

Herzlich willkommen in



Lust auf einen Aperitif?

„Wir verwöhnen Sie gerne“

Hausaperitif: Magie à la Tokio

Waldbeere / Blütennektar / Heublume / Kirschblüten 0,1l - 9,50

Schnabels Spezial: Elsässer Mirabellenlikör mit Haussekt 0,1l - 7,50

Hopfenspritz (Aperol mit Pils) 0,3l - 5,00

„GIN SCHNABELS“ (Gin & Grapefruittonic! MEGA!!!) 9,50

„Brut de Katz“ Crémant D`Alsace R. Meyer, Elsass 0,1l - 7,50
Spätburgunder Weissherbst Rosé Sekt trocken, Winzersekt 0,1l - 7,50

Unser Bier der Biermanufaktur Engel:
Beste Brauerei Deutschlands 2025



Engel Pils vom Fass (Brauring & DLG mehrfach mit Gold prämiert!)
Das Engel Premium ist nach Pilsener Art gebraut, brilliant klar im Aussehen und mit Hopfenblume: Spritzig, schlank, frisch, herb. Schlank und in herb ausklingend
– ein unverwechselbar klassischer Pilsgenuss. Prost mein Engel

- Engel dunkel vom Fass Ein gehaltvoller, abgerundeter Körper, geschmeidig und weich im Abgang echtes Dunkles! Ein wahrer Hochgenuss mit wunderbar eingebundenem Malzbukett sowie einem zarten Hauch von Röstaromen. **Prost mein Engel** 0,3l - 3,90
- Bockbier aus der Flasche 0,5l - 6,50
- Weizenbier aus der Flasche 0,5l - 6,50
- Alkoholfreies Kellerbier aus der Flasche 0,5l - 6,50
- Aus der Stubbi Flasche: Beckers Pils 0,33l - 3,40

Unser Biercocktail: La Bière „Coeur de Pastic“ (Fassbier mit Noilly Prat, Anis, Kräuter) 0,2l - 5,50

Alkoholfreie Aperitifs & Wein:

- Zerrozante - weißer Traubensecco Alkoholfrei** 0,1l - 7,00
- Uby Sauvignon Blanc - alkoholfrei, Gascogne** 0,1l - 6,00
- Uby Rosé - alkoholfrei, Gascogne** 0,1l - 6,00
- Deparativo (unser Aperitif ohne Alkohol)** 0,2l - 8,50
- San Bitter alkoholfrei mit Soda** 5,00

Unser Sprudel wird sehr nah im Hunsrück abgefüllt!!! 1,00l - 7,70
Das stille Wasser wird sogar bei Mondschein über Rosenquarz abgefüllt!!! 1,00l - 7,70

St. Nikolaus Quelle – Die Mineralwasser Manufaktur seit 1771.
Das ausgewogen mineralisierte Wasser zeichnet sich durch seine natürliche Reinheit aus.
Es entspringt aus der Region Hunsrück - Hochwald und gilt als Mineralwasser besonderer Herkunft und Geschichte.



Für unsere Pastisfreunde an der Saar:

!! Pastis de la Sarre !!! (Irre lecker - auch ohne Verdünnung)
Oder: **Pastis de Moselle „La Gitane“, Distillerie Castor - Patrick Bertin**
Ricard

4cl - 5,50

Klassiker: Aperol Spritz

0,2l - 8,90

Unsere besonderen Portweine von Vista Allegre:

- Fine Ruby (2-jährige Lagerung) Porto** 5 cl - 4,50
- 10 Jahre Porto Tawny** 5 cl - 7,00
- Reserve Ruby Porto** 5 cl - 6,00
- Dry White Porto** 5 cl - 4,50

- Kir mit Weißwein** 0,1l - 6,50
- Kir mit Winzersekt** 0,1l - 7,50
- Sherry dry oder medium** 4 cl - 4,50



Avec Amour / Mit Liebe / Cu iubire / Con amore



Qualitätsversprechen:

Hochwertige, saisonale & regionale Zutaten werden frisch zubereitet.

Vorspeisen

Carpaccio vom Kalbstafelspitz

verfeinert mit Gemüse-Vinaigrette

dazu Crêpesröllchen gefüllt mit Ziotronenkrem und Pilz-Ragout

18,90

2024er „Schnabels Auxerrois“, Weinhaus Kiebel, Mosel

0,1l - 5,50

Schnabels Fischsuppe

mit heimischen Fischen vom Forellengut Rosengarten
nach südfranzösischer Art mit Fenchel, Staudensellerie,
Tomaten, Möhren

17,90

2024er Quietschfidel Rosé, Weingut Zwei Wein 0,1l - 3,80

**Sechs Schnecken vom Elsässer Züchter
in ihrem essbaren Nest mit Kräuterbutter**

auf dem Salatbeet mit Kartoffeldressing

16,90

2023er Chardonnay Jubiläum Schnabel, Ph. Schnabel,
Rheinhessen 0,1l - 6,00

Wildschinken aus heimischer Jagd

auf Café de Paris Dipp und Grumbeerkiechelschen
an Wildkräutern und frischen Beeren

18,90

2023er Rosée, Weingut Völcker, Pfalz 0,1l - 6,00

Sommerlicher Burrata-Salat

mit Himbeeren, Granatapfel, gelber Melone und Pinienkernen

18,90

2023er Viorica / Pinot Grigio, DAVIDESCU

0,1l - 5,50

Weinbergpfirsichsorbet

mit einem Weinbergpfirsichlikör verfeinert

9,90

Sorbet au Citron

von sizilianischen Zitronen mit Crémant verführt

7,90

Gemäß EU-Verordnung zur Information der Verbraucher über
Lebensmittel vom 13. Dezember 2014, weisen wir darauf hin,

dass in unseren Gerichten auch Produkte verarbeitet sein können, die
Ei, Sesam, Soja, Milch, Sellerie, Getreide, Senf, Fisch, Erdnüsse,
Krebstiere, Schalenfrüchte, Weichtiere, Schwefeldioxid und Lupinen
enthalten.

Für die Kids

Iron Man Schnitzel

Kleines paniertes Schnitzel

mit Tomatensoße und breiten Bandnudeln

14,50

Pokémon-Pasta

Breite Bandnudeln mit Tomatensoße

9,50

Schnapp Teller:

ein leerer Teller und ihr schnappt nach dem Essen der Eltern

0,00

Unsere Vegetarische Ecke

Bunter Sommersalat

8,90

Sellerie - Lauch - Polenta - Tartine

mit Zitronen - Tahini verfeinert (helle Zitronensoße)

26,00

2024er Quietschfidel, Weingut Zwei Wein 0,1l - 3,80

**Gemüse - Linsen - Curry mit Kartoffeln,
dazu verschiedene Currypulver als Topping**

24,90

2024er „Schnabels Auxerrois“, Weinhaus Kiebel, Mosel

0,1l - 5,50

Einfach mal so

Elsässer Flammkuchen im Holz-Steinbackofen

knusprig frisch gebacken

- **„Original“** mit Crème fraîche, Dörrfleisch, Lauchzwiebeln und Schalotten

13,90

- **„Münster“** unser Original
verfeinert mit aromatischem Münsterkäse

17,50

- **„Sommer“** mit Crème fraîche, gegrilltem Gemüse,
Frühlingslauch, Karotten, Lauchzwiebeln

15,90

2024er „Schnabels Auxerrois“, Weinhaus Kiebel, Mosel

0,1l - 5,50

GEHT IMMER!!!

SPEZIALITÄT DES HAUSES!!!

Tafelspitz - Glanrind - Menü

Kraftbrühe vom Glanrind - Tafelspitz
mit Markklösschen und Gemüse

*

Wiener Tafelspitz aus dem Topf
Markknochen / Wurzelgemüse / Kartoffeln
begleitet wird das Gericht mit
Schnittlauchsoße und Apfel-Meerrettich

*

Der Klassiker: Crème Brûlée
an hausgemachtem Erdbeereis

Menü 47,90
Weinreise: 25,00

Chefmenü

Wildschinken aus heimischer Jagd
auf Café de Paris Dipp und Grumbeerkiechelschen
an Wildkräutern und frischen Beeren

*

Knuspriges Dufferter Mistkrazertes
(vom Geflügelhof Lorson)
dazu Petersilienkartoffeln

*

„Erdbeer-Meringue-Türmchen“
mit hausgemachtem Vanilleeis

Menü 57,90
Weinreise 20,50

Schnabels Backfleisch
- unsere Hausspezialität aus Siebenbürgen
nach dem Rezept meiner Uroma -
(Glanrind - Tafelspitz im Grumbeerkiechelschenmantel)
auf Gemüse der Saison, dazu Pfeffersoße
(Für dieses geniale Gericht braucht die Küche ca. 45/50min.)
30,90
2021er Blaufränkisch, Balla Geza, Siebenbürgen, Rumänien
0,2l - 13,50

Marinierte Spanferkelkoteletts vom Lavasteingrill
mit gebratenen Pilzen und Kräutern auf breiten Nudeln,
Zitronen-Chili-Öl und Parmesanhobeln
24,00
Schnabels Hausrosé 0,1l - 3,80

Spanferkelfilet mit Apfel-Calvadossoße
Bandnudeln und Gemüse der Saison
29,00
2023er Rosée, Weingut Völcker, Pfalz 0,1l - 6,00

Rumpsteak vom Glanrind
Rotweinschalotten
Gemüse der Saison und Bratkartoffeln
38,90
2018er Saperavi / Malbec, Vinaria din Vale, Rep. Moldau
0,2l - 13,50

Rehbockschnitzel
mit unserer geheimen Rotwein-Pilzsoße
dazu geschmortes Lauchgemüse und Spätzle
29,90
2022er Cadarca KOLNA (12 mon. Barrique), Balla Géza
Siebenbürgen, Rumänien 0,2l - 15,00

Cordon Bleu alsacien
(mit Munsterkäse - Fromagerie Haxaire -
und Schwarzwälder Schinken gefüllt)
dazu geschmortes Lauchgemüse und Petersilienkartoffeln
29,90
2023er Pinot Gris Escargots, R. Meyer, Elsass
0,1l - 6,00

Filet von der Lachsforelle (Rosengarten, Trassem)
auf Bandnudeln und buntem Sommergemüse
verfeinert mit einer Zitronensoße
38,90
2023er Chardonnay Jubiläum Schnabel, Ph. Schnabel,
Rheinessen 0,1l - 6,00

Wein & Speisen zu kombinieren, ist Kunst!!!



Die Fabel von Schnabels Gabel

Kannten Sie Christian Leberecht Schnabel?

Ich habe ihn gekannt.

Vor seiner Zeit gab es die vierzinkige,
die dreizinkige
und auch die zweizinkige Gabel.

Doch jener Christian Leberecht Schnabel,
das war der Mann,

der in schlaflosen Nächten die einzinkige Gabel entdeckte bzw.
erfand.

Das Einfachste ist immer das Schwerste.

Die einzinkige Gabel

lag seit Jahrhunderten auf der Hand.

Aber Christian Leberecht Schnabel
war eben der erste,
der die einzinkige Gabel erfand.

Die Menschen sind wie Kinder.

Christian Leberecht Schnabel
teilte mit seiner Gabel

das Schicksal aller Entdecker bzw. aller Erfinder.

Einzinkige Gabeln,
wurde Schnabel erklärt,
seien nichts wert.

Sie entbehrten als Teil des Bestecks
jeden praktischen Zwecks,
und man könne, sagte man Schnabel,
mit seiner Gabel nicht gabeln.

Die Menschen glaubten tatsächlich,
dass Schnabel etwas Konkretes bezweckte,
als er die einzinkige Gabel
erfand bzw. entdeckte!
Ha!

Ihm ging es um nicht Reelles.
(Und deshalb ging es ihm schlecht.)
Ihm ging es um Prinzipielles!
Und sofern hatte Schnabel
mit der von ihm erfundenen Gabel
natürlich recht.

(Erich Kästner, 1899-1974)

Ihr

Schnabels Team

**Genießen Sie bei schönem Wetter
unsere Terrasse**

und den

romantischen Innenhof

(Gemütlich sitzen unter unserem Wahrzeichen,
dem Kastanienbaum!!!)



Unser Antrieb:

Wir ändern nur etwas

wenn wir regional essen,

regional leben, regional unterstützen!

Ökonomisch, Ökologisch, Sozial nachhaltig!

Wir unterstützen die Bauern der Region:

wer Fleisch direkt vom Bauern oder Jägern aus regionaler und
artgerechter Haltung & Herkunft sucht, findet dieses bei uns!

Wir unterstützen die regionalen Bauern aus dem direkten
Umland, indem wir faire Preise für eine hervorragende Qualität
zahlen.

Der Mehraufwand lohnt sich für uns alle, den Tieren wird ein
artgerechtes Leben (viel Bewegung, kein Schlachtstress, kurze
Wege / keine Mast und Antibiotika garantieren eine
hervorragende Fleischqualität) ermöglicht, was sich natürlich
auch in der Qualität und Geschmack auf dem Teller überträgt.

Unsere regionalen Partner:

Eigene Kapaune vom BIO Bauernhof Ferme du Kleinwald
(Madame Lilly) / Rindfleisch und Gänse zur Martinszeit Hof
Ritzmann, Donnesbergkreis / Schinken der Metzgerei Maaß,
Schiffweiler / Eier von freilaufenden Hühnern / Geflügelhof
Lorson mit Freilandeiern, Nudeln, Stubenküken

Fisch: Forellengut Rosengarten / Mehl Juchem Eppelborn /
Kaffee Black Hen Saarbrücken / Honig aus Schaffhausen von Ralf
Bamberger / Rimoco Gewürze / Bäckerei Strobel / Pilze von
Mirko Kalkum aus dem Saarbrücker Stollen / Kürbisse vom
Kürbishof Birkenhördt / Gemüse Lisdorf / Früchte Kreis / Öl-Senf-
Apfelessig von der Bliesgau Ölmühle / Beleaf Farming
Saarbrücken

Bier der Biermanufaktur Engel /

Mondschein-Wasser aus dem Hunsrück /

Wein von J.C.Schnabel Weinhandlung e.K. - „Schnabels feine
Weine“ -

„Wirklich gutes Essen kann nur aus wirklich guten Produkten
entstehen.“

Cornelia Poletto

**„Das Leben ist zu kurz für magere Küche
und Diäten.**

**Solche Mahlzeiten sind wie eine Oper ohne
Orchester.“**

-Paul Bocuse-

Geschichte des Hauses

Es war 1845, Saarbrücken gehörte zur preußischen Rheinprovinz, als sich die königlich preußische Bergwerksdirektion zum Bau eines Beamtenhauses für den Prinz-Wilhelm-Schacht am Hirschenberg entschloss. Ein Jahr später war es auch schon fertig und es ist heute das Haus in Gersweiler in der Hauptstraße 24.

Dort, wo Sie jetzt sitzen war ein zweites Haus, das damalige Schichthaus. Jedoch waren damals andere Schächte ertragreicher als der Schacht am Hirschenberg, deshalb wurde das Grundstück mit Haupthaus und Schichthaus verkauft.

Neuer Eigentümer wurde der Steingutfabrikant Wilhelm Schmidt. Im Haupthaus wohnten Angestellte der Fabrik und das Schichthaus wurde umgebaut zum Stall für die Kutschpferde, die damals die Wagen zogen, um Waren im Saarland zu verteilen.

1901 wurde die Steingutfabrik geschlossen und sie wurde zusammen mit dem Anwesen Hauptstraße 24 vom Ingenieur Adolf Langhammer erworben, der dann auch mit seiner Familie in diesem Haus lebte.

1926 wurde der Stall abgerissen und das Haupthaus wurde in L-Form erweitert. Auf dem Fundament des Stalles wurde ein Wintergarten mit Terasse gebaut.

Der 26. Oktober 1944 war ein historisch bedeutender Tag für das Haus, denn es sollte eigentlich sein Ende sein. Im Bombenhagel des zweiten Weltkrieges fiel ein Großteil der benachbarten Fabrik in Schutt und Asche und auch das Wohnhaus wurde getroffen.

Die Familie saß gerade beim gemeinsamen Mittagessen am Esstisch, als eine Bombe im Haus einschlug; durch das Dach genau in den Stuhl der Hausherrin, die glücklicherweise kurz aufgestanden war um etwas aus der Küche zu holen. Da die Bombe ein Blindgänger war, blieben Haus und Bewohner unversehrt.

Zehn Jahre später, im Jahre 1954, nach dem Tode der Fabrikantenwitwe Emma Langhammer, wurde das Haus wieder zum Wohnhaus für Angestellte, was es in seiner Geschichte schon mehrfach war.

1977 wurde die Maschinenfabrik Langhammer in ein Ingenieurbüro umgewandelt und Heinz Langhammer, Enkel des Firmengründers, erwarb das Haus Nr. 24 und baute es für sich und die Seinen wieder zum Wohnhaus aus. Der Wintergarten wurde zum Terrassenkeller und war Futterküche für das danebenliegende Terrarium.

1995 entschloss er sich nach Mallorca zu ziehen und verkaufte 1996 das gesamte Anwesen an die Familie De Masi.

Im Jahr 2002 wurde erneut massiv an- und umgebaut; und das Schichthaus-Pferdestall-Futterküche wurde ein kleines italienisches Restaurant.

Am 17. März 2010 haben wir nun das Anwesen gekauft und wollen daraus einen Ort der Gemütlichkeit schaffen, wo Sie und Ihre Gäste ungestört vertrauliche Gespräche führen, in ansprechendem Ambiente dinieren und so das Leben und den Augenblick genießen können.

Seit 2018 habe ich, Jürgen Schnabel auch noch im gleichen Haus eine Weinhandlung gegründet, denn:

„Meine Weinhandlung spiegelt mein Leben mit dem Wein wider.“

Schon Leopold Maximilian Moltke 1846 (1819-1894) hat den Reichtum Siebenbürgens in folgende Worte zusammengefasst: Siebenbürgen, Land des Segens, Land der Fülle und der Kraft mit dem Gürtel der Karpaten um das grüne Kleid der Saaten, Land voll Gold und Rebensaft.

Mein Motto: Wein soll Spaß machen!

Diese Ihnen vielleicht fast unbekannten Weine größtenteils aus Rumänien und Moldawien sind schon seit Jahren stark im Kommen.

Stöbern Sie doch mal in unserem Onlineshop: www.schnabel-weinhandlung.de



Und 2024 ist noch ein Logo dazu gekommen: Casa Schnabel

**Ein Haus das mit viel Liebe gehegt, gepflegt, geliebt und belebt wird
und mit diesem Logo wollen wird das auch nach außen tragen!**



KONTAKTDATEN



Liebe Weinfreunde...

Ich bin ein leidenschaftlicher Weinkenner und setze mich seit Jahren für die Auswahl und den Vertrieb von hochwertigen Weinen ein.

Ich arbeite eng mit Winzern und Weingütern zusammen, um eine Auswahl an Weinen anzubieten, die sowohl für Weinkenner als auch für Anfänger geeignet sind.

Meine Weinhandlung bietet eine breite Palette an Weinen an, von klassischen Rot- und Weißweinen bis hin zu Spezialitäten und Raritäten.

Ich berate Sie gerne bei der Auswahl des perfekten Weines für jeden Anlass und biete auch Weinproben und -seminare an.

Mit meiner langjährigen Erfahrung und meinem umfangreichen Wissen über Weine habe ich eine der besonderen Weinhandlungen in der Region geschaffen.

Ich finde den perfekten Wein für jeden Anlass!

Ihr Jürgen Schnabel

Meine Sommerempfehlung:

2023er Viorica / Pinot Grigio, DAVIDESCU

Ein verführerisches Bouquet aus Honig, Akazienblüten, feinen Noten von gelbem Pfirsich und Melone, Strohgelb im Glas mit zarten grünlichen Reflexen.

Die Trauben werden von Hand geerntet und ausgewählt um die reine und lebendige Essenz zu extrahieren; ein erlesener Wein von toller Qualität, der Sommer-Emotionen weckt.



Reisen für Alle





Travel for Tomorrow





www.tourcert.org

info@tourcert.org

TourCert gGmbH
Blumenstr. 19
70182 Stuttgart

Ob Destinationen, Tourismusunternehmen oder Reisende - wir bieten Orientierung. Wir sind führend in der Qualifizierung, Beratung und Zertifizierung von Nachhaltigkeit im Tourismus.



TourCert
Qualified

TourCert
Klimamanagement

Blume17
Marketing & Eventmanagement

Anttgericht Stuttgart, HRB 753972 / Geschäftsführer: Marco Grädel



Hier wird Wein gelebt!

Auf ein Glas Wein mit Jürgen Schnabel,
dem Spezialisten für hochwertige
rumänische & moldawische Weine!

18.06. & 21.06. Sommerfeeling: Spargelabschluss mit einer Weinverkostung von Deutschen Weinen

Diese Weinproben sind limitiert auf 14 Personen im Weinkeller!

Wein, Wasser, Espresso inkl. passendem Menü: 85,00

23.07. & 26.07. After Work mit dem Weinhaus Kiebel

Eine ungezwungene Runde mit dem Winzer bei leckerem Menü & Wein

Diese Weinproben sind limitiert auf 14 Personen im Weinkeller!

Wein, Wasser, Espresso inkl. passendem Menü: 85,00

27. September

Winzerabend mit Villa Vinea, Siebenbürgen

Beginn: 19.00 Uhr

Ein kulinarischer Abend mit dem Weingut Villa Vinea aus dem schönen Siebenbürgen! Dem Meist - Ausgezeichneten Weingut Rumäniens in 2023!!!

„Ich habe mich sofort in diese Gegend verliebt und erinnere mich bis heute an das erste Mal, als ich sie mir ansah: Eine bezaubernde Landschaft entlang des Flusses Kleine Kokel (Târnava Mică), in ein zartes Licht getaucht, mit Hügeln, die mich an die Toskana erinnerten. Ich beschloss dies zu meinem Zuhause zu machen, einen Weinberg zu gründen und einzigartige Weine mit einem besonderen Charakter zu kreieren, die für diejenigen, die sie probieren, unvergesslich bleiben.“

– Heiner Oberrauch, Inhaber der Villa Vinea.

Genießen Sie einen unterhaltsamen Abend mit dem Winzer, den tollen Weinen und traditionellem Essen!

Preis: 125,00€

11.10. Schokolade und Wein

Zwei starke Partner die viel zu selten gemeinsam gewürdigt werden. Mit dem Café Resch habe wir einen starken Partner in Sachen Schokolade gefunden und die passenden Weine finden sich in unserer Weinhandlung! Preis 119,00

12.11. Gans trifft Wein

4 Gänge mit passender Weinreise und spannende Ausführungen!

Preis: 99,00€

