

Aperitif – Kreationen



Schnabels Trendaperitif gegen den Winter 0,2l 6,50

Kir (unser Hauswein mit Cassislikör) 0,1l 4,50



**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



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 0,25l 7,00

Elsässer Crémant 0,1l 5,50

Riesling Winzersekt „FOR CHAMPIONS“, Kiebel, Mosel 0,1l 5,50

Elbling Rosésekt, Weingut Greif, Mosel 0,1l 5,50



Lust auf Vermouth?

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:

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

San Bitter alkoholfrei mit Soda 4cl 4,00

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

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

Ricard 4 cl 4,00

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 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 - 3,10 / 4,60

Schnabels dunkles Dinkelbier 0,3 / 0,5 - 3,10 / 4,60



Vorspeisen

- MIT LIEBE -

- Con amore -

- Cu iubire -



Duett von hausgeräuchertem Wildschweinschinken und Wildschweinsalami aus heimischer Jagd (Püttlinger Wäldern)

(aus meiner Sicht ist Wildfleisch das sauberste Fleisch)

mit Mangochutney und Salatbouquet

14,50

2018er Riesling, Wild Wine, Kiebel, Mosel

0,1l - 4,00



Hausgemachte Pâté en croûte (Kalb & Schwein)

mit Rotem Zwiebelchutney und Rohkostsalaten

13,00

2017er Pouilly Fuisse, Chât. Carruge, Bourgogne

0,1l - 4,50



Entenleberterrine mit Rotem Zwiebelchutney

an Mausohrsalat mit Himbeerdressing und Brioche

16,50

2018er Rosé SAND 1, Toni Zöhler, Krems

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



Sechs in hausgemachter Kräuterbutter gratinierte Schnecken

12,00

2018er Collection Unique, Gascogne, Uby

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



Bunter Salatteller mit zweierlei Rohkostsalaten

5,80



Leckeres Rosenkohlsüppchen mit hausgeräucherter Entenbrust

10,00



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 / 4,90

ein leckeres ungefiltertes Kellerbier welches wir selbst brauen.

Cremiger Schaum thront auf der bernsteinfarbenen Köstlichkeit.

Vollmundig und samt-weich rint dieses Bier die Kehle hinunter.

Schnabels Dinkelbier dunkel

0,3 / 0,5 - 3,10 / 4,90

Dinkel und Gerstenmalz, abgerundet mit Hopfen aus Siebenbürgen (Brewers Gold Hopfen) und Tettninger Aromahopfen) mit schönen Caramellnoten, würzig-mild!

5,1%Alk. /13%Stammwürze



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

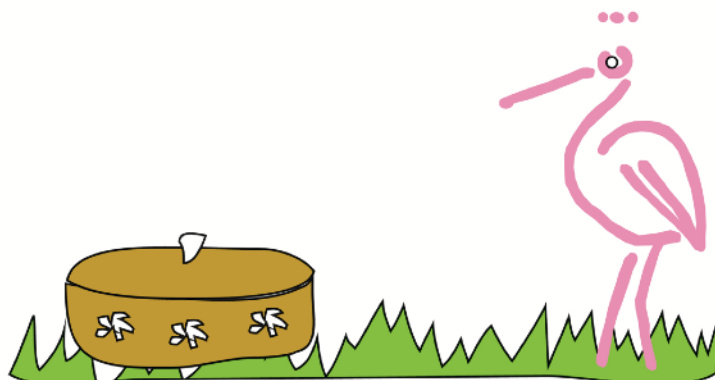
27,50

Mit Bratkartoffeln: 30,00

dazu empfehle ich eine 2018er „Gemischter Satz“, Weingut Toni Zöhler, Krens

0,1l - 4,00

0,7l - 25,50





Menü der Woche

Entenleberterrine mit Rotem Zwiebelchutney

an Mausohrsalat mit Himbeerdressing und Brioche

*

mit Sekt verführtes Himbeersorbet

*

Coq au Riesling vom Kapaun aus Eigenzüchtung

mit Mehlkneppscher und Gemüse der Saison

*

Crème Brûlée

49,50

Auf Wunsch mit korrespondierender Weinbegleitung 12,00

Der Chef empfiehlt

Duett von hausgeräuchertem Wildschweinschinken und Wildschweinsalami aus heimischer Jagd (Püttlinger Wäldern)

(aus meiner Sicht ist Wildfleisch das sauberste Fleisch)

mit Zwiebelchutney und Salatbouquet

Cup Colonel

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

(Tafelspitz im Grumbeerkiechelschenmantel) auf in Butter geschwenktem Gemüse

„Schnabels Eisbecher“

Hausgemachte Eisvariation mit eingelegten Früchten, Likör und Sahne

49,00

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

Wein des Monats: 2016er IACOB Rot, Davino, Siebenbürgen 0,2l - 9,00



Steak @ Wine

Steak vom glühenden Lavasteingrill Rumpsteak mit Roquefortsoße

Bratkartoffeln und Gemüse der Saison
28,00

2016er „La Haut Olive“, Couly, Chinon 0,2l - 9,00



Meine Empfehlung für heute!

Coq au Riesling vom Kapaun aus Eigenzüchtung

mit Mehlkneppscher und Gemüse der Saison
26,50

2018er Riesling Saukopf, ZweiWein, Rheinhessen 0,1l - 4,50



Steckrüben-Karotten-Curry

mit Süßkartoffeln, Ingwer und Kokosmilch

Auf Wunsch mit gebratenem Bachsaiblingsfilet (Forellengut Rosengarten)

17,00 Mit Fisch: 28,00

2018er Riesling, Wild Wine, Kiebel, Mosel 0,1l - 4,00



Knuspriges Cordon Bleu mit Treberpanade aus der gusseisernen Pfanne

gefüllt mit geräuchertem Schinken und Münsterkäse
dazu Bratkartoffeln und Gemüse der Saison

20,50

Wein des Monats: 2016er IACOB Rot, Davino, Siebenbürgen 0,2l - 9,00



Rehragout im Steinbackofen geschmort

(meiner Meinung nach das nachhaltigste Fleisch aktuell)
dazu Nudeln der Familie Setaro, Napoli

22,00

2015er Chât. du Carruge, Pinot Noir, Bourgogne 0,2l - 9,00



Unsere leckeren Elsässer Flammkuchen

frisch in unserem Holz-Steinbackofen gebacken

Flamm „Original“

mit Crème fraîche, Speck, Lauchzwiebeln und Schalotten

9,50

2018er Moselkönig, Weingut Kiebel 0,1 - 5,00 0,7 - 31,00

Flamm „Münster“

unser Original verfeinert mit aromatischem Münsterkäse

14,50

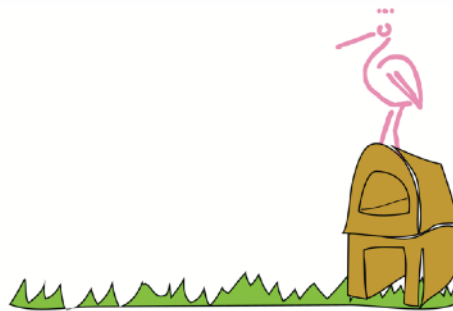
2018er Gewürztraminer feinherb, Heußler, Pfalz 0,1l - 4,00

Flamm „Winter“

mit Crème fraîche / Ziegenkäse / Rote Bete / Zwiebeln / Honig

14,50

2016er Zweigelt SAND 1, Toni Zöhrer, Kremstal, Österreich 0,2l - 8,00



Für die Kids

Goofy Teller

Kleines Schnitzel mit Tomatensoße und Nudeln

8,00

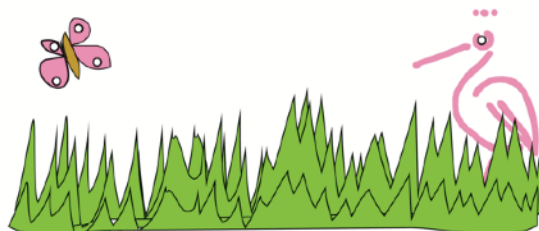
Mickey Mouse Teller mit Nudeln und Tomatensoße

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

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 Schwarzwälder Kirscheis

8,00

„Schnabels Eisbecher“

Hausgemachte Eisvariation mit eingelegten Früchten, Likör und Sahne

9,00

Französischer Le Munster AOP

mit Trauben, Butter und Kümmel

9,50

Immer Dienstags ab 18.00: außer im Dezember





Knusprig, panierte Klassiker aus der Gusspfanne

Knuspriges Cordon Bleu aus der gusseisernen Pfanne

gefüllt mit geräuchertem Schinken und Münsterkäse
mit Bratkartoffeln

18,50

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

In der Pfanne goldbraun gebraten, mit Petersilienkartoffeln

21,00

Elsässer Schnitzel natur gebraten

mit Frühlingslauch-Speck-Soße
und Butterkartoffeln

15,00

Schnitzel „Münster“ - mit Münster überbacken -

Bratkartoffeln und ein frischer, knackiger, bunter Salat

19,50

Schnitzel „Rosa Pfeffersoße“

mit Pommes frites und ein frischer, knackiger, bunter Salat

18,50

Schnitzel „Champignon-Rahmsoße“

mit Pommes frites und ein frischer, knackiger, bunter Salat

18,50

Großer, knackiger, bunter Salat mit Schnitzelstreifen

16,00

Schnitzel Wiener Art

mit Pommes Frites dazu ein frischer, knackiger, bunter Salat

15,00



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.