

Gasthaus zum Zabelstein

Kulinarischer Genuss nach altfränkischer Tradition ...

Tageskarte

Tageskarte

Aperitif/Getränke

Quitten - Secco oder Secco - Rot trocken hausgemacht 0,1 l	3,50
Apfel – Kürbis - Schorle hausgemacht 0,5 l	3,90
Apfelsaftschorle naturtrüb hausgemacht 0,5 l	3,90
Lenhards - Früchtetraum - 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

Vorspeisen

Creemesuppe vom Hokkaidokürbis mit Sahnehaube und Kürbiskernen garniert	3,90
Fränkische Trilogie 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	12,90
--	-------

„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 Kürbis und Ricotta gefüllt in Weinsoße mit Herbstgemüse	10,50
---	-------

Nachspeisen

Dessertvariation lassen Sie sich Überraschen!	6,90
--	------

Kartäuser Klöße

im Zimt & Zuckerkleid auf Vanillesoße an frischen Früchten mit Sahnetupfer	6,50
--	------

Kürbis - Apfel - Eiscreme hausgemacht

auf eingelegten Zwetschgen serviert und mit Apfelchips garniert	4,20
---	------

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

*Unsere Öffnungszeiten haben sich geändert, am **1. Sonntag im Monat** bis 15 Uhr geöffnet!
Durchgehend warme Küche bis **20:00 Uhr!** Unser Gasthaus schließt um **21 Uhr!***

Sie erhalten auch viele Produkte (Weine, Liköre und Schnaps) für Zuhause! Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter!

Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben