




## Lieber Gast!

Lassen Sie sich von uns und der Eifel überraschen.

- ✓ Eifler Stube mit gemütlichem Thekenbereich, fünf verschiedenen Fassbiersorten und großer Weinkarte
- ✓ Nichtraucher-Restaurantplätze für 110 Personen
- ✓ Heimelige Gartenwirtschaft mit 100 Sitzplätzen unter dem großen Walnussbaum mit Brunnen und Bachlauf
- ✓ Leckere Eifeler Küche mit fast ausschließlich regionalen Produkten der Qualitätsmarke EIFEL. (extra Kennzeichnung ) Lamm und Pute beziehen wir aus eigener Freilandhaltung im Maarkessel.
- ✓ Übernachten in vier verschiedenen Zimmerkategorien oder unseren Suiten mit Maarblick
- ✓ Völlig ungezwungener Urlaub in einer unserer komplett eingerichteten Ferienwohnungen mit Maarblick, Terrasse, ebenerdigen Eingang, Wohnzimmer mit Küchenzeile, Schlafzimmer, Bad, TV, Radio und Telefon
- ✓ Für die Individualisten unter unseren Gästen, auf unserem Campingplatz
- ✓ Ganz romantisch im traditionellen Schäferwagen direkt am Maarufer
- ✓ Eine Wellness Oase mit finnischer Sauna, keramischem Dampfbad, Tecaldarium (keramische Wärmestrahlung), Erlebnisdusche, Whirlbad, Wärmebänke, Solarium, Luftbad mit Maarblick und Ruheraum und unser Physioaktivstudio V. Weiler
  - ✓ Maarblick-Liegewiese nur für Hausgäste
  - ✓ Die allseits beliebten Terrassen-Grillabende
  - ✓ Tolle Pauschalangebote übers ganze Jahr

Und noch weitere Extras:

z.B.: Wanderer-Lunchpakete, Wanderschuh-Putzraum, Leihwanderkarten, ausgearbeitete Wanderrouten, von 2 km bis 18 km, GPS Wandern, Geführte Wanderungen, Vermittlung von Leih-Fahrrädern, Reservierung des Radelbusses usw.



*Herzlich Willkommen !*

*Entspannen Sie in Ihrem  
„Schneider am Maar“  
seit 1868...ungewöhnlich persönlich!  
Lassen Sie sich von unserem Service-Team  
und  
unserer EIFEL Küche verwöhnen.*

*Eine schöne kleine Auszeit bei uns  
und guten Appetit  
wünscht Ihnen  
Ihr Team vom Schneider am Maar*

Öffnungszeiten Hotel: Täglich durchgehend  
(bis auf 20.-25. Dezember)  
Frühstückszeiten :  
07:30 Uhr (auf Wunsch auch früher) bis 10:00 Uhr  
Öffnungszeiten Restaurant:  
Mittag 12:00 Uhr bis 14:00 Uhr und  
Abend 18:00 Uhr bis 21:00 Uhr  
Zwischendurch „kleine Karte“  
Öffnungszeiten Wellness Oase:  
16:00 Uhr bis 22:00 Uhr oder nach Vereinbarung



EIFEL

GASTGEBER

*Ferrop udda fir sesch alleen*  
Vorneweg oder für den kleinen Hunger

Knackiger, bunter Linsensalat  
wie die Anne ihn mag  
mit frischen Tomaten, Ruccola und Ziegenkäse  
oder Streifen vom hausgebeizten Räucherlachs  
oder Stücke von der Eifeler Räucherforelle  
12,90 €

*Holla, die  
Waldfee...  
Hausmarke  
Mosel-  
Jahgangssekt  
trocken  
mit Holundersirup  
oder mit  
Fragoli  
Walderdbeerlikör  
0,1 l 3,50 €*

Jääkisch Jeehs   
Verrückte Ziege

Hausgemachte Nudeltaschen   
gut gefüllt mit Eifeler Ziegenkäsen,  
dazu gibt es fruchtigen Tomaten mit Schmand verfeinert

kleine Portion  
8,90 €

oder große Portion  
12,50 €

Carpaccio vom Eifel – Rind aus Remco's Rezeptbuch  
an einem Salatbukett mit Himbeer- Walnuss- Dressing  
serviert mit gerösteten Brotscheiben und Pinienkernen  
12,90 €



Wir kochen und braten für Sie wie früher  
auf einem großen, archaisch anmutenden Küchenherd,  
der mit Eifelholz befeuert wird.


Das knisternde Feuer  
bietet mittig sehr viel Hitze zum Braten  
und am Rand  
kann man eine kräftige Knochenbrühe  
stundenlang köcheln lassen.


In den beiden „Röhren“ schmoren  
herrlich saftige Bratenstücke in gusseisernen Töpfen  
vor sich hin.

Hmm....das duftet...

*En Zopp, die ma jährl öhuslähfelt*

Eine Suppe, die man gerne auslöffelt

Würzige Suppe von roter Beete  
mit frischen Peperoni und Kräuterschmand   
5,50 €

Tafelspitz-Kraftbrühe vom Eifelrind   
mit Grießnocken und Pesto-Eierstich  
Würfel vom Rindfleisch und Gemüsestreifen  
6,50 €

Eifeler Sauerkrautsuppe  
eine Spezialität des Hauses  
nicht besonders kalorienarm, aber sehr, sehr lecker  
7,00 €




## *Firr die kleen Pänns*

Für die kleinen Vulkanologen bis zum 14. Lebensjahr

### Quartär-Teller

(Quartär begann vor 2 Mill. Jahren mit starken vulkanischen Aktivitäten)

Leckere Spaghetti mit Bolognese Soße oder vegetarisch mit Tomatensauce 

6,50 €

Trias-Teller (Trias, etwa 250 Mill. Jahre vor unserer Zeit. In der Eifel war es sehr heiß und es lebten kleine Ur-Reptilien)

Putenschnitzel mit Kartoffelstäbchen und Gemüse

6,50 €

### Devon-Teller

(Devon, vor ca. 380 Mil. Jahren. Da wo du jetzt bist, war der Meeresboden)

Gebackene Fischstäbchen, dazu Kartoffeln aus dem Markkessel

6,50 €

## *Alles aus däm Waasa rundterem...*

Aus vulkanischen Gewässern...

Stücke von der Eifeler Lachsforelle serviert unter der Kartoffel-Käsekruste

15,90 €

In der Folie gebacken und lecker gefüllt

Kräuter-Forelle vom Forellen-Paul aus Kradenbach

serviert mit Petersilienkartoffeln

15,90 €

Fangfrisches Felchen  von Ansgar aus dem Laacher See im Eifel Premium 

Speckmantel serviert mit Zwiebeln, Zucchini und Knoblauch,


dazu Petersilienkartoffeln

17,90 €


...zum Fisch passen sehr gut unsere knackigen Salate vom Büffet für nur 4,50 €






*Et mohs net imma Fleisch sehn*  
Vegetarisch und Vegan

Alle vegetarischen Gerichte sind mit der  gekennzeichnet!

Für die Marke EIFEL gibt es ein Leibgericht.  
Dies ist die Lieblingsspeise vieler Eifler: „Döppekooche!“  
Einen echten Eifler erkennt man daran, dass er das Geheimnis des  
Döppekooche auch verrät:  
„...aus dem gusseisernen Topf  
schmeckt er am besten.“  
Das genaue Rezept erhalten Sie  
als Postkarte an der Rezeption.

Ein großes Stück vom Döppekooche  mit Speck  
serviert mit Apfelmus oder Kräuterschmand  
9,90 €


Eine Fuhre voller Spätzle  
Hausgemachte Spätzle und  
geschabte Spinatspätzle   
in der Schubkarre serviert  
mit frischem Gemüse und  
Bio-Gouda vom Demeterhof  goldbraun überbacken  
10,50 €


Vegetarische Gemüselasagne   
mit Spinat und Kirschtomaten  
und Grana Padano Käse  
11,00 €




*Et mohs net imma  
Fleesch sehn  
Vegetarisch und Vegan*

„Kaapes Hiwweltjer“  
Kohlhügelchen

Vegane Kohlroulade gefüllt mit Bio-Räuchertofu,  
verschiedenem Gemüse und Bauernbrotwürfeln  
dazu grüne Kräutersoße   
serviert mit Brokkoliröschen  
9,50 €

Nicht nur Veganern schmeckt Bernd's  
Vegane Kartoffeltopf  
mit Tomate, Zucchini und Champignons  
pikant gewürzt mit frischem Majoran   
- im Sommer aus Anne's Kräutergärtchen  
8,50 €

Früher war die Eifel arm  
und man hatte häufig nichts anderes.  
- heute ist dieses Gericht ein besonderer Gaumenschmaus!

Eifeler Kartoffelkäse   
Frischkäse, kalte gekochte Kartoffel,  
Zwiebel, viele Kräuter und Gewürze  
8,60 €








*Haut mohs et ehs Fleesch seyn...*

Heute hab' ich Lust auf Fleisch...

Rustikale Grillpfanne „Kratersee“  
von Pute, Schwein , Rind  und Lambratwurst  
Bratkartoffeln, Grilltomate, Kräuterbutter,  
knackfrischem Salat oder Gemüse vom Markt  
17,90 €

Auf dem Holzofen im großen Bräter geschmort  
Deftiges Eifeler Vulkanbräu-Goulasch vom Eifelrind   
Traditioneller Döppekooche und  
Gemüse vom Markt **oder** Salate vom Büffet  
16,90 €

dazu ein Glas Eifeler Landbier   
frisch vom Fass 0,3 l nur 2,70 €


**„Sundesbejdrmotterähsen“**  
Wer kann's aussprechen und verstehn?  
Hausgemachte Rinderroulade   
gefüllt mit Senf, Essiggurke und Speck  
Kartoffelklöße und Rotkohl  
19,50 €

Zartes Geschnetzeltes von der Freilandpute  
serviert in Champignonrahmsauce  
duftender Reis und Apfelkompott  
14,90 €






*Das ähsen ma all jähr*  
Lieblingsgerichte


Rosa Filetstück „Schneider am Maar“  
Eifel-Schweinefilet im Speckmantel   
vom Andreas am Stück gebraten  
dazu Champignons in Rahm  
hausgemachte Spätzle  
und Salat vom Büffet  
18,90 €

Rosa gebratener Wildschweinrücken  
Wildsau vom Jäger Jürgen im Eifelwald erlegt  
serviert mit Wildpreiselbeersoße und Steinpilzbutter  
ein Stück vom traditionellen Döppekooche  
dazu Broccoliröschen  
27,30 €


„Schäferstündchen“   
Zwei leckere Wirsingrouladen  
mit Gehacktem vom Lamm und Ziegenkäse gefüllt  
serviert an Kräutersoße  
Kartoffeln aus dem Maarkessel und  
gegrillten Zucchinischeiben  
13,50 €




Was bedeutet eigentlich EIFEL Schwein?  
Die Tiere werden mit großer Sorgfalt aufgezogen  
und mit gutem Schrot und Korn aus der Eifel gefüttert.  
Sie wachsen gemächlich heran,  
haben in ihrem Stall  
genügend Platz zum Suhlen und Grunzen.  
EIFEL Schwein – Schwein gehabt!

„Eifeler Brutzelfleisch“  in der Pfanne serviert  
Würzig marinierte Streifen vom Schweinenacken  
mit Zwiebeln knusprig gebraten und mit Meerrettich-Schmand  
dazu Kartoffelecken und Salat vom Büffet  
14,90 €


...und dazu eines von unseren fünf verschiedene Fassbieren!


„Leckeres Eifeltürmchen“   
Gegrillte Schweineleber vom Eifelschwein  
karamellierte Apfelscheiben und Kartoffelpüree  
12,90 €

Schalkenmehrener Vulkantopf ...   
ein leckeres und deftiges Eifeler Essen  
zubereitet aus Weißkohl, Sauerkraut, Zwiebeln,  
Knoblauch und Schweinehackfleisch mit Schmand  
dazu gibt's eine ordentliche Portion Bratkartoffeln  
11,70 €




*Vill mieh wie en Schmär*  
Viel mehr als nur ein Brot

Prämierter Eifel-Schinken vom Hausschwein   
handgesalzen und  
6 Monate im Buchenholzrauch gereift  
mild geräuchert oder als  
gekochter Schinken  
serviert auf Bauernbrot  
7,90 €


...gibt's auch als strammen Max   
mit zwei Spiegeleiern vom Ellscheider Huhn  
oder als Eifel-Paula mit Bio-Gouda  
8,90 €

Der Eifelsteig  
„Wo Fels und Wasser dich begleiten“  
313 km über Pfade und naturnahe Wege  
von Aachen nach Trier ist atemberaubend schön,  
wild romantisch und macht hungrig.  
Gut das der Eifelsteig direkt an unserem Haus vorbeiführt  
und Sie hier gemütlich einkehren können,  
um den Hunger auf gesunde Weise zu stillen.


Rustikaler Eifelsteig-Teller  für den hungrigen Wanderer...  
Die Maria schneidet von allem eine gute Kante ab,  
dazu viel Zwiebeln, Gurke, Senf, Bauernbrot und Butter  
...danach geht's gestärkt weiter  
9,90 €



Das traditionelle Kirmesmontaggericht  
gibt's bei uns täglich,  
weil's soooo lecker schmeckt

Rindfleischsalat – natürlich vom Eifelrind   
mit Essiggurke, Zwiebel, Ei und Kräutern  
Bio-Gouda und Essig-Öl Dressing  
10,90 €

Eingelegte Heringe,  
wie die Gisela sie macht,  
mit viel Apfel, Zwiebel, Gurke und Schmand  
serviert wird's mit Brot  
**oder** Bratkartoffeln  
8,90 €

Probieren Sie doch auch mal  
die leckeren Produkte vom Weideschwein.  
Die Rückzucht der ausgestorbenen Nutztier rasse  
ist im Kommerner Freilichtmuseum,  
in Zusammenarbeit mit der Uni Gießen, gelungen.  
Überzeugen Sie sich von der hervorragenden Qualität  
der traditionellen Wurstspezialitäten,  
die wir im Glas für nur 3,00 €  
zum Mitnehmen anbieten. 

So viele können nicht irren... Unser absoluter Renner ist die  
Hausgemachte Rieslingwein-Sülze  
nach alt überliefertem Rezept  
unserer Urgroßmutter Maria  
serviert mit Bratkartoffeln oder Brot  
und leckerer Remouladensoße  
9,60 €




Die allerbesten Bratkartoffeln  
kommen  
aus der schmiedeeisernen Pfanne  
vom Holzherd  
und sind in Schmalz gebraten


Solo  
3,90 €

mit drei Spiegeleiern   
7,30 €

mit Rieslingweinsülze  
9,60 €

mit kaltem Braten  und Remouladensoße  
10,50 €

mit gebratener Lyonerwurst und Spiegelei   
9,90 €

mit paniertem Schnitzel Eifeler Art   
mit Speck und Spiegelei  
und Salat vom Büffet  
15,90 €

mit rustikaler Grillpfanne „Kratersee“  
von Pute, Schwein , Rind  und Lammbratwurst  
Grilltomate und Kräuterbutter  
knackfrischem Salat oder Gemüse vom Markt  
17,90 €



*Wad jed et noch hunnerher?*  
Was gibt es zum Nachtisch?

Von Radfahrern auf dem Maare-Mosel-Radweg, unterwegs von Daun nach Bernkastel-Kues immer wieder gerne genossen:

Süße Eifel

Zerrupfter Wohmpernpannekoochen (Wohmpern=Heidelbeeren)  
Rosinen, Zimt und Puderzucker  
6,90 €

Wir haben im Umland etliche Kilo Holunderbeeren gesammelt und diese zu Saft verarbeitet. Mit diesem Saft und der frischen Milch seiner Kühe stellt unser Partner-Bauernhof in Manderscheid Holunder-Sahneiskrem und Holunder-Joghurteiskrem her. Probieren Sie unser Geschmackserlebnis Holundereis im Duett  
6,90 €

Ganz besonders geliebt wird der dünn ausgebackene  
Eifeler Holunder-Walnuss-Pfannekuchen  
gefüllt mit heißen Waldbeeren und Vanilleeis  
6,90 €

Wenn der Michael es macht, schmeckt es besonders gut!  
Halbgefrorenes von Walnüssen vom eigenen Baum  
auf Waldbeerenspiegel und Sahnehäubchen  
6,90 €

Sie können sich nicht für ein Dessert entscheiden?  
Dann ist die Dessertvariation Schneider am Maar genau das Richtige für Sie!  
Vier kleine Dessertversuchungen für Leckermäulchen  
7,90 €

Wir empfehlen Ihnen einen Blick  
in unsere reichhaltige Eis-Dessertkarte!



## Lieber Gast!

Laut Verordnung ist die Kenntlichmachung  
von Zusatzstoffen  
bei Lebensmitteln Pflicht.

Alle unsere Gerichte  
können allergene Stoffe enthalten!  
Auf Anfrage reichen wir Ihnen gerne  
eine detaillierte Auflistung.

### Legende:

1. Farbstoffe	2. Trennmittel
3. Konservierungsstoffe	4. Schaumverhüter
5. Antioxidationsmittel	6. Füllstoffe
7. Phosphate	8. Emulgatoren
9. Milcheiweiß	10. Schmelzsalz
11. Trägerstoffe	12. Festigungsmittel
13. Säuerungsmittel	14. Geschmacksverstärker
15. Säureregulatoren	16. Schaummittel
17. Geliermittel	18. Überzugsmittel
19. Feuchthaltemittel	20. Modifizierte Stärken
21. Packgase / Schutzgase	22. Treibgase / Treibmittel
23. Backtriebmittel	24. Komplexbildner
25. Stabilisatoren	26. Verdickungsmittel
27. Kaumasse	28. Mehlbehandlungsmittel
29. Geschwefelt	30. Geschwärzt
31. Gewachst	32. Zuckerarten
33. Süßungsmittel	





## Weine im Ausschank

2014 Mosel - Saar - Ruwer		
11 % Klüsserather Bruderschaft		
Riesling LIEBLICH	0,1 l	1,90 €
Qualitätswein mit Prädikat	0,2 l	3,40 €
Erzeugerabfüllung Weingut Christian Bechtel e.K.	0,25 l	4,20 €
2013 Mosel - Saar - Ruwer		
9,5 % Klüsserather Bruderschaft		
Riesling Spätlese FEINHERB	0,1 l	1,90 €
Qualitätswein mit Prädikat	0,2 l	3,40 €
Erzeugerabfüllung Bechtel / Klüsserath	0,25 l	4,20 €
2014 Mosel – Saar – Ruwer		
12,5 % Klüsserather Bruderschaft		
Riesling TROCKEN	0,1 l	1,90 €
Qualitätswein mit Prädikat	0,2 l	3,40 €
Gutsabfüllung Bechtel/Klüsserath	0,25 l	4,20 €
2012 Mosel - Saar - Ruwer		
13% Klüsserather Bruderschaft		
Spätburgunder TROCKEN	0,1 l	2,20 €
Qualitätswein best. Anbaugebiete	0,2 l	4,20 €
Weinbau Bechtel/Klüsserath	0,25 l	5,50 €
2014 Mosel – Saar – Ruwer		
Grauer Burgunder feinherb	0,1 l	2,20 €
Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete	0,2 l	4,20 €
Weingut Bechtel/Klüsserath	0,25 l	5,50 €
Aroma erinnert an Birne, Mandeln und Ananas		



2014 Ahr Rotwein		
Dernauer Klosterberg	0,1 l	2,50 €
Spätburgunder Qualitätswein	0,2 l	4,60 €
13% TROCKEN - ideal zum Wild oder	0,25 l	5,80 €
12 % HALBTROCKEN		
2014 Klüsserather Bruderschaft	0,1 l	2,10 €
Spätburgunder Weißherbst	0,2 l	4,10 €
13 % Qualitätswein b.A. TROCKEN oder	0,25 l	4,90 €
12% Qualitätswein b.A.FEINHERB		
Erzeugerabfüllung Weinbau		
Günter & Waltraud Bechtel Klüsserath Mosel		
2011 Haut – Medoc		
13 % Carbernet Franc		
Merlot Carbernet Sauvignon	0,1 l	2,80 €
Bordeaux Frankreich	0,2 l	4,80 €
Bukett von roten Früchten	0,25 l	5,80 €
sehr feinfruchtiger Wein im Holzfass gereift.		
2014 Spätburgunder trocken		
Baden – Deutschland	0,2 l	3,80 €
2013 Castillo de Eneriz Crianza		
Navarra – Spanien	0,2 l	3,80 €
2015 Epicuro Appassimento Rosso		
Apulien – Italien	0,2 l	4,90 €

Natürlich führen wir auch sehr gute Flaschenweine!  
Gerne bringen wir Ihnen unsere Flaschenweinkarte.



## Unser Tipp

Durchs ganze Jahr hinweg bieten wir Ihnen viele verschiedene Sonderaktionen z.B. Spargelkarte, Lammkarte, Zickleinvariationen, Büffets, Apfelmenüs Wildspezialitätenkarte, Ernte Dank Menü, Grillabende um nur einiges zu nennen.

### **01. Dezember bis 23. Dezember 2017**

Wir empfehlen uns für Sie Weihnachtsfeier im festlichen Ambiente!  
Tolle Angebote mit Büffets, Menüs oder all inklusive Pauschalen.  
In der Rezeption erhalten Sie gerne unsere Angebote oder ganz bequem im Internet unter [www.hotelschneider.de/restaurant](http://www.hotelschneider.de/restaurant)

### **24. Dezember und 25. Dezember** einschließlich - Betriebsruhe

### **26. Dezember bis 02. Januar 2018** Silvesterpauschalen mit täglichen Events

**Am 31.12.2017 feiern wir gerne mit Ihnen ins neue Jahr 2018!**  
Vorspeisenbüffet  
Suppe – Service am Platz  
Hauptgang – Service am Platz  
Dessertbüffet

Reservieren Sie rechtzeitig und freuen Sie sich auf unsere Leckereien!