

Gasthaus zum Zabelstein

Kulinarischer Genuss nach altfränkischer Tradition ...

Speisekarte





Qualität und Frische am Fuße des Zabelsteins.

Herzlich Willkommen verehrter Gast!

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 Freitag ab 15 Uhr mit durchgehend warmer Küche geöffnet
Samstag und Sonntag ab 11 Uhr mit durchgehend warmer Küche geöffnet
Montag und Dienstag Ruhetag. Am 1. Wochenende im Monat (Samstag & Sonntag) geschlossen. Bis 20 Uhr warme Küche. Wir schließen täglich um 21 Uhr!

Gasthaus zum Zabelstein

Inh.: Isolde Lenhard
Falkenbergstraße 12
97513 Altmannsdorf

Telefon: 0 95 28 2 27
www.gasthaus-zabelstein.de
Werden Sie Fan unserer Facebook-Seite!

Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben

Tageskarte

Aperitif/Getränke

Quitten - Secco 0,1 l	3,50
Lenhards - Früchtetraum - Secco hausgemacht und alkoholfrei 0,1 l aus Apfel, Johannisbeere, Kirsche und Holunder mit Kohlensäure versetzt	2,90
Secco - Rot trocken hausgemacht 0,1l	3,50
Zoigl Schmankerlbier naturtrüb 0,5 l unfiltriertes Bier von der Mönchshof Manufaktur im stilvollen Glas serviert <i>Stammwürzgehalt 12,3 % und Alkoholgehalt 5,4 %</i>	3,40
Hopfen Gin Tonic von der Braumanufaktur Hertel 0,33l	6,90
Hop Tonic 0,33l	2,90

Vorspeisen

Tagessuppe mit Sahnehaube garniert	3,90
Fränkische Trilogie aus Kochkäse, Gerupfter und Griebenschmalz mit Landbrot	5,20
Salatteller verschiedene Blattsalate reich garniert	3,20

Hauptspeisen

„Das Essen für die Frau“ Hähnchenbrust gebraten auf gedrehten Silvanernudeln und buntem Salat	13,10
„Das Essen für den Mann“ Schweinemedallions auf frischen Champignons in Rahm mit Herzogin - Kartoffeln und verschiedene Salate der Saison	13,90
„Das Essen für Vegetarier“ Maultaschen gefüllt in Weinsoße mit buntem Gemüse	11,50

Nachspeisen

Kartäuser Klöße im Zimt & Zuckerkleid auf Vanillesoße an frischen Früchten mit Sahnetupfer	6,90
--	------

Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben

Des Franken Liebstes

„Timos Leibspeis“

Rumpsteak auf Rotweinsauce mit Spiralkartoffeln dazu Röstzwiebeln und verschiedene Salate der Saison 19,90

Hirschkalbsbraten

in Wachholdersauce mit flaumigem Kartoffelkloß, Preiselbeer - Birne und Rotkohl 13,90

Hirschkalbsbraten Schmankerl Portion

in Wachholdersauce mit flaumigem Kartoffelkloß, Preiselbeer - Birne und Rotkohl 10,50

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken

in Schweineschmalz gebraten mit Pommes Frites und buntem Salatteller 10,50

Schweinerückensteak

auf Pfefferrahmsauce umlegt mit Herzogin Kartoffeln und gemischtem Salatteller 10,90

Seelachsfilet gedünstet

mit Silvanergemüsesauce dazu Salzkartoffeln und Beilagensalat 12,90

Geräuchertes Forellenfilet mit Salatsträußchen

dazu Sahnemeerrettich, Butter und Bauernbrot 8,50

Hausmacher Bratwürste

aus unserer Wurstmanufaktur an Weinsauerkraut mit Bratensoße und Bauernbrot 7,50

Blaue Zipfel

im Wurzelsud gekochte Bratwurst mit Zwiebeln und Brot 7,50

Hausgemachte Bratwürste

mit verschiedenen Salaten der Saison und Frankenwinheimer Landbrot 8,90

Schnitzelbrot

Schnitzel Wiener Art vom Schweinerücken auf Brot mit Blattsalat
Mayonnaise, Ketchup und rohen Zwiebeln 8,90

Jede Umbestellung

1,20

Viele Speisen sind als Seniorportion erhältlich!

Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben

Außergewöhnliche Karte

Vegan

Mariniertes Seitansteak

auf in Olivenöl gebratenem Gemüse umlegt mit gedrehten Kartoffeln 12,90

Verschiedene Blattsalate

in Essig Öl Dressing mariniert umlegt mit Streifen vom gebratenem Bohnenquark 9,90

Gemüseteller

mit Zucchini, Paprika, Kohlrabi, Zwiebel und Karotten umlegt mit Kartoffeln 9,90

Vegetarisch

Eieromelette

gefüllt mit frischem Gemüse dazu Kräuterkartoffeln 10,90

Silvanernudeln

Nudeln in Silvanergemüsesoße mit Weintrauben und Käse gratiniert
dazu Saisonsalat 11,20

Maultaschen in Weinsoße dazu gebratenes Gemüse 11,50

Semmelknödel hausgemacht

mit frischen Champignons in Rahm dazu ein Salatteller 11,90

Laktose und Glutenfrei

Seelachsfilet gedünstet

mit fränkischem Wurzelsud dazu Salzkartoffeln und verschiedenen Salaten 12,90

Rumpsteak

auf gebratenem Gemüse und Bratkartoffeln 20,90

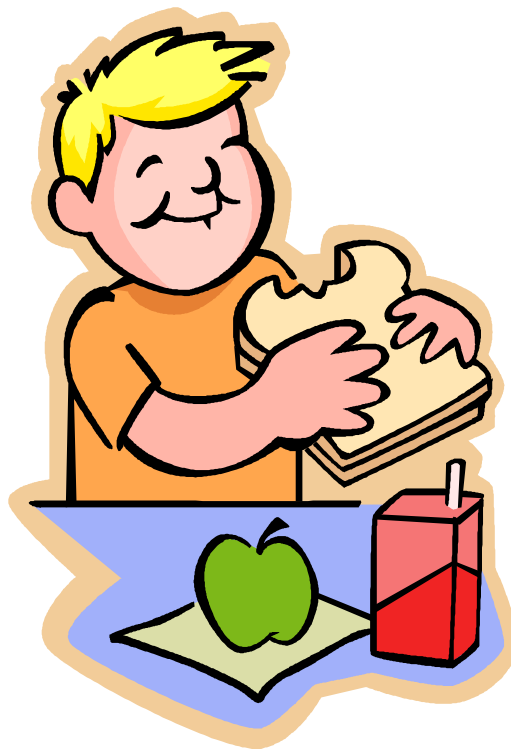
Hähnchenbrust gebraten

an verschiedenen Blattsalaten mit Vinaigrette mariniert 13,10

Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben

Für unsere kleinen Gäste

Kinderschnitzel mit Pommes Frites und Ketchup	5,90
Kleine Currywurst mit Pommes Frites und Currysoße	4,90
Portion Pommes mit Ketchup oder Mayo	2,60
Portion Spiralkartoffeln	3,60
Kloß mit Soße	2,90
Eine Bratwurst mit Spiralkartoffeln und Ketchup	5,90
Beilagensalat	3,20



Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben

Die schönste Zeit ist Brotzeit

Winzerplatte „deluxe“ für 2 Personen (1,2)

Verschiedene Hausmacher Wurstsorten, Mettwurst, Emmentaler Käse, Gerupfter, rohem Schinken, Essiggurken und Butterrose dazu Bauernbrot 9,90

Altmannsdorfer Wurstplatte (2)

Verschiedene Hausmacher Wurstsorten, Essiggurke, Mettwurst und Brot 6,50

Hausmacher Wurstbrot (2)

4,20

Hausmacher Wurstbrot „spezial“ (2)

Hausmacher Wurstsorten, Mettwurst, Essiggurke und Gerupfter 4,90

Hausmacher mit Musik (2)

Rot- & Weißgelegter in Würfel geschnitten mit Essig und Öl Dressing mariniert, Essiggurke und Zwiebeln dazu Schwarzbrot 5,90

Schinkenplatte (1)

mit rohem Schinken, Essiggurke dazu Bauernbrot und Butter 6,90

„Ernst Brot“ (1)

mit Butter, rohem Schinken, Essiggurke und Emmentaler Käse 4,90

Strammer Max (1)

Brot mit rohem Schinken, Essiggurke und Spiegelei 5,90

Limburger mit Musik (2)

mit Essig und Öl Dressing mariniert, Zwiebeln dazu Brot und Butter 4,90

Portion Gerupfter dazu Bauernbrot (2)

4,90

Schinkenbrot (1) mit hausgemachten rohem Schinken und Essiggurke

5,10

Gerupftenbrot (2)

3,90

Scheibe Brot

0,40

Information der Lebensmittelüberwachung:

(1) mit Nitritpökelsalz

(2) mit Geschmacksverstärker

(3) mit Coffein

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

Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben

Süßes und Herzhaftes

Nachspeisen

Unser Mini Dessert

Weincreme mit frischen Früchten garniert 2,90

Vanilleiscreme mit heißen Himbeeren 4,50

Apfeltraum

Vanilleiscreme auf Apfelmus mit Eierlikörsahne 4,90

Gemischtes Eis Fürst Pückler

Vanilleiscreme, Schokoladeneiscreme, Erdbeereiscreme 4,30

Apfelstrudel auf Vanillesoße und Krokantsahne 3,90

Kugel Eiscreme 1,50

Portion Sahne 0,60

Kugel Eiscreme in der Waffel 1,20

Käse

Käsebrod (2) 3,90

Käseduett

hausgemachter Kochkäse und Gerupfter mit Bauernbrod 4,20

Käsewürfel

 (2)

Emmentaler Käse mit verschiedenen Früchten garniert 4,20

Kuchen

Käsekuchen 1,80

Apfelstrudel 2,40

Beachten Sie unsere Desserts auf der Tageskarte!

Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben

Weißweine vom Weinbau Dösch

Müller-Thurgau 2018er trocken Hausschoppen 0,25 l 2,50

Restzucker 3,8 g/l, Säure 5,5 g/l

Müller-Thurgau 2017er Q.b.A. halbtrocken 0,25 l 3,00

Restzucker 10,1 g/l, Säure 6,5 g/l

Müller-Thurgau 2018er Kabinett trocken 0,25 l 3,10

Restzucker 3,0 g/l, Säure 5,5 g/l

Rivaner 2017er Kabinett trocken 0,25 l 3,20

Restzucker 8,0 g/l, Säure 6,3 g/l

Silvaner 2018er Kabinett trocken 0,25 l 3,30

Restzucker 4,0 g/l, Säure 5,2 g/l

Bacchus 2018er Q.b.A. halbtrocken 0,25 l 3,00

Restzucker 9,0 g/l, Säure 5,5 g/l

Kerner 2016er Spätlese halbtrocken 0,25 l 3,50

Restzucker 21 g/l, Säure 6 g/l

Weißweinschorle klein 0,25 l 2,00

Weißweinschorle groß 0,5 l 3,40

Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben

Rotweine vom Weinbau Dösch

Dornfelder 2015er Q.b.A. trocken 0,25 l 3,20

Restzucker 7,0 g/l, Säure 4,8 g/l

Portugießer 2015er Q.b.A. halbtrocken 0,25 l 3,20

Restzucker 9 g/l, Säure 4,8 g/l

Domina 2018er Spätlese trocken 0,25l 4,10

Restzucker 5,6 g/l, Säure 5,0

Cuveé Rot 2016er Q.b.A. halbtrocken 0,25 l 3,20

Restzucker 12,0 g/l, Säure 4,7 g/l

Rotling 2017er Q.b.A. halbtrocken 0,25 l 3,00

Restzucker 12,5 g/l, Säure 5,5 g/l

Rotweinschorle klein 0,25 l 2,40

Rotweinschorle groß 0,5 l 3,80

Alle Weißweine und Rotweine enthalten Sulfite!

Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben

Getränke

Aperitif

Secco vom Riesling 0,1l	2,90
Aperol Spritz 0,25l	4,90

Biere

Kulmbacher Edelherb , Pils 0,5l	2,80
Alkoholfreies Bier , naturtrüb 0,5l	2,80
Kapuziner Weizen , hefetrüb 0,5l	2,90
Alkoholfreies Weizen 0,5l	2,90
Radler , naturtrüb 0,5l	2,80
Kellerbier von Mönchshof 0,5l	3,00

Alkoholfreie Getränke

Quittensaftschorle hausgemacht 0,5l	3,90
Coca Cola 0,5l (3)	3,50
Coca Cola light 0,5l (3)	3,50
Fanta 0,33l	2,50
Bad Brambacher Cola-Mix 0,5l (3)	3,20
Saftschorle 0,5l (Apfel, Johannisbeere oder Orangen)	3,20
Rhön Sprudel Natürliches Mineralwasser spritzig, medium oder still 0,75l	3,40
Rhön Sprudel Natürliches Mineralwasser spritzig, medium oder still 0,25l	1,80

Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben

Warme Getränke

Tasse Kaffee (3)	1,90
Pott Kaffee (3)	2,50
Kännchen Kaffee (3)	2,90
Cappuccino (3)	2,50
Latte Macchiato (3)	2,60
Espresso (3)	1,90
Heiße Schokolade	2,30
Glas Tee (Früchte, Schwarzer, Kamille, Pfefferminz)	1,70

Digestif

Obstler oder Apfel - Quitte 2cl 42%	2,00
Williams Christ Birne oder Mirabelle 2cl 40%	2,20
Zwetschgenwasser 2cl 42%	2,50
Underberg 2cl 44%	2,40
Kirschlikör oder Rotweilikör 2cl 20%	2,60
Jägermeister 2cl 35%	2,90
Asbach Uralt 2cl 38%	3,00
Ramazotti 2cl 30%	3,00
Haselnüsse oder Wacholder - Kräuter 2cl 37%	3,00

Information der Lebensmittelüberwachung:

- (1) mit Nitritpökelsalz
- (2) mit Geschmacksverstärker
- (3) mit Coffein

Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben

