



Qualität und Frische am Fuße des Zabelsteins.

## Herzlich Willkommen verehrte Genussfreunde!

Legen Sie alle Hast am Eingang ab, denn die gepflegte Gastlichkeit unseres Hauses soll dazu beitragen, Ihnen Stunden der Entspannung und des Genießens zu bereiten. Wir hoffen sehr, dass Sie sich bei uns wohl fühlen. Seit 2014 betreiben wir, Isolde Lenhard, Dominik Lenhard und Timo Lenhard dieses Gasthaus in Pacht.

## Unsere Öffnungszeiten

**Mittwoch bis Samstag 15 - 21:00 Uhr Warme Küche bis 19:45 Uhr**

**Sonntag 11:00 - 16:00 Uhr Warme Küche bis 15:00 Uhr**

Jedes Erste Wochenende im Monat Samstag und Sonntag geschlossen

Wir schließen Täglich um 21 Uhr außer Sonntag

Montag und Dienstag Ruhetag.

### **GASTHAUS ZUM ZABELSTEIN**

Inh.: Isolde Lenhard  
Falkenbergstraße 12  
97513 Altmannsdorf  
WhatsApp: 09528227  
Folgen Sie uns auf Instagram

### *ATMOSPHERISCH/FRÄNKISCH/LECKER*

Telefon: 09528227  
[www.gasthaus-zabelstein.de](http://www.gasthaus-zabelstein.de)  
Werden Sie Fan unserer Facebook-Seite!  
[info@gasthaus-zabelstein.de](mailto:info@gasthaus-zabelstein.de)  
Bewerten Sie uns auf Google

# Des Franken Liebstes

<b>„Timos Leibspeis“</b>	26,90
Rumpsteak vom Rinderrücken gebraten auf Rotweinsauce mit Spiralkartoffeln dazu Röstzwiebeln und verschiedene Salate der Saison	
<b>Hirschkalbsbraten</b>	19,90
in Wachholdersauce mit flaumigem Kartoffelkloß, Preiselbeer - Birne und Rotkohl	
<b>Hirschkalbsbraten Schmankerl Portion</b>	16,00
in Wachholdersauce mit flaumigem Kartoffelkloß, Preiselbeer - Birne und Rotkohl	
<b>Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken</b>	14,90
in Schweineschmalz gebraten mit Pommes Frites und buntem Salatteller	kl. 12,00
<b>„Das Essen für den Mann“</b>	18,90
Schweinemedallions auf frischen Champignons in Rahm mit Herzogin -Kartoffeln und verschiedene Salate der Saison	kl. 15,20
<b>„Das Essen für die Frau“</b>	16,90
Hähnchenbrust gebraten auf gedrehten Silvanernudeln und buntem Salat	
<b>„Das Essen für Vegetarier“</b>	15,90
Maultaschen gefüllt mit Pfifferlingen, Ricotta und Lauch in Weinsauce mit buntem Grillgemüse	
<b>Seelachsfilet gedünstet</b>	16,90
mit Silvanergemüsesauce an Kartoffelrösti und Beilagensalat	kl. 13,60
<b>„Salatteller Zabelstein“</b>	
Karottensalat, Bohnensalat, Gurkensalat und gemischte Blattsalate reich garniert	12,90
<b>Salat Rumpsteak</b>	
gebraten wie Sie es möchten mit BBQ – Dip	25,90
<b>Geräuchertes Forellenfilet mit Salatsträußchen</b>	11,90
dazu Sahnemeerrettich, Butter und Bauernbrot	
<b>Hausgemachte Bratwürste</b>	12,90
mit verschiedenen Salaten der Saison und Frankenwinheimer Landbrot	kl. 10,40
<b>Schnitzelbrot</b>	12,50
Schnitzel Wiener Art vom Schweinerücken auf Brot mit Blattsalat, Mayonnaise, Ketchup und rohen Zwiebeln	kl. 10,00
<b>Jede Umbestellung oder Räuberteller mit Besteck</b>	1,90

***Wir empfehlen unser wechselndes Wochengericht!***

***Fragen Sie unseren Servicemitarbeiter***

Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben

# Speisekarte

## Vegan

**Mariniertes Seitansteak** 16,90

auf in Olivenöl gebratenem Gemüse, BBQ Dip und an gedrehten Kartoffeln

**Verschiedene Blattsalate** 13,90

in Essig Öl Dressing mariniert umlegt mit Streifen vom gebratenem Bohnenquark

**Gemüseteller** 13,90

mit Zucchini, Paprika, Kohlrabi, Zwiebel und Karotten umlegt mit Kartoffelrösti

## Vegetarisch

**Eieromelette** 15,90

gefüllt mit frischem Gemüse dazu Kartoffelrösti

**Silvanernudeln** 15,90

Nudeln in Silvanergemüsesoße mit Weintrauben und Käse gratiniert  
dazu Saisonsalat

**Maultaschen** 15,90

saisonal gefüllt (Bärlauch/Pfifferlinge/Steinpilze) in Weinsoße mit buntem  
Grillgemüse

**Semmelknödel hausgemacht** 15,90

mit frischen Champignons in Rahm dazu ein Salatteller

## Laktose und Glutenfrei

**Seelachsfilet gedünstet** 16,90

mit fränkischem Wurzelsud dazu Kartoffelrösti und verschiedenen Salaten

**Rumpsteak** 27,50

auf gebratenem Gemüse und Kartoffelrösti

**Hähnchenbrust gebraten** 15,90

an verschiedenen Blattsalaten mit Vinaigrette mariniert

**Latte Macchiato laktosefrei** 3,70

**Cappuccino laktosefrei** 3,50

Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben

# Qualität und Frische am Fuße des Zabelsteins

## Suppe/Vorspeisen

<b>Meerrettich-Kartoffel-Cremesuppe</b> mit Sahnehaube	4,90
<b>Griebenschmalztöpfchen hausgemacht</b> mit Bauernbrot	4,90
<b>„Carpaccio“ von unserer hausgemachten Wurst</b> mit Schwarzbrot	5,90

## Nur für unsere kleinen Gäste

<b>Kinderschnitzel</b> mit Pommes Frites und Ketchup	7,90
<b>Kleine Currywurst</b> mit Pommes Frites und Currysoße	9,90
<b>Portion Pommes</b> mit Ketchup oder Mayo	4,20
<b>Portion Spiralkartoffeln</b>	4,90
<b>Kloß mit Soße</b>	4,20
<b>Eine Bratwurst</b> mit Spiralkartoffeln und Ketchup	7,90
<b>Beilagensalat oder Gemüse</b>	4,90
<b>Kugel Eiscreme</b>	1,90
<b>Kugel Eiscreme in der Waffel</b>	1,40
<b>Kinderschokolade</b>	1,50



*Gerne können Sie mit Ihrem Smartphone unsere Speisekarte anschauen*

Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben



# Fränkische Schmankerl ab 15 Uhr

<b>Hausmacher Bratwürste</b>	11,90
aus unserer Wurstmanufaktur an Weinsauerkraut mit Bratensoße und Bauernbrot	kl. 9,60
<b>Blaue Zipfel</b>	11,90
im Wurzelsud gekochte Bratwurst mit Zwiebeln und Brot	kl. 9,60
<b>Winzerplatte „deluxe“ für 2 Personen</b>	18,90
Verschiedene Hausmacher Wurstsorten, Mettwurst, Emmentaler Käse, Gerupfter, rohem Schinken, Essiggurken und Butterrose dazu Bauernbrot	kl. 15,20
<b>Altmannsdorfer Wurstplatte</b>	10,90
Verschiedene Hausmacher Wurstsorten, Essiggurke, Mettwurst und Brot	kl. 8,80
<b>Hausmacher mit Musik</b>	9,90
Rot- & Weißgelegter in Würfel geschnitten mit Essig und Öl Dressing mariniert, Essiggurke und Zwiebeln dazu Schwarzbrot	kl. 8,00
<b>Schinkenplatte</b>	11,90
mit rohem Schinken, Essiggurke dazu Bauernbrot und Butter	kl. 9,60
<b>Limburger mit Musik</b>	8,90
mit Essig und Öl Dressing mariniert, Zwiebeln dazu Brot und Butter	
<b>Portion Gerupfter</b>	8,90
angemachter Camembert mit Bauernbrot	kl. 7,20
<b>Käsewürfel</b> Emmentaler Käse mit verschiedenen Früchten garniert	6,90
<b>Scheibe Brot oder Verpackung</b>	0,70

*Wir stellen unseren Schinken und unsere Wurst in unserer Manufaktur selbst her*

## Dessert

<b>Unser Mini Dessert</b> Weincreme mit frischen Früchten garniert	4,50
<b>Vanilleeiscreme</b> mit heißen Himbeeren	6,90
<b>Apfeltraum</b> Vanilleeiscreme auf Apfelmus mit Eierlikörsahne	6,90
<b>Gemischtes Eis</b> Vanilleeiscreme, Schokoladeneiscreme, Erdbeereiscreme	5,40
<b>Apfelstrudel</b> auf Vanillesoße und Krokantsahne	6,90
<b>„Unsere Hausspezialität“</b>	8,90
Kartäuser Klöße im Zimt & Zuckerkleid auf Bourbon - Vanillesoße an frischen Früchten mit Sahnetupfer	kl. 7,20

Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben

# Weißweine & Rotweine enthalten Sulfite und sind vom Weinbau Dösch

<b>Timos Brunnenschoppen</b> Hausschoppen 0,25l	3,50
Restzucker 7,0 g/l, Säure 5,5 g/l	
<b>Müller-Thurgau 2023er</b> Q.b.A. halbtrocken 0,25l	3,80
Restzucker 12,0 g/l, Säure 5,0 g/l	
<b>Müller-Thurgau 2022er</b> Kabinett trocken 0,25l	3,80
Restzucker 4,8 g/l, Säure 5,5 g/l	
<b>Silvaner 2023er</b> Kabinett trocken 0,25l	4,20
Restzucker 4,3 g/l, Säure 5,2 g/l	
<b>Silvaner 2024er</b> Q.b.A.trocken 0,25l	4,00
Restzucker g/l, Säure g/l	
<b>Bacchus 2022er</b> Q.b.A. halbtrocken 0,25l	3,80
Restzucker 10 g/l, Säure 5,5 g/l	
<b>Kerner 2022er</b> Q.b.A. halbtrocken 0,25l	4,00
Restzucker 12,0 g/l, Säure 6 g/l	
<b>Kerner 2023er</b> Spätlese halbtrocken 0,25l	4,50
Restzucker 14,0 g/l, Säure 6 g/l	
<b>Portugieser 2024er</b> Q.b.A. trocken 0,25l	4,20
Restzucker g/l, Säure g/l	
<b>Portugieser 2021er</b> Q.b.A. halbtrocken 0,25l	4,20
Restzucker 10,0 g/l, Säure 4,0 g/l	
<b>Dornfelder</b> Roter Hausschoppen trocken 0,25l	4,20
Restzucker 6,0 g/l, Säure 4,5 g/l	
<b>Alexanders Rosé</b> trocken 0,25l	3,50
Restzucker g/l, Säure	
<b>Rotling</b> halbtrocken 0,25l	3,90
Restzucker 12,0 g/l, Säure 5,5 g/l	
<b>Frankenweinschorle Weiß</b> 0,5l/0,25l	4,20/3,00
<b>Frankenweinschorle Rot</b> 0,5l/0,25l	4,60/3,30

Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben

## Aperitif

<b>Secco vom Riesling</b> 0,1l	3,50
<b>Quittensecco</b> 0,1l	3,90
<b>Aperol Spritz</b> 0,25l	6,90
<b>„Quimo“</b> 0,25l	6,90

## Biere aus der Flasche

<b>Pils</b> , Kulmbacher Edelherb 0,5l	3,90
<b>Helles</b> von Mönchshof 0,5l	4,20
<b>Alkoholfreies Bier</b> von Mönchshof, naturtrüb 0,5l	3,90
<b>Kapuziner Weizen</b> , hefetrüb 0,5l	4,20
<b>Kapuziner Weizen Alkoholfrei</b> 0,5l	4,20
<b>Radler</b> von Mönchshof, naturtrüb 0,5l	3,90
<b>Kellerbier</b> von Mönchshof 0,5l	4,20

## Alkoholfreie Getränke

<b>Quittensaftschorle hausgemacht</b> 0,5l/0,25l	5,50/3,90
<b>Coca Cola / light</b> 0,5l/0,25l	4,20/3,00
<b>Fanta</b> 0,33l	3,50
<b>Bad Brambacher Cola-Mix</b> 0,5l/0,25l	4,20/3,00
<b>Saftschorle</b> 0,5l/0,25l (Apfel, Johannisbeere oder Orangen)	4,50/3,20
<b>Rhön Sprudel Natürliches Mineralwasser</b> spritzig, medium oder still 0,75l	4,20
<b>Rhön Sprudel Natürliches Mineralwasser</b> spritzig, medium oder still 0,25l	1,90

Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben

# Premium Kaffee Sourcer Wild handgepflückt

<b>Tasse Kaffee</b>	2,90
<b>Pott Kaffee</b>	3,50
<b>Latte Macchiato / auch laktosefrei</b>	3,70
<b>Cappuccino / auch laktosefrei</b>	3,50
<b>Chococino</b>	3,90
<b>Espresso</b>	2,50
<b>Espresso Duett Espresso und Espressoesscreme</b>	4,50
<b>Espresso Macchiato</b>	3,20
<b>Doppelter Espresso</b>	3,90
<b>Heiße Schokolade</b>	2,90
<b>Milchkaffee</b>	3,90
<b>Tee (Früchte, Schwarzer, Kamille, Pfefferminz)</b>	2,50

## Digestif

<b>Obstler oder Quittenbrand 2cl 42%</b>	2,90
<b>Williams Christ Birne oder Mirabelle 2cl 40%</b>	2,90
<b>Zwetschgenwasser 2cl 42% oder Himbeergeist 2cl 40%</b>	3,50
<b>Kirschlikör oder Rotweinlikör 2cl 20%</b>	2,90
<b>Asbach Uralt 2cl 38% oder Underberg 2cl 44%</b>	3,50
<b>Ramazotti 2cl 30%</b>	3,50
<b>Haselnüsse 2cl 37%</b>	3,90

Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben