

Gasthaus zum Zabelstein

Kulinarischer Genuss nach altfränkischer Tradition ...

Tageskarte

Tageskarte

Aperitif/Getränke

| | |
|---|------|
| Holunderblüten - Secco oder Secco - Rot trocken hausgemacht 0,1 l | 3,50 |
| Holunderblütenschorle oder Apfelsaftschorle naturtrüb hausgemacht 0,5 l | 3,90 |
| 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 der Mönchshof Manufaktur im stilvollen Glas serviert | 3,30 |

Vorspeisen

| | |
|--|------|
| Pfifferling - Cremesuppe mit Petersilie garniert | 4,50 |
| Fränkische Trilogie aus Kochkäse, Gerupfter und Griebenschmalz mit Landbrot | 4,70 |

Hauptspeisen

| | |
|---|-------|
| „Der Oldtimer“ hausgemachte Semmelknödel mit frischen Pfifferlingen in Rahm und Salatteller | 17,50 |
| „Der Oldtimer als kleine Schmankerl Portion“ | 11,90 |
| „Förstersteak“ vom Schweinerücken auf frischen Pfifferlingen in Rahm umlegt mit Kartoffel – Ingwer - Krapfen und verschiedenen Salaten der Saison | 18,90 |
| „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 Pfifferlingen, Ricotta und Lauch gefüllt in Silvanersoße an buntem Sommergemüse bestehend aus Zucchini, Paprika, Kohlrabi und Karotten | 11,50 |

Nachspeisen

| | |
|--|------|
| Dessertvariation lassen Sie sich Überraschen! | 6,90 |
| Kartäuser Klöße im Zimt & Zuckerkleid auf Vanillesoße an frischen Früchten mit Sahnetupfer | 6,50 |
| Holunderblüteneiscreme hausgemacht auf frischen Erdbeeren serviert und mit Apfelchips garniert | 3,90 |

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