



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

ATMOSPHÄRISCH/FRÄNKISCH/LECKER

Telefon: 09528227
www.gasthaus-zabelstein.de
Werden Sie Fan unserer Facebook-Seite!
info@gasthaus-zabelstein.de
Bewerten Sie uns auf Google

Des Franken Liebsten

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

Wir empfehlen unser wechselndes Wochengericht!

Fragen Sie unseren Servicemitarbeiter

Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben

Gasthaus zum Zabelstein 

Kulinarischer Genuss nach altfränkischer Tradition ...

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 Wurzsud 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

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

Nur für unsere kleinen Gäste

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



Gerne können Sie mit Ihrem Smartphone unsere Speisenkarte anschauen

Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben

Gasthaus zum Zabelstein 

Kulinarischer Genuss nach altfränkischer Tradition ...

Fränkische Schmankerl ab 15 Uhr

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

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

Dessert

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

Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben

Weiβweine & Rotweine enthalten Sulfite und sind vom Weinbau Dösch

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

Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben

Aperitif

| | |
|--------------------------------|------|
| Secco vom Riesling 0,1l | 3,50 |
| Quittensecco 0,1l | 3,90 |
| Aperol Spritz 0,25l | 6,90 |
| „Quimo“ 0,25l | 6,90 |

Biere aus der Flasche

| | |
|---|------|
| Pils , Kulmbacher Edelherb 0,5l | 3,90 |
| Helles von Mönchshof 0,5l | 4,20 |
| Alkoholfreies Bier von Mönchshof, naturtrüb 0,5l | 3,90 |
| Kapuziner Weizen , hefetrüb 0,5l | 4,20 |
| Kapuziner Weizen Alkoholfrei 0,5l | 4,20 |
| Radler von Mönchshof, naturtrüb 0,5l | 3,90 |
| Kellerbier von Mönchshof 0,5l | 4,20 |

Alkoholfreie Getränke

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

Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben

Premium Kaffee Sourcer Wild handgepflückt

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

Digestif

| | |
|--|------|
| Obstler oder Quittenbrand 2cl 42% | 2,90 |
| Williams Christ Birne oder Mirabelle 2cl 40% | 2,90 |
| Zwetschgenwasser 2cl 42% oder Himbeergeist 2cl 40% | 3,50 |
| Kirschlikör oder Rotweinlikör 2cl 20% | 2,90 |
| Asbach Uralt 2cl 38% oder Underberg 2cl 44% | 3,50 |
| Ramazotti 2cl 30% | 3,50 |
| Haselnüssle 2cl 37% | 3,90 |

Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben