



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

Des Franken Liebstes

„Timos Leibspeis“	27,90
Rumpsteak vom Rinderrücken gebraten auf Rotweinsauce mit Spiralkartoffeln dazu Röstzwiebeln und verschiedene Salate der Saison	
Hirschkalbsbraten	20,90
in Wachholdersauce mit flaumigem Kartoffelkloß, Preiselbeer - Birne und Rotkohl	
Hirschkalbsbraten Schmankerl Portion	16,80
in Wachholdersauce mit flaumigem Kartoffelkloß, Preiselbeer - Birne und Rotkohl	
Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken	15,50
in Schweineschmalz gebraten mit Pommes Frites und buntem Salatteller	
„Das Essen für den Mann“	18,90
Schweinemedallions auf frischen Champignons in Rahm mit Herzogin -Kartoffeln und verschiedene Salate der Saison	
„Das Essen für die Frau“	17,90
Hähnchenbrust gebraten auf gedrehten Silvanernudeln und buntem Salat	
„Das Essen für Vegetarier“	15,90
Maultaschen gefüllt mit Bärlauch, Ricotta und Champignons in Weinsauce mit buntem Grillgemüse	
Seelachsfilet gedünstet	17,90
mit Silvanergemüsesauce an Kartoffelrösti und Beilagensalat	
„Salatteller Zabelstein“	12,90
Karottensalat, Bohnensalat, Gurkensalat und gemischte Blattsalate reich garniert	
Salat Rumpsteak	26,90
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	
Schnitzelbrot	12,50
Schnitzel Wiener Art vom Schweinerücken auf Brot mit Blattsalat, Mayonnaise, Ketchup und rohen Zwiebeln	
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

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	17,90
mit fränkischem Wurzelsud dazu Kartoffelrösti und verschiedenen Salaten	
Rumpsteak	28,50
auf gebratenem Gemüse und Kartoffelrösti	
Hähnchenbrust gebraten	16,90
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

Bärlauch-Cremesuppe mit Sahnehaube	4,90
Griebenschmalztöpfchen hausgemacht mit Bauernbrot	4,90
„Carpaccio“ von unserer hausgemachten Wurst mit Schwarzbrot	6,90

Nur für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Pommes Frites und Ketchup	7,90
Kleine Currywurst mit Pommes Frites und Currysoße	9,90
Portion Pommes mit Ketchup oder Mayo	4,20
Portion Spiralkartoffeln	4,90
Kloß mit Soße	4,20
Eine Bratwurst mit Spiralkartoffeln und Ketchup	7,90
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 Speisekarte anschauen

Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben

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 „deluxe“ für 2 Personen	19,90
Verschiedene Hausmacher Wurstsorten, Mettwurst, Emmentaler Käse, Gerupfter, rohem Schinken, Essiggurken und Butterrose dazu Bauernbrot	kl. 16,0
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	9,90
mit Essig und Öl Dressing mariniert, Zwiebeln dazu Brot und Butter	
Portion Gerupfter	9,90
angemachter Camembert mit Bauernbrot	kl. 8,00
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	7,50
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 Sahnetupfer	kl. 7,20

Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben

Weißweine & 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 2023er 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	
Cuvée Winzerschoppen halbtrocken 0,25l	4,20
Restzucker g/l, Säure 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/0,25l	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
Rotweinlikör 2cl 20%	2,90
Asbach Uralt 2cl 38% oder Underberg 2cl 44%	3,50
Ramazotti 2cl 30%	3,50
Haselnüsse 2cl 37%	3,90

Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben