

Gasthaus zum Zabelstein

Kulinarischer Genuss nach altfränkischer Tradition ...

Tageskarte

Tageskarte

Aperitif/Getränke

Quitten - Secco oder Secco - Rot trocken hausgemacht 0,1 l	3,50
Glühwein hausgemacht von der Domina Rebe hausgemacht 0,2 l	2,60
Lenhards - Fruchtetraum - Secco hausgemacht und alkoholfrei 0,1 l aus Apfel, Johannisbeere, Kirsche und Holunder mit Kohlensäure versetzt	2,20
Zoigl Schmankerlbier naturtrüb 0,5 l unfiltriertes Bier von Mönchshof	3,30
Rivaner Kabinett 2017 Weingut Dösch trocken 0,25l	3,00

Vorspeisen

Karotten – Ingwer - Cremesuppe mit Sahnehaube und Petersilie garniert	3,90
Fränkische Trilogie aus Kochkäse, Gerupfter und Griebenschmalz mit Landbrot	4,90

Hauptspeisen

„Das Essen für die Frau“

Hähnchenbrust gebraten auf gedrehten Silvanernudeln und buntem Salat 12,90

„Das Essen für den Mann“

Schweinemedallions auf frischen Champignons in Rahm mit Kartoffelrösti und verschiedene Salate der Saison 13,20

„Das Essen für Vegetarier“

Maultaschen mit Spinat und Ricotta gefüllt in Weinsoße mit buntem Gemüse 10,50

Nachspeisen

Dessertvariation lassen Sie sich Überraschen! 6,90

Kartäuser Klöße

im Zimt & Zuckerkleid auf Vanillesoße an frischen Früchten mit Sahnetupfer 6,90

Quitten - Eiscreme hausgemacht

auf eingelegten Zwetschgen serviert und mit Apfelchips garniert 4,20

Zwetschgentraum

Bourbon – Vanilleeiscreme mit heißen Zimtzwetschgen 3,50

*Liebe Gäste Sie können von Oktober bis Februar unsere gefüllte Bauernente
ab 4 Personen mit 2 Tagen Vorlauf vorbestellen!*

*Unsere Öffnungszeiten haben sich geändert, am 1. Wochenende (Sa&So) im Monat
geschlossen*

Durchgehend warme Küche bis 20:00 Uhr! Unser Gasthaus schließt um 21 Uhr!

Sie erhalten Produkte für Zuhause! (Glühwein, Liköre, Quittensirup und Schnaps) Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter!

Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben

Gasthaus zum Zabelstein 

Kulinarischer Genuss nach altfränkischer Tradition ...