.
Gerne können Sie auch individuelle Beratungstermine / Weinproben mit mir, Jürgen Schnabel, vereinbaren und wir suchen das passende Tröpfchen für Ihre Feier aus!**



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 aufgeköcht 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 feinerlichen 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, Zöhrer, Krems - Österreich

0,1l - 4,50 0,7l - 28,00

Marinierte Lachsforelle (Forellengut Rosengarten)

Mango-Chutney

Bunte Tomaten / Rucola / Pesto

14,00

2017er Weisser Burgunder, Peter Greif, Mosel

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

Entenleberterrine

(freilaufende Olsberger Enten)

hausgemachtem Quittengellee / Brioche

Salatbouquet mit Himbeerdressing

15,00

2017er Morio Muskat, Schnabel, Rheinhessen

0,1l - 5,00

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

*

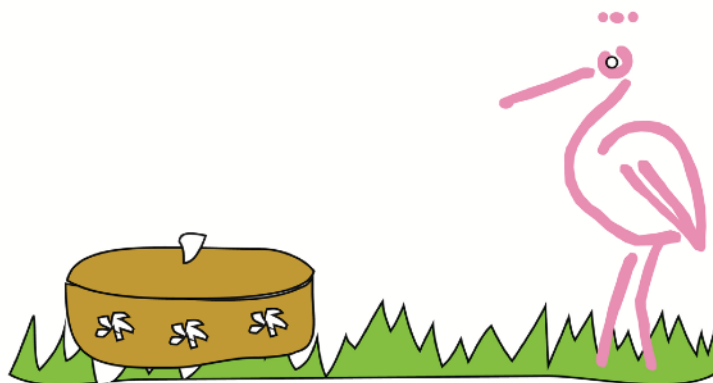
Crème Brûlée

26,50

Mit Bratkartoffeln: 29,00

dazu em|

ut Kiebel, Mosel





Hausmenü

Mausohrsalat mit Himbeerdressing
und karamellisierten Maronen

*

Schnabels Rehragout von heimischem Wild
im Steinbackofen geschmort
dazu servieren wir Schneebällchen

*

Crème Brûlée

36,50

Auf Wunsch mit Weinbegleitung

Der Chef empfiehlt

Karotten-Ingwer-Suppe

Spezialität aus Eigenzüchtung - Kapaun

Coq au Vin Rouge aus dem Steinbackofen am Feuer geschmort
mit Mehlknepp

„Café Gourmand“

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

38,00

Auf Wunsch mit Weinbegleitung



Hauptspeisen



Spezialität aus Eigenzüchtung - Kapaun

Coq au Vin Rouge aus dem Steinbackofen am Feuer geschmort
mit Mehlknepp
26,50



Schnabels Rehragout von heimischem Wild im Steinbackofen geschmort

dazu servieren wir Schneebällchen

22,00

2017er „FAURAR“, Weingut DAVINO, Siebenbürgen 0,2l 7,00

Rumpsteak mit Cognac - Peffersoße

(saarländisches BIO Rind der Naturlandstiftung Saar)

und Bratkartoffeln

29,50

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



Kross gebratene Wolfsbarschfilets

Safransoße

auf Blattspinat und Nudeln

25,50

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

Knuspriges Cordon Bleu aus der gusseisernen Pfanne

gefüllt mit hausgeräuchertem Schinken und Elsässer Münsterkäse

mit Bratkartoffeln

18,50

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



Weltbeste hausgemachte „Ziti Lunghi“-Nudeln der Familie Setaro-Napoli

Kürbisssoße und Ziegenkäse

18,00

2017er Sauvignon Blanc, Balla Geza, Siebenbürgen 0,1l 4,50



Unsere leckeren Elsässer Flammkuchen

frisch in unserem Holz-Steinbackofen gebacken

„Original“ mit Crème fraîche,
Speck, Lauchzwiebeln und Schalotten

9,00

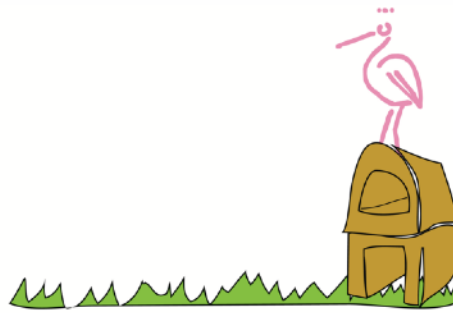
„Münster“ unser Original verfeinert mit aromatischem Münsterkäse

14,50

Flamm Schneck mit Crème fraîche,

Sauerkraut und Lauchzwiebeln

14,50



Für die Kids

Goofy Teller

Kleines Schnitzel mit Tomatensoße und Nudeln

8,00

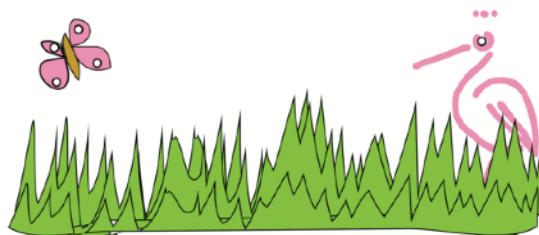
Mickey Mouse Teller mit Nudeln und Tomatensoße

6,00

Schnapp Teller: ein leerer Teller

und ihr schnappt nach dem Essen der Eltern

0,00





Dessertkreationen

Eisstollen mit 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

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 Himbeereis

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.