



Speisekarte



Herzlich Willkommen im Restaurant Schnookeloch in der Heidelberger Altstadt

„Mindest ämol in der Woch, muss der Mensch ins Schnookeloch!“

Das historische Lokal ist bekannt für seine stimmungsvollen Abende, begleitet von Klaviermusik, zu der je nach Lust und Laune auch mitgesungen werden kann. Nehmen Sie teil am traditionellen studentischen Leben, dessen Brauchtum hier aktiv gepflegt wird.

Im hinteren Bereich befindet sich das Eichendorff-Stübchen, in dem Freiherr von Eichendorff damals seine Abende bei einem Gläschen Wein verbrachte.

Nutzen Sie unsere zwei Nebenzimmer für Ihre Gesellschaften und Feierlichkeiten. Ein großer Biergarten im Hinterhof, zugewachsen mit wildem Wein, lädt ebenso bis zu 60 Gäste zum Verweilen ein.

Die Geschichte des „Schnookelochs“ für die es nicht wissen: Das Wort „Schnooke“ kommt aus dem kurpfälzischen Dialekt und bedeutet so viel wie „Witze“ – ranken sich interessante historische Begebenheiten. Von ihnen zeugt im Lokal selbst eine Vielzahl von Bildern und Dokumenten. Fünfzehn Verbindungen haben auch heute noch hier ihren Stammtisch, umgeben von Fähnchen und Wappen trägt er so manches Signum.

Unsere Küche ist bekannt für regionale, abwechslungsreiche Spezialitäten mit frischen Zutaten und einem täglich wechselnden Tagesmenü zum günstigen Preis.

Genießen Sie die Zeit im ältesten Studenten-Restaurant in Heidelberg.

Ihr Team vom Restaurant „Schnookeloch“

Unsere Öffnungszeiten

Sonntag bis Donnerstag: 11:00 Uhr – 01:00 Uhr
Freitag und Samstag: 11:00 Uhr – 03:00 Uhr

Öffnungszeiten des Biergartens

Montag bis Sonntag: 11:00 Uhr – 23:00 Uhr

www.schnookeloch-heidelberg.de

Zusatzstoffe:

1 = mit Farbstoff | 2 = mit Konservierungsstoff | 3 = mit Antioxidationsmittel | 4 = mit Geschmacksverstärker | 5 = geschwefelt | 6 = geschwärzt
7 = mit Phosphat | 8 = mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen) | 9 = koffeinhaltig | 10 = chininhaltig | 11 = mit Süßungsmittel | 13 = gewachst

Allergene:

A = glutenhaltiges Getreide | B = Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | C = Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
D = Fisch und Fischerzeugnisse | E = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse | F = Soja und Sojabohnenerzeugnisse | G = Milch und Milcherzeugnisse |  Vegetarisch
H = Schalenfrüchte und Schalenfruchterzeugnisse | I = Sellerie und Sellerieerzeugnisse | J = Senf und Senferzeugnisse
K = Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse | L = Schwefeldioxid und Sulfite | M = Lupinen und Lupinenerzeugnisse | N = Weichtiere und Weichtiererezeugnisse

Die Preise verstehen sich einschließlich Bedienung und Mehrwertsteuer. Für Druckfehler sowie Irrtümer übernehmen wir keine Haftung! Preisänderungen vorbehalten.

*Es gelten auf dem Gelände und in den Räumlichkeiten der J.E.K. e.K. ausschließlich die AGWs der J.E.K. e.K.. Die Benutzung der Betriebseinrichtung erfolgt ausschließlich auf eigene Gefahr.
Für die Benutzung der Garderobe übernehmen wir keine Haftung.*

Suppen

Zu allen Suppen reichen wir
ofenfrisches französisches Baguette.^A

Pfälzer Zwiebelsuppe ^{2,3} mit Weißbrot ^A und Käse ^G überbacken		9,90 €
Fruchtige Tomatensuppe ⁴ mit Sahnehaube ^G		9,90 €
Leberknödelsuppe in Brühe		9,20 €

Flammkuchen

Alsacienne ^{2,3} mit Speck, Zwiebeln und Crème fraîche ^G		14,90 €
Baden ^{2,3} mit Speck, Zwiebeln, frischen Champignons, Käse ^G und Crème fraîche ^G		15,90 €
Malta ^{2,3,L} mit Schafskäse ^G , Zwiebeln, Peperoni, Oliven, Kräutern und Crème fraîche ^G		16,90 €

Vorspeisen

1/2 Dutzend Schnecken in hausgemachter Kräuterbutter ^G , im Ofen gebraten, dazu Baguette ^A		11,90 €
Schmalzbrot ^A mit Zwiebeln		9,90 €
Knoblauch-Aioli ^G mit Oliven, Peperoni und ofenfrischem Baguette ^A		9,80 €

Salate

Zu allen Salaten reichen wir
ofenfrisches französisches Baguette.^A

Beilagensalat		6,90 €
Großer bunter Salatteller mit Ei ^{2,3,6,L} <i>Salat der Saison, Gurken, Tomaten, Oliven, Zwiebeln und Ei ^G</i>		15,90 €
Hirtensalat ^{2,3,6} <i>Salat der Saison, Schafskäse ^G, Peperoni ^L, Zwiebeln und Oliven</i>		17,90 €
Salat „Nizza“ ^{2,3,6,L} <i>Salat der Saison, Thunfisch ^D, Peperoni ^L und Oliven</i>		18,90 €
Salat „Eichendorff“ <i>Salat der Saison, Gurken, Tomaten, Putenstreifen und Schafskäse ^G</i>		19,90 €

Zwischengerichte

Hirten-Pfännchen <i>Schafskäse ^G, Thunfisch ^D, Zwiebeln, Oliven und Peperoni ^L im Ofen gebraten</i>		16,90 €
Ofenkartoffel <i>mit Kräuterquark ^G und Salatgarnitur</i>		15,80 €
Ofenkartoffel <i>mit Kräuterquark ^G, Putenbruststreifen und Salatgarnitur</i>		19,90 €
Ofenkartoffel <i>mit Kräuterquark ^G, Räucherlachs ^D, Meerrettich und Salatgarnitur</i>		18,60 €

Maultaschen / Käsespätzle

Gebratene Maultaschen ^A <i>mit Ei ^G und Salatgarnitur</i>		17,90 €
Maultaschen ^A auf Tomatensoße <i>mit Käse ^G im Ofen gebraten</i>		17,20 €
Maultaschen ^A <i>mit Brühe, Zwiebel-Speck-Schmelze, dazu hausgemachter Kartoffelsalat</i>		17,90 €
Käsespätzle ^{A,G}  <i>mit Röstzwiebeln</i>		16,90 €



Schnitzel

Schnitzel „Wiener Art“ paniert ^{A,C,G} vom Schwein mit hausgemachtem Kartoffelsalat	19,20 €
Schnitzel „Wiener Art“ paniert ^{A,C,G} vom Schwein mit Bratkartoffeln, Speck und Zwiebeln	20,90 €
Naturschnitzel mit Rahmchampignons und Spätzle ^{A,G}	20,20 €
Naturschnitzel mit Pfefferrahmsoße und Spätzle ^{A,G}	20,80 €

Steaks (Rind / Pute)

Argentinisches Rumpsteak ^A mit Pfeffersoße und Spätzle ^{A,G}	29,90 €
Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter ^G und Bratkartoffeln	28,90 €
Zwiebelrostbraten aus dem Roastbeef geschnitten ^A mit Zwiebel-Speck-Soße und Spätzle ^{A,G}	29,90 €
Putensteak mit hausgemachter Kräuterbutter ^G , einer Ofenkartoffel, Quark ^G und Salat	23,90 €

Unsere Bratkartoffeln (Pellkartoffeln mit Speck & Zwiebeln) sind hausgemacht!

Bitte fragen Sie bei Allergien oder Unverträglichkeiten unser Servicepersonal!



Fleisch & mehr

*Zu allen Gerichten reichen wir
ofenfrisches französisches Baguette.^A*

1 Paar Bratwürste [!] (mittelgrob) <i>mit Sauerkraut und hausgemachten Bratkartoffeln</i>	19,90 €
2 Leberknödel <i>mit Sauerkraut und hausgemachten Bratkartoffeln</i>	18,20 €
Pfälzer Saumagen <i>mit Sauerkraut und hausgemachten Bratkartoffeln</i>	19,90 €
Pfälzer Platte: jeweils ein/e Bratwurst [!] , Saumagen, Leberknödel <i>mit hausgemachten Bratkartoffeln</i>	20,90 €
Cordon bleu ^{A,C,G} <i>gefüllt mit Schinken und Käse ^G, dazu hausgemachte Bratkartoffeln</i>	23,90 €
Knusprige Schweinshaxe <i>mit Sauerkraut und hausgemachten Bratkartoffeln</i>	22,90 €
Haxenpfanne <i>Ragout aus Haxenfleisch mit frischen Champignons und Spätzle ^{A,G}</i>	20,90 €
Heidelberger Pfännchen <i>Schweinerücken mit Zwiebel-Speck-Soße, dazu hausgemachte Bratkartoffeln</i>	20,60 €

Bitte fragen Sie bei Allergien oder Unverträglichkeiten unser Servicepersonal!



Kinderteller

Spätzle ^{A,G} mit Bratensoße	9,90 €
Pommes Frites mit Ketchup ¹ / Mayonnaise ^{2,C,I}	6,20 €
Kartoffelpuffer mit Apfelmus	8,90 €
Pinocchio-Kinderschnitzel ^{A,C,G} mit Pommes Frites	13,90 €

Seniorenteller

Schnitzel „Wiener Art“ paniert ^{A,C,G} vom Schwein mit hausgemachtem Kartoffelsalat	16,20 €
Naturschnitzel mit Rahmchampignons und Spätzle ^{A,G}	17,80 €

Extras

Nur zu den
Hauptgerichten.

Kartoffelsalat, Spätzle ^{A,G} , Bratkartoffeln, Sauerkraut oder Pommes Frites	je 5,20 €
Ketchup ¹ oder Mayonnaise ^{2,C,I}	1,90 €
Pfeffer- oder Bratensoße	3,60 €
Pilzsoße (frische Champignons)	4,60 €

Dessert

Ofenfrischer Apfelstrudel ^{A,C,G} mit Schokoladensoße, Vanilleeis ^{C,G} und Sahne ^G	10,90 €
Kaiserschmarrn ^{A,C,G} mit Apfelmus	9,90 €

Bitte fragen Sie bei Allergien oder Unverträglichkeiten unser Servicepersonal!



Kaffee & Co.

Tasse Kaffee ⁹	3,40 €
Pott Kaffee ⁹	4,70 €
Espresso ⁹	2,90 €
Espresso doppio ⁹	4,40 €
Espresso Macchiato (Milchschaum) ^{9,G}	3,30 €
Milchkaffee ^{9,G}	4,20 €
Cappuccino italienisch (Milchschaum) ^{9,G}	3,90 €
Cappuccino con panna (Sahne) ^{9,G}	4,10 €
Latte Macchiato ^{9,G}	4,40 €
Irish Coffee ^{9,G}	5,60 €
Heiße Schokolade ^{9,G}	4,30 €
Heiße Schokolade mit Sahne ^{9,G}	4,60 €

Milchhaltige Heißgetränke erhalten Sie auch Laktosefrei und Vegan!

Tee im Beutel

Darjeeling (Schwarzer Tee)	3,60 €
Früchtetee	3,60 €
Pfefferminztee	3,60 €
Kamillentee	3,60 €

Bitte fragen Sie bei Allergien oder Unverträglichkeiten unser Servicepersonal!



Alkoholfreies

Teinacher Gourmet Naturell / Medium	0,25 l	4,40 €
	0,5 l	5,60 €
Coca-Cola ^{1,3,7,9} / Coca-Cola Light ^{1,3,7,9,11}	0,2 l	4,40 €
	0,4 l	5,60 €
Fanta ^{1,3} / Spezi ^{1,3,9}	0,2 l	4,40 €
	0,4 l	5,60 €
Zitronenlimonade	0,2 l	4,40 €
	0,4 l	5,60 €
Ginger Ale ^{1,3}	0,2 l	4,40 €
	0,4 l	5,60 €
Bitter Lemon ^{3,10}	0,2 l	4,40 €
	0,4 l	5,60 €
Tonic Water ¹⁰	0,2 l	4,40 €
	0,4 l	5,60 €
Almdudler	0,33 l	5,20 €
Teinacher Genuss Limonade	0,33 l	5,90 €
<i>Rhabarber-Mirabelle ³, Johannisbeer-Holunder, Mango-Maracuja-Orange ^{1,3}</i>		

Nektare & Säfte

Apfelsaft	0,2 l	4,40 €
Saftschorle	0,4 l	5,60 €
Orangensaft, Rosé-Grapefruitsaft ³ , Traubensaft	0,2 l	4,60 €
Sauerkirsch-Nektar ³ , Maracuja-Nektar, Schwarzer Johannisbeer-Nektar ³	0,2 l	5,20 €

Bitte fragen Sie bei Allergien oder Unverträglichkeiten unser Servicepersonal!

Bier vom Fass

Hacker-Pschorr Pils [^]	0,3 l	4,60 €
	0,5 l	5,60 €
Hacker-Pschorr Hefeweizen [^]	0,3 l	4,60 €
	0,5 l	5,60 €
Hacker-Pschorr Kellerbier [^]	0,3 l	4,60 €
	0,5 l	5,60 €
Hacker-Pschorr Radler ^{^,11}	0,3 l	4,60 €
	0,5 l	5,60 €
Hacker-Pschorr Weizenradler ^{^,11}	0,3 l	4,60 €
	0,5 l	5,60 €
Hannen Alt [^]	0,2 l	4,60 €
	0,4 l	5,60 €
Kölsch Sion [^]	0,2 l	4,60 €
	0,4 l	5,60 €



1 Liter Bier im Stiefel

10,60 €

Flaschenbier

Hacker-Pschorr Kristallweizen [^]	0,5 l	5,60 €
Hacker-Pschorr Dunkles Weizen [^]	0,5 l	5,60 €
Hacker-Pschorr Alkoholfreies Weizen [^]	0,5 l	5,60 €
Beck's Alkoholfreies Pils [^]	0,33 l	4,60 €
Chiemseer Helles [^]	0,5 l	5,60 €

Bitte fragen Sie bei Allergien oder Unverträglichkeiten unser Servicepersonal!



Weißwein & Weißherbst

Riesling vom Fass „trocken“ ^L <i>Forst, Pfalz</i>	0,25 l	6,90 €
Riesling „halbtrocken“ ^L <i>Forst, Pfalz</i>	0,25 l	6,90 €
Scheurebe „lieblich“ ^L <i>Forst, Pfalz</i>	0,25 l	6,90 €
Grauburgunder „trocken“ ^L <i>Ihringen, Baden</i>	0,25 l	6,80 €
Portugieser Weißherbst QbA ^L <i>Wachenbeimer Mandelgarten</i>	0,25 l	6,80 €

Rotwein

Cabernet Sauvignon „trocken“ ^L <i>Ligneran, Frankreich</i>	0,25 l	5,60 €
Dornfelder „trocken“ ^L <i>Pfalz</i>	0,25 l	5,90 €
Durbacher Spätburgunder „halbtrocken“ ^L <i>Schriesheim, Badische Bergstraße</i>	0,25 l	5,90 €

Schorle

Weinschorle ^L	0,25 l	5,60 €
	0,5 l	6,20 €
Weißherbstschorle ^L	0,25 l	4,20 €
	0,5 l	6,20 €
Pfalzwasser Vinnade (alkoholfreier Wein) ^L	0,33 l	4,50 €

Bitte fragen Sie bei Allergien oder Unverträglichkeiten unser Servicepersonal!



Apfelwein

Apfelwein ^L	0,25 l	4,20 €
	0,5 l	5,90 €
Apfelweinschorle ^L	0,25 l	4,20 €
	0,5 l	5,60 €

Prosecco

Prosecco Spumante „trocken“ ^L	0,1 l	5,80 €
<i>Villa Sandi</i>	0,75 l	32,00 €

Longdrinks

Tanqueray Gin Tonic ¹⁰	0,3 l	6,20 €
Jack Daniel's Cola ^{1,3,7,9}	0,3 l	6,80 €
Smirnoff Wodka Lemon ^{3,10} , Tonic ¹⁰ oder Orange	0,3 l	6,20 €

Spirituosen

Obstler, Williams, Melone, Kirsch, Mirabelle, Malteser	2 cl	je 3,80 €
Schierker Feuerstein	2 cl	3,10 €
Korn	2 cl	3,80 €
Ouzo ¹²	2 cl	3,10 €
Baileys Irish Cream ^{1,9,G}	2 cl	3,90 €

Whiskey

Jack Daniel's Old No. 7	2 cl	5,20 €
Jack Daniel's Ginger	4 cl	6,80 €
Jack Daniel's Fire Shot, Rye, Fire oder Honey	2 cl	6,80 €
Wild Turkey	2 cl	5,20 €



www.schnookeloch-heidelberg.de