



Herzlich Willkommen

hier im traditionsreichsten Gasthaus in Schalkenmehren!

Entspannen Sie
in Ihrem „Schneider am Maar“
und lassen Sie sich
von unserer
ehrlichen und leckeren
Heimatküche überraschen.

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

Frühstückszeiten

07:00 Uhr (auf Wunsch auch früher) bis 11:00 Uhr

Öffnungszeiten Restaurant

Mittag 12:00 bis 15:30 Uhr

Abend 17:30 Uhr bis 21:00 Uhr



Folgen Sie uns auf Instagram

Alle Preise in Euro  Vegetarisch  Vegan  Qualitätsmarke EIFEL  Produkt aus der Eifel

Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei Gruppen ab acht Personen eine Gesamtrechnung erstellen.



Eifler Stube mit gemütlichem Thekenbereich, fünf verschiedenen Fassbiersorten und gut sortierter Weinkarte

Nichtraucher-Restaurantplätze für 110 Personen

Heimelige Gartenwirtschaft mit 100 Sitzplätzen

Leckere Eifler Küche mit fast ausschließlich regionalen Produkten der Qualitätsmarke EIFEL und aus der Eifel

Lamm beziehen wir aus eigener Freilandhaltung im Maarkessel

Übernachten in modernen Zimmern in drei verschiedenen Kategorien teilweise mit Balkon und/oder Maarblick

Völlig ungezwungener Urlaub in einer unserer komplett eingerichteten Ferienwohnungen mit Maarblick

Für die Individualisten unter unseren Gästen, auf unserem Campingplatz und ganz romantisch im traditionellen Schäferwagen direkt am Maarufer

Wellness Oase mit finnischer Sauna, keramischem Dampfbad, Tecaldarium, Erlebnisdusche, Einzel-Whirlwanne, Wärmebänke, Infrarot-Salz Raum, Luftbaden mit Maarblick und Ruheraum und das Physioaktivstudio Vanessa Weiler

Maarblick-Liegewiese nur für Hausgäste

...und noch weitere Extras:

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

En Zopp, die ma jühr ohuslähfelt
Eine Suppe, die man gerne auslöffelt

Doppelte klare Ochsenschwanzsuppe
mit hausgemachten Ochsentravioli 
7,90

Spezialität des Hauses
Eifler Sauerkrautsuppe
mit Paprika und Mettwurststücken 
nicht besonders kalorienarm, aber sehr, sehr lecker (c,i,j)
7,90

Rote Beete Suppe
verfeinert mit Kräuterschmand (j) 
oder in der veganen Variation ohne Schmand 
7,00

Jääkisch Jeehs
Verrückte Ziege
Hausgemachte Nudeltaschen
gut gefüllt mit Eifeler Ziegenkäsen,
dazu gibt es leckere Soße von EIFEL-Tomaten mit Schmand
verfeinert als Vorspeise 9,90  
oder als Hauptgang 18,00 (j,d)

Dat lähst mech neht kalt
Lust auf herzhaft kalte Gerichte

Großer Salatteller „Vitaminstoß“

verschiedene Salate und angemachte Salate 9,90 (b) 
wahlweise mit lauwarmen Streifen von der Pute plus 5,90
mit Ziegenkäse vom Vulkanhof/Hof Steinrausch plus 6,90 (j) 
oder mit Ei, Käse und Schinken plus 3,90 (j,i) 

Knackiger, bunter Linsensalat

wie der Mattia ihn mag mit frischen Tomaten, Salatgarnitur
und Ziegenkäse vom Hof Steinrausch aus Wascheid oder  
Streifen vom Räucherlachs oder Stücke von der Eifler
Räucherforelle 12,90 (j) 

So viele können nicht irren... Unser absoluter Renner ist die
Hausgemachte Rieslingwein-Sülze nach alt überliefertem
Rezept unserer Urgroßmutter Maria serviert mit Bratkartoffeln
und leckerer Remouladensauce 13,90 (b,c) 



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 8,90 ^(c)

... gibt es auch als strammen Max mit zwei Spiegeleiern vom
Ellscheider Huhn oder als Eifel-Paula mit Bio-Gouda 10,90 ^(j)  

Zarter kalter Braten mit Omas guter Remo dazu unsere
leckeren Bratkartoffeln aus der schmiedeeisernen Pfanne 
14,90 ^(b)

Hausgemachte Flammkuchen

je 12,90

Straßbourg- Speck, Zwiebeln und Käse ^(i,j) 

Gourmet- Lachs, Tomaten und Zwiebeln ^(j)

Mediterran- Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Knoblauch und Käse ^(j)  



Für die kleinen Päs

Für die kleinen Vulkanologen je 6,90

Quartär-Teller

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

Leckere Nudeln mit Bolognese Soße (j) 
oder vegetarisch mit Tomatensauce  

Trias-Teller

(Trias, etwa 250 Mill. Jahre vor unserer Zeit. In der Eifel lebten
kleine Ur-Reptilien und die Vorfahren der Pute)
Paniertes Putenschnitzel mit Kartoffelstäbchen und Gemüse

Devon-Teller

(Devon, vor ca. 380 Mill. Jahren war hier der Meeresboden)
Gebackene Fischstäbchen dazu Salzkartoffeln 

Um die Wartezeit der hungrigen kleinen Gäste zu verkürzen,
reichen wir Ihnen gerne unsere große Spielkiste oder
Malbücher zur Steigerung der Kreativität.

Alles ous däm Waasa ...

Fisch auf den Tisch- Alles aus dem Wasser

 Fangfrische Forelle aus Kradenbach im Speckmantel 
mit mediterranem Gemüse und Petersilienkartoffeln 23,90 (i)
oder gerne auch nach Art der schönen Müllerin
mit EIFEL-Butterkartoffeln 20,90 (i) 

Der Klassiker

Eingelegte Heringe, wie die Gisela sie heute noch macht,
mit viel Apfel, Zwiebel, Gurke und Schmand
serviert mit Brot oder Bratkartoffeln 
11,90 (c,h)

Dat ähsen ma all jähr

Liebblingsgerichte

Für die Marke EIFEL gibt es ein Leibgericht. Dies ist die
Lieblingsspeise vieler Eifler: „Döppekoochen!“ Einen echten
Eifler erkennt man daran, dass er das Geheimnis des
Döppekoochen auch verrät: „...aus dem gusseisernen Topf
schmeckt er am Besten.“

Das genaue Rezept erhalten Sie als Postkarte an der
Rezeption.

Ein großes Stück vom Döppekoochen mit Speck serviert mit
Apfelmus oder Kräuterschmand

11,90 (c,e,i) 



Cedric's Pulled Pork Burger
vom EIFEL-Schwein aus dem Smoker 
im Brioche-Bun mit geschmorten Whisky-Schalotten
und amerikanischem Krautsalat
serviert mit frittierten Kartoffelstäbchen 17,90 (b,g,j)

Saftiges Rumpsteak vom Eifeler Weiderind von Bauer Martins
Wiese im Markessel dazu Röstzwiebeln, Kräuterbutter und
frittierte Kartoffelstäbchen (c) 
25,90

Eifeler Vulkantopf – Opas Lieblingsessen
mit viel gemischtem Hack, Weißkohl, etwas Sauerkraut,
Kräutern und Schmand
dazu servieren wir unsere heißgeliebten Bratkartoffeln 13,90 (j) 

Paniertes Schnitzel Eifeler Art mit Speck und Spiegelei
dazu unsere heißbegehrten Bratkartoffeln
aus der gusseisernen Pfanne 17,90 (c) 

Unsere geliebten Bratkartoffeln kommen aus der
gusseisernen Pfanne vom Holzherd
und sind in Schmalz gebraten 
entweder Solo 4,50 (c)
oder mit drei Spiegeleiern 7,90 (c)

Bratwürstchen vom heimischen Wild aus eigener Herstellung
serviert an Jägersauce mit frittierten Kartoffelstäbchen
14,90 (b,i,) 

Gerne servieren wir zu Ihrem Gericht auch
einen knackigen gemischten Salat oder leckeres Tagesgemüse 4,50

„Schäferstündchen“

Zwei leckere Wirsingrouladen gefüllt mit Gehacktem vom Lamm aus eigener Aufzucht und Ziegenkäse vom Hof Steinrausch aus Wascheid serviert an Kräutersoße, Kartoffeln aus dem Maarkessel und gegrillten Zucchinischeiben 17,90 

Deftiges Klosterbräu-Gulasch vom Eifel-Rind serviert mit unserem traditionellen Döppekoochen und Apfelmus 18,90 (i,d) 

Hout ehs keh Fleesch

Heute mal kein Fleisch – Vegetarisch und Vegan

Eifler Kartoffelpfanne

Kartoffeln in Rahm mit Zucchini, Zwiebeln, Knoblauch und Champignons

Goldbraun mit Gouda überbacken 12,90 (j)  

Arancine

Frittierte Steinpilz-Risotto-Bällchen 

auf knackigem Grillgemüse in Olivenöl 14,90 (j)

EIFEL-Ofenkartoffel 

auf knackigem Grillgemüse in Olivenöl 

gerne auch mit Kräuterschmand 11,90 (j) 

Wad jed et noch hunnerher?

Was gibt es zum Nachtisch?

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-Sahneiscreme und Holunder-Joghurteiscreme her. (j)
Probieren Sie unser Geschmackserlebnis
Holundereis im Duett

7,90  

Holunder-Walnusspfannkuchen
mit zartschmelzendem Vanille-Eis und heißen Waldbeeren

7,90 (j)  

Wenn unser Konditor Cedric es macht,
schmeckt es besonders gut...

Wöchentlich kreieren wir tolle verschiedene Parfaits.
Lassen Sie sich überraschen, was wir heute servieren! 7,90 (j) 

Hausgemachter Haselnuss-Caramel Brownie
mit Toffee-Eis an Karamellsauce
verfeinert mit karamellisierten Haselnüssen 7,90 

Wir empfehlen Ihnen einen Blick in unsere Eiskarte!



Eppes fir de Duuscht
Etwas für den Durst

Mineralwasser der Marke EIFEL

Rhodium naturell/medium/Classic	0,25l	2,50 €
	0,75l	5,50 €

Softdrinks und Säfte

Bluna Orange.....	0,2l/0,3l/0,4l2,50 €/3,70 €/4,90 €
Afri Cola.....	0,2l/0,3l/0,4l2,50 €/3,70 €/4,90 €
Afri ohne Zucker.....	0,2l/0,3l/0,4l2,50 €/3,70 €/4,90 €
Bluna Zitrone.....	0,2l/0,3l/0,4l2,50 €/3,70 €/4,90 €
Thomas Henry Tonic Water.....	0,2l 3,90 €
Thomas Henry Bitter Lemon....	0,2l 3,90 €

Hausgekelterter Apfelsaft von Streuobstwiesen im Maarkessel
ohne Zusatzstoffe und ohne Zuckerzusatz.

100 % reiner Direktsaft.....	0,3l/0,4l 3,90 €/5,40 €
geht auch als Apfelschorle.....	0,3l/0,4l 2,90 €/3,90 €
...auch zum Mitnehmen in der Literflasche naturtrüb oder klar.....	 3,50 €

Säfte aus Bad Hönningen am Rhein

Orangensaft, Johannisbeersaft, Traubensaft rot oder weiss, Kirschsafft, Bananensaft, Tomatensaft.....	0,2l 2,90 €
---	------	--------------



Bier Spezialitäten frisch vom Fass

Bitburger Premium Pils, Stammwürze 11,3 %, Alkoholgehalt 4,8 % vol. Vollbier, untergärig, vollendeter Pilsgeschmack, glänzend goldgelb, feinporige Schaumkrone, frischer Feinherber Geschmack0,2l/0,3l 2,40 €/3,40 €
.....0,4l/0,5l 4,40 €/5,40 €

Eifler Landbier, besondere Bierspezialität im Trend der Zeit, unfiltriertes Bier, untergäriger Brauart, feinstes Hopfenaroma, 5,1% vol. Alkoholgehalt, feinperlige, natürliche Kohlensäure, uriges Aussehen und angenehme Bekömmlichkeit, Hochwertiges Eiweiß und gesunde Hefe werden nach der Reifung im Eiskeller nicht herausgefiltert. Dadurch bleibt die natürliche Trübung beim Ausschank erhalten.
.....0,3l/0,5l 3,40 €/5,40 €

Reissdorf Kölsch, Stammwürze 11,3 %, Alkoholgehalt 4,8 % vol., hell, obergäriges, blankes, hopfenbetontes Vollbier, sehr süffig0,2l/0,3l 2,40 €/3,40 €
.....0,4l 4,40 €

Steinfelder Klosterbier, bernsteinfarbenes Bier, untergärig und unfiltriert mit kräftigem Geschmack, 5,1 % vol. Alkoholgehalt
.....0,3l/0,5l 3,40 €/5,40 €

Erdinger Urweisse, 125 Jahre Brautradition. Stammwürze 11,9 %, Alkoholgehalt 4,9 % vol. Unverkennbarer, traditioneller, vollmundiger Weißbiergeschmack
.....0,3l/0,5l 3,40 €/5,40 €



Alkoholfreie Flaschenbiere

Bitburger Alkoholfrei herb, 0,00 % vol. Alkoholgehalt, Stammwürze 12 %, Vollbier, untergärig, Kohlenhydrate 5,0 g/100 ml, erst nach vollendeter Reifung schonend der Alkohol entzogen und deshalb besonders frisch

.....0,33 l 3,40 €

Bitburger Radler Alkoholfrei, Biermischgetränk aus 40 % Bitburger alkoholfrei und 60 % Zitronenlimonade, die perfekte Erfrischung für Radler-Genießer, die auf Alkohol verzichten möchten. Zitronig, isotonisch und nicht zu süß

.....0,33 l 3,40 €

Erdinger Alkoholfrei, 0,4 % vol. isotonischer Durstlöscher, den Braumeistern ist es gelungen, den aromatischen und vollmundigen Erdinger-Charakter zu bewahren

.....0,33 l / 0,5 l 3,40 € / 5,40 €

Kandi Malz Alkoholfrei

Viele greifen nach dem Sport auf das Erfrischungsgetränk zurück, denn im Malzbier sind Eiweiß, Mineralien und Kohlenhydrate enthalten, die als echte Energielieferanten gelten. Verglichen mit dem hohen Nährwert haben Malzbiere darüber hinaus relativ wenig Kalorien.

.....0,2l/0,3l/0,4l2,00 € / 3,00 € / 4,00 €



Offene deutsche Weißweine im Ausschank

Mosel-Saar-Ruwer – Klüsserather Bruderschaft

Riesling Lieblich/Feinherb/Trocken

Erzeugerabfüllung Weingut Bechtel aus Klüsserath

0,1l / 0,2 l / 0,25 l 2,40 € / 4,50 € / 5,40 €

Mosel-Saar-Ruwer – Klüsserather Bruderschaft

Grauer Burgunder Trocken Silberne Kammerpreismünze

Erzeugerabfüllung Weingut Bechtel aus Klüsserath

Feinherb 0,1l / 0,2l / 0,25l 2,70 € / 5,20 € / 6,20 €

Trocken 0,1l / 0,2l / 0,25l 2,90 € / 5,60 € / 6,70 €

Offene deutsche Rotweine/Rose im Ausschank

Ahr Rotwein – Dagernova

Spätburgunder Qualitätswein Trocken/Halbtrocken

0,1l / 0,2l / 0,25l 2,90 € / 5,40 € / 6,50 €

Klüsserather Bruderschaft

Spätburgunder Weißherbst Trocken/Feinherb

0,1l / 0,2l / 0,25l 2,40 € / 4,40 € / 5,30 €

Mosel-Saar-Ruwer - Klüsserather Bruderschaft

Spätburgunder Trocken QbA

0,1l / 0,2l / 0,25l 2,70 € / 5,20 € / 6,30 €

Nicht das richtige dabei? Werfen Sie gerne einen Blick in
unsere ausführliche Weinkarte.

Internationale Weine im Ausschank

Château de l'Estagnol rouge – Trocken 0,2l 5,60€

Côtes du Rhône AOP / Frankreich

würzig, pfeffrige Noten mit Aromen von Sommerbeeren

Le Masnuy Merlot / Cabernet - Trocken 0,2l 5,30€

Am Gaumen Noten von Sauerkirschen, Johannisbeeren und

Pflaumen. Opulent mit feinen, weichen Tanninen - Frankreich

Epicuro Appasite – Puglia IGP - Feinherb 0,2l 5,20 €

reife, dunkle Früchte, mediterrane Kräuternote

warmblütig, opulent und voluminös Italien

Nardelli Primitvio – Puglia IGT - Feinherb 0,2l 5,20 €

Satte Frucht süßer Schwarzkirschen und Pflaumen,

feine leicht süßliche Gewürznote – Italien

Le Masnuy Chardonnay Viognier – Trocken 0,2l 5,30 €

Fein und elegant mit floralen Aromen von weißen Blumen

und Trockenfrüchten, viel Fülle und Geschmeidigkeit, frischer Abgang

Principe di Granatey – Rosè – feinherb 0,2l 5,30 €

Bouquet von rosa Grapefruit, roten Früchten und Kirschblüten

fein und elegant am Gaumen

Chateau Bellevue la Foret – Rosé – trocken 0,2l 5,60 €

Noten von Zitrusfrüchten, Erdbeere, Brombeere, Kirsche und

Schwarzer Johannisbeere im Bouquet

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, separate Auflistung.

Trotz sorgfältiger Herstellung
können unsere Gerichte
neben den gekennzeichneten Zutaten
Spuren anderer Stoffe enthalten,
die im Produktionsprozess
in der Küche verwendet werden.

a. mit Farbstoff	b. mit Konservierungsstoff
c. mit Natrium	d. mit Antioxidationsmittel
e. mit Geschmacksverstärker	f. geschwefelt
g. geschwärzt	h. gewachst
i. mit Phosphat	j. mit Milcheiweiß
k. mit Süßungsmitteln	