

# Gasthaus zum Zabelstein

*Kulinarischer Genuss nach altfränkischer Tradition ...*

## Tageskarte

# Tageskarte

## Aperitif/Getränke

<b>Quittensecco</b> 0,1 l	3,50
<b>Kürbis - Apfel - Secco</b> 0,1 l	3,50
<b>Zoigl Schmankerlbier naturtrüb</b> 0,5 l unfiltriertes Bier von der Mönchshof Manufaktur im stilvollen Glas serviert <i>Stammwürzgehalt 12,3 % und Alkoholgehalt 5,4 %</i>	3,20
<b>Apfel - Kürbis – Schorle</b> hausgemacht 0,5 l	3,90

## Vorspeisen

<b>Cremsuppe vom Hokkaidokürbis</b> mit Sahnehaube und Kürbiskernen garniert	3,90
<b>Fränkische Trilogie</b> aus Kochkäse, Gerupfter und Griebenschmalz mit Landbrot	4,70

## Hauptspeisen

### „Die Herbstspezialität“

Gänsebrust auf leckerer Soße mit flaumigem Kartoffelkloß und Apfelrotkohl oder gerahmtem Wirsing 15,90

### „Das Essen für die Frau“

Hähnchenbrust gebraten auf gedrehten Silvanernudeln und buntem Salat 12,40

### „Das Essen für den Mann“

Schweinemedallions auf frischen Champignons in Rahm mit Kartoffelrösti und verschiedene Salate der Saison 13,10

### „Das Essen für Vegetarier“

Maultaschen mit Kürbis und Ricotta gefüllt in Weinsauce mit Herbstgemüse 10,40

## Nachspeisen

**Dessertvariation** lassen Sie sich überraschen! 6,90

### Karthäuser Klöße

im Zimt & Zuckerkleid auf Vanillesoße an frischen Früchten mit Sahnetupfer 6,40

**Quitten - Eiscreme hausgemacht** auf eingelegten Zwetschgen 3,90

*Liebe Gäste Sie können von Oktober bis Februar unsere gefüllte Bauerngans oder Bauernente ab 4 Personen mit 2 Tagen Vorlauf vorbestellen! Genießen Sie bei uns fränkische Tradition von ihrer leckersten Seite!*

*Unsere Öffnungszeiten haben sich geändert!  
Jeden 1. Sonntag im Monat bis 15 Uhr geöffnet!*

Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben