

Gasthaus zum Zabelstein

Kulinarischer Genuss nach altfränkischer Tradition ...

Tageskarte

Aperitif/Getränke

Quittensecco 0,1 l	3,50
Kürbis - Apfel - Secco 0,1 l	3,50
Zoigl Schmankerlbier naturtrüb 0,5 l unfiltriertes Bier von der Mönchshof Manufaktur im stilvollen Glas serviert <i>Stammwürzgehalt 12,3 % und Alkoholgehalt 5,4 %</i>	3,20
Glühwein hausgemacht 0,2 l	2,50
Apfel - Kürbis – Schorle hausgemacht 0,5 l	3,90

Vorspeisen

Karotten - Ingwer - Cremesuppe mit Sahnehaube garniert	3,90
Fränkische Trilogie aus Kochkäse, Gerupfter und Griebenschmalz mit Landbrot	4,70

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	13,10
„Das Essen für Vegetarier“ Maultaschen mit Spinat und Ricotta gefüllt in Weinsoße mit buntem Gemüse	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 Bauernente
ab 4 Personen mit 2 Tagen Vorlauf vorbestellen!*

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

Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben