

Gasthaus zum Zabelstein



Kulinarischer Genuss nach altfränkischer Tradition ...

Stellen Sie Ihr Menü zusammen

Vorspeisen

1. Röstischiffchen gefüllt mit Kräuterfrischkäse an verschiedenen Blattsalaten umlegt mit geräucherten Lachs
2. Feldsalat mit Preiselbeervinaigrette mariniert umlegt mit Wildschinken dazu Körnerbaguette
3. Verschiedene Blattsalate dazu gebratenes Flusskrebsfleisch
4. Geräuchertes Forellenfilet an Salat, Sahnemeerrettich und Baguette
5. Gekochte Rinderbrust mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren, Essiggurke und Weißbrot
6. Gedünsteter Seelachs mit Weinsoße, Gemüsestreifen und Reis
7. Tranchen von der Hähnchenbrust auf Blattspinat mit Soße Hollandaise nappiert dazu Kartoffelrösti und mit Tomatenflocken garniert
8. Schweinemedallions auf Kartoffel Sellerie Stampf umlegt mit Rahmmöhrrchen
9. Berliner Kalbsleber auf Bratensoße mit Kartoffelstampf Apfelkompott und Röstzwiebeln
10. Fränkische Trilogie mit Kochkäse, Gerupfter und Bärlauchquark (Griebenschmalz) dazu Bauernbrot
11. Carpaccio von der Roten Beete mit Balsamicoglace und Olivenöl mariniert mit Ruccola oder Feldsalat, Walnuskerne und Parmesanblättchen garniert
12. Mousse vom grünen Spargel umlegt mit hausgemachten rohen Schinken Körnerbaguette und Eierwürfel garniert
13. Spargelspitzensalat im gekochten Schinken Mantel an verschiedenen Salaten
14. Gebackenes Spargel Schinken Röllchen mit Schnittlauchriccotta garniert mit einem Salatbouquette dazu Baguette
15. Gebratene Pilze mit Speck und Zwiebeln auf Fränkischem Reibekuchen mit Cocktailtomaten und Ziegenkäse gratiniert dazu Salatbouquette
16. Mousse von der geräucherten Forelle dazu verschiedenes Brot
17. Sülze vom Tafelspitz im Salatbett mit Preiselbeervinaigrette marniniert
18. Sülze von getrockneten Tomaten und Garnele mit Wasabischaum dazu Körnerbrot

Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben

Suppen

1. Süßkartoffel Brokkoli Ingwer Cremesuppe
2. Meerrettichcremesuppe mit Rindfleischwürfel und Preiselbeersahne
3. Jaipur Curry Kokos Cremesuppe mit Gemüsestreifen und Hähnchenwürfel
4. Sauerkrautcremesuppe mit Bratwurstchips und Senfschaum
5. Silvanercremesuppe mit Gemüsestreifen
6. Bärlauchcremesuppe mit Tomatenflocken garniert
7. Spargelcremesuppe mit grünem Spargel und Kartoffelkrusteln
8. Festtagssuppe mit Grießklösschen, Leberknödel und Kräuterflädle
9. Erdkohlrabicremesuppe mit Blutwurstmaultasche
- 11./12. Fränkische Kartoffelcremesuppe oder Kohlrabicremesuppe
13. Egerlingcremesuppe mit Speckkrusteln
- 14./15. Pfifferlingcremesuppe oder Steinpilzcremesuppe
16. Rinderkarftbrühe mit Leberknödel und Schwemmklösschen
17. Karotten Ingwer Cremesuppe
18. Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen
19. Zucchini Curry Cremesuppe
20. Paprikacremesuppe mit Fischstick
21. Maiscremesuppe mit Hackfleischkidneybällchen
22. Rotkohlcremesuppe mit Apfelchips
23. Lauch – Blumenkohl – Käsesuppe
24. Spinatcremesuppe
25. Linsensuppe mit Mehlspatzen
26. Weißkohl Biersuppe mit Schwarzbrotcroutons
27. Tomaten Cremesuppe mit Spinatmaultasche
25. Cremesuppe vom süßen Senf mit Weißwurstkrusteln und Laugencroutons

Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben

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 Weinsauce dazu Serviettenknödel mit Salat
7. Wildschweinbraten mit Kartoffelkloß und Blaukraut
8. Schweinemedallions auf Champignonrahmsauce mit hausgemachten Spätzle dazu gebratenes Gemüse
9. Gebratener Schweinebauch auf Stangenbohngemüse dazu Mehlspatzen
10. Gebratener Schweinshaxe in Biersauce dazu Mehlklöße und Krautsalat
11. Schweineschäufele mit Schwarzbiersauce, Klöße und Sauerkraut
12. Schweinerückensteak auf Pfefferrahmsauce, 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 Sauce, Reis und Zuckerschoten
17. Szegediner Schweinegulasch mit Schupfnudeln
18. Rindergulasch mit Kartoffelstampf und Rahmwirsing
19. Poularde auf Paprikasauce mit Dauphinkartoffeln dazu Zucchini
20. Gänsebrust mit Klöße und Wirsing
- 21./22. Gefüllte Bauerngans oder Bauernente mit Klöße, Wirsing und Blaukraut
23. Kohlroulade auf Speckkümmelsauce 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 gebratenem 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

Dessert

1./2./3./4. Weinschaumcreme, Rhabarbercreme, Mousse au Chocolat, Panna Cotta,
5./6./7. Kaffeecreme, Kellerbiercreme, Hollundercreme

8. Creme Bruleé garniert mit frischen Früchten

9. Karthäuser Klöße auf Weinschaumsoße

10. Apfelkräpfle mit Vanilleeis

11. Kaiserschmarrn mit Apfelmus

12./13./14./15. Parfaitvariation

Nugatparfait, Erdbeerparfait, Kokusparfait oder Himbeerparfait

16. Schwarzwälderkirchparfait auf Schokosoße

17. Gemischtes Eis Schoko, Erdbeer, Vanille mit Sahne

18./19. Erdbeerbecher, Früchtebecher

20. Vanilleeis mit heißen Himbeeren mit Sahne

21. Walnusseis mit heißen Zimtzwetschgen

22. 1 Kugel Apfel - Kürbiseis auf in Rum eingelegten Früchten

23. Vanilleeis auf Apfelmus mit Eierlikörsahne und Krokant

24. Apfelstrudel auf Vanillesoße mit Krokantsahne

25. Dessertvariation

Apfelkräpfle an Vanillesoße, Himbeerparfait, Mousse au Chocolat

26. Kleine Dessertleckerei mit Espresso

27. Dampfnudeln mit Mohn auf Sauerkirschenragout

28. Hollunderblüten im Backteig mit Vanillesoße

29. Lenhards Eisduette Hollunderblüteneis und Waldmeistereis

30. Altmannsdorfer Dessertteller

Nugatparfait, Weinschaumcreme und Erdbeereis mit frischen Früchten garniert

31. Obstsalat

32. Grießflammeri auf Amarenakirschen

Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben

Kuchen/Torten

33. Raffaellotorte
34. Sachertorte
35. Schwarzwäldertorte
36. Käsesahnetorte
37. Frankfurter Kranz
38. Pfirsich Maracuja Torte
39. Maulwurfhügel mit Bananen
40. Donauwelle
41. Mandarinen Schmandschnitte
42. Himbeersahneschnitte
43. Erdbeerbisquitrolle
44. Kirchquarkkuchen mit Streusel
45. Rharbarberquarkkuchen
46. Zwetschgenkuchen mit Steusel
47. Quarkstrudel
48. Apfelkuchen
49. Streuselkuchen
50. Käsekuchen
51. Zwetschgenkuchen
52. Zwiebelkuchen
53. Lauchkuchen

Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben