

# Aperitif – Kreationen



## Schnabels Trendaperitif Sommer:

Martini / Blutorange / Kräuter / Th. Henry Tonic 0,2l 6,50

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



**Deperativo (unser Aperitif ohne Alkohol)** 0,2l 6,50

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



## Schnabels Spezial:

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

Ein besonderes Herztröpfchen:

**Riesling Winzersekt „FOR CHAMPIONS“, Kiebel, Mosel** 0,1l 5,00

**Elbling Rosésekt, Weingut Greif, Mosel** 0,1l 5,00



## Sommer 2019 ist Vermouth - Zeit

**Vermouth Rosé (Balasazar)** 5cl 5,00

**Vermouth Bianco (Bottega)** 5cl 5,00

**Martini e Rossi** Bianco oder Rosso oder Fiero 5cl 4,20

## 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:** Grüne Heidi (Waldmeister) / Rote Heidi (Himbeer) / Braune Heidi 0,5l - 3,80

Ricard 4 cl 4,00

Kir 0,1l 4,50

Noilly Prat 0,1l 4,00

Porto (Weiß oder Rot) 2 cl 4,50

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 Abmaischttemperatur 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



# Vorspeisen

- MIT LIEBE -

- Con amore -

- Cu iubire -



## Saures Rindfleisch mit Eiern (Olsberger Haushuhn) und Zwiebeln

Kürbiskern-Apfelessig-Dressing, Röstkartöffelchen

13,00

2018er IACOB Rosé, Davino, Siebenbürgen

0,1l - 4,00    0,7l - 25,50



## Roter Melonensalat mit Hirztaler Ricottakäse

12,00

2018er Quietschfidel, ZweiWein, Rheinhessen

0,1l - 3,50    0,7l - 21,00



## Duett von der Trassemer Forelle

Forellentatar & Geräuchertes Forellenfiletröllchen  
mit Treberkiechelscher und Meerrettich

14,00

2018er Blanc de Noir, Weingut Kiebel, Mosel

0,1l - 4,00    0,7l - 25,50



## Sommerliche Antipastivariation

**klein: 12,00**

**Groß: 16,00**



## Bunter Salatteller mit zweierlei Rohkostsalaten

5,80



## Marions Bretonische Fischsuppe mit gebratenen Garnelen

10,50



## Kraftbrühe vom Wiener Tafelspitz mit Markklösschen

6,00

## Schnabels Hausbräu Von Hand gebraut

**immer einen  
Genuss Wert!**

### Schnabels Hausbräu

0,3 / 0,5 - 3,10 / 4,60

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**

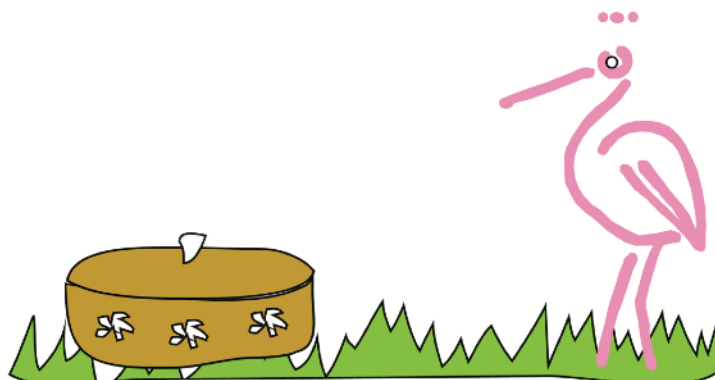
27,50

Mit Bratkartoffeln: 30,00

dazu empfehle ich eine 2017er Pinot Blanc „After Work“, Weingut Kiebel, Mosel

0,1l - 4,00

0,7l - 25,50





## *Hausmenü*

**Saures Rindfleisch mit Eier** (Olsberger Haushuhn) **und Zwiebeln**  
Kürbiskern-Apfelessig-Dressing, Röstkartöffelchen

\*

**Weltbeste Reginette-Bandnudeln mit gebratenen Pfifferlingen**

\*

**Crème Brûlée**

35,00

**Auf Wunsch mit korrespondierender Weinbegleitung**

12,00

## *Unser Sommermenü*

**Roter Melonensalat mit Hirztaler Ricottakäse**

\*\*\*

**Marions Bretonische Fischsuppe mit gebratenen Garnelen**

\*\*\*

**Rumpsteak vom Irischen Hereford Rind**

mit Champignons und Zwiebeln, dazu neue Kartoffeln

\*\*\*

**Mirabellensorbet mit eingelegten Mirabellen**

aufgegossen mit Eu de vie de Mirabelle von Nussbaumer

53,00

**Auf Wunsch mit korrespondierender Weinbegleitung**

15,00



# Hauptspeisen

## **Schnabels Backfleisch - unsere Hausspezialität aus Siebenbürgen nach dem Rezept meiner Uroma**

(Tafelspitz im Grumbeerkiechelschenmantel) auf in Butter geschwenktem Gemüse

24,00

2016er Rosé, Balla Géza, Siebenbürgen 0,1l - 4,50



## **Ragout fin vom Olsberger Kalb (Eigenzüchtung)**

mit Erbsen / Kohlrabi / Karotten im Blätterteigförmchen

21,50

2018er Gemischter Satz, Toni Zöhler, Kremstal 0,1l - 4,00



## **Bunter Salatteller mit zweierlei Rohkostsalaten**

**dazu nach Wahl:**

- Gebratene Pfifferlinge 18,00

- Kross gebratene Wolfsbarschfilets 24,50

- Rumpsteak vom Irischen Hereford Rind 24,50

- Schnitzelstreifen 16,00

## **und unsere erfrischenden Roséweineempfehlungen:**

2018er Rosé SAND 1, Toni Zöhler, Krems 0,1l - 4,00 (Wein des Monats)

2018er Blanc de Noir, Kiebel Mosel 0,1 - 4,00



## **Kross gebratene Wolfsbarschfilets**

auf unseren weltbesten Ziti Lunghi Nudeln in Tomatensoße

26,50

2016er Saint Véran -Au Champ Lière-, Château de Carruge, Bourgogne 0,1 - 6,00 0,7 - 38,00



## **Rumpsteak vom Irischen Hereford Rind**

mit Champignons und Zwiebeln, dazu neue Kartoffeln

28,00

2016er Blaufränkisch, Balla Géza, Siebenbürgen 0,2l - 8,00



## **Weltbeste Reginette-Bandnudeln mit gebratenen Pfifferlingen**

18,00

2018er Gemischter Satz, Toni Zöhler, Kremstal 0,1l - 4,00



## **Schnitzel „Rosa Pfeffersoße“**

vom Schwäbisch-Hällischen BIO Weideschwein Gemüse der Saison und Reginette Nudeln

18,50

2018er Rosé SAND 1, Toni Zöhler, Krems 0,1l - 4,00 (Wein des Monats)



## Unsere leckeren Elsässer Flammkuchen

frisch in unserem Holz-Steinbackofen gebacken

### Flamm „Original“

mit Crème fraîche, Speck, Lauchzwiebeln und Schalotten

9,50

### Flamm „Münster“

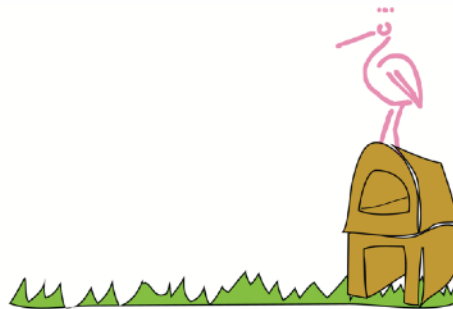
unser Original verfeinert mit aromatischem Münsterkäse

14,50

### Flamm „Aroma“

mit Crème fraîche / Rote Zwiebeln / Rosmarin / Ziegenkäse & Honig / Walnüsse

14,50



## Für die Kids

### Goofy Teller

Kleines Schnitzel mit Tomatensoße und Nudeln

8,00

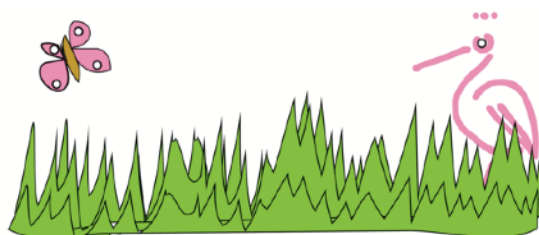
### Mickey Mouse Teller mit Nudeln und Tomatensoße

6,00

### Schnapp Teller: ein leerer Teller

und ihr schnappt nach dem Essen der Eltern

0,00







# Dessertkreationen

## **Mirabellensorbet mit eingelegten Mirabellen**

aufgegossen mit Eu de vie de Mirabelle von Nussbaumer

9,00

## **„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 Erdbeereis**

7,50

## **„Schnabels Eisbecher“**

Hausgemachte Eisvariation mit eingelegten Früchten, Likör und Sahne

9,00

## **Französischer Le Munster Géromé du Grand Père Fischer AOP**

mit Trauben, Butter und Kümmel

9,50





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.**