

Gasthaus zum Zabelstein



Kulinarischer Genuss nach altfränkischer Tradition ...

Hauptspeisen

1. Burgunderbraten, Semmelknödel und Schwarzwurzelrahmgemüse
- 2./3. Sauerbraten mit Klöße und Blaukraut oder Rinderroulade mit Klöße und Blaukraut
4. Hirschbraten in Wachholdersoße, Preiselbeerbirne, Klöße und Blaukraut
5. Braumeisterbraten in Biersoße, Brezelknödel und Sauerkraut
6. Winzerbraten gefüllt mit Speck und Zwiebeln in Weinssoße
dazu Serviettenknödel mit Salat
7. Wildschweinbraten mit Kartoffelkloß und Blaukraut
8. Schweinemedallions auf Champignonrahmssoße
mit hausgemachten Spätzle dazu gebratenes Gemüse
9. Gebratener Schweinebauch auf Stangenbohngemüse
dazu Mehlspatzen
10. Gebratener Schweinshaxe in Biersoße dazu Mehlklöße und Krautsalat
11. Schweineschäufele mit Schwarzbiersoße, Klöße und Sauerkraut
12. Schweinerückensteak auf Pfefferrahmssoße, Herzoginkartoffeln
und Gemüse
13. Hähnchenbrust auf Silvanernudeln mit Salat
14. Perlhuhnbrust auf Rahmpfifferlingen mit Rösti und Duett von der Karotte
15. Zwiebelrostbraten, Spiralkartoffeln, Röstzwiebeln und Salat (bis 10 Pers.)
16. Putensteak mit Jaipur Curry Soße, Reis und Zuckerschoten
17. Szegediner Schweinegulasch mit Schupfnudeln
18. Rindergulasch mit Kartoffelstampf und Rahmwirsing
19. Poularde auf Paprikasoße mit Dauphinkartoffeln dazu Zucchini
20. Gänsebrust mit Klöße und Wirsing
- 21./22. Gefüllte Bauerngans oder Bauernente mit Klöße, Wirsing und Blaukraut
23. Kohlroulade auf Speckkümmelsoße dazu Kartoffelstampf
24. Rinderfiletsteak auf gebratene Pilze mit Gemüse und Bratkartoffeln

Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben

Vegetarisch/Fisch

25. Portion Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und Kartoffeln
26. Silvanernudeln mit gemischtem Salat
27. Sellerieschnitzel, Kartoffelsalat mit verschiedenen Blattsalat und Remoulade
28. Käsespätzle mit Röstzwiebeln und buntem Salat
29. Spargelmaultaschen in Bärlauchsoße mit Cocktailtomaten garniert
- 30./31. Spinatmaultaschen oder Kürbismaultaschen in Weinsoße dazu gebratenes Gemüse
32. Bärlauchmaultaschen in Tomatensoße mit Parmesan und frischem Gemüse
33. Omelett gefüllt mit gebratenen Gemüse und Champignons dazu Salzkartoffeln
34. Semmelknödel oder Bandnudeln mit Pilzen der Saison dazu Salat
35. Gebratene Polente an Paprikasoße umlegt mit Zucchini
36. Lauch Karotten Rösti mit Spinat umlegt mit Tomatenscheiben, Kräuterpesto mit Mozzarella gratiniert
37. Reibekuchen mit gebratenen Pfifferlingen und Ziegenkäse gratiniert dazu Salat
38. Lauwarmer Spaghettisalat mit Gemüsewürfel und Oliven
39. Mehlspatzen mit Eier dazu Gurkensalat
- 40./41. Ofenkartoffel mit Bibeleskäse oder Rosmarinkartoffeln mit gebratenem Gemüse
42. Verschiedene Blattsalate mit gebackenen Champignons umlegt und Remoulade
43. Mit Kuskus gefüllte Paprikaschote auf Kräuterkäsesoße
44. Gemüserösti mit Wirsingblatt dazu Waldpilze mit Käse gratiniert
45. Gebratene Riesengarnelen auf Jaipurcurrysoße mit Gemüsestreifen und Reis
46. Gedünstetes Seelachsfilet mit Silvanernudeln dazu Salat
47. Lachsfiletsteak auf gebratenen Gemüse dazu Rosmarinkartoffeln
48. Gebratener Wolfsbarsch auf Karotten Kartoffel Stampf dazu Kräuterbutter
49. Gedünstetes Zanderfilet mit Safransoße Reis und Gemüse
50. Forellenfilet im Wurzelsud, Sahnemeerrettich, Kartoffeln und Salat
51. Gebackenes Karpfenfilet mit Kartoffelsalat und gemischtem Salat dazu Remoulade

Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben