

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 Samstag ab 15 Uhr

Sonntag ab 11 Uhr durchgehend warme Küche bis 15 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: 015785871520

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

Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben

Tageskarte

Aperitif/Getränke

Holunderblüten-Secco oder Quitten-Secco 0,1l	3,90
Lenhards Wein Tonic mit frischen Zitronen 0,25l	4,50
Brunnenschoppen Rot 0,25l	3,00
Schmankerlbier Mönchshof Hell naturtrüb 0,5 l	3,90

Vorspeisen

Tagessuppe mit Sahnehaube garniert	4,90
Griebenschmalztöpfchen hausgemacht mit Bauernbrot	3,90

Hauptspeisen

„Das Essen für die Frau“ Hähnchenbrust gebraten auf gedrehten Silvanernudeln und buntem Salat	15,90
„Das Essen für den Mann“ Schweinemedallions auf frischen Champignons in Rahm mit Herzogin - Kartoffeln und verschiedene Salate der Saison	16,90
„Das Essen für Vegetarier“ Maultaschen saisonal gefüllt in Weinsoße mit buntem Gemüse	13,90

Nachspeisen

Dessertvariation lassen Sie sich überraschen!	8,90
Kartäuser Klöße im Zimt & Zuckerkleid auf Vanillesoße an frischen Früchten mit Sahnetupfer	7,90

Liebe Gäste Sie können verschiedene Weine, Schnäpse, Liköre und Secco's auch mit nach Hause nehmen!

Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter!

Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben

Des Franken Liebstes

„Timos Leibspeis“

Rumpsteak vom Rinderrücken gebraten auf Rotweinsauce mit Spiralkartoffeln dazu Röstzwiebeln und verschiedene Salate der Saison 23,90

Hirschkalbsbraten

in Wachholdersauce mit flaumigem Kartoffelkloß, Preiselbeer - Birne und Rotkohl 17,90

Hirschkalbsbraten Schmankerl Portion

in Wachholdersauce mit flaumigem Kartoffelkloß, Preiselbeer - Birne und Rotkohl 14,30

Schnitzel „Wiener Art“ vom Schweinerücken

in Schweineschmalz gebraten mit Pommes Frites und buntem Salatteller 13,50

Seelachsfilet gedünstet

mit Silvanergemüsesauce an Kartoffelrösti und Beilagensalat 15,90

„Salatteller Zabelstein“

Karottensalat, Bohnensalat, Gurkensalat und gemischte Blattsalate reich garniert 9,90

Salat Rumpsteak gebraten wie Sie es möchten mit BBQ – Dip 23,90

Geräuchertes Forellenfilet mit Salatsträußchen

dazu Sahnemeerrettich, Butter und Bauernbrot 9,90

Hausmacher Bratwürste

aus unserer Wurstmanufaktur an Weinsauerkraut mit Bratensoße und Bauernbrot 9,90

Blaue Zipfel

im Wurzelsud gekochte Bratwurst mit Zwiebeln und Brot 9,90

Hausgemachte Bratwürste

mit verschiedenen Salaten der Saison und Frankenwinheimer Landbrot 10,90

Schnitzelbrot

Schnitzel Wiener Art vom Schweinerücken auf Brot mit Blattsalat Mayonnaise, Ketchup und rohen Zwiebeln 11,00

Jede Umbestellung 1,50

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, BBQ Dip und an gedrehten Kartoffeln 14,90

Verschiedene Blattsalate

in Essig Öl Dressing mariniert umlegt mit Streifen vom gebratenem Bohnenquark 11,90

Gemüseteller

mit Zucchini, Paprika, Kohlrabi, Zwiebel und Karotten umlegt mit Kartoffelrösti 11,90

Vegetarisch

Eieromelette

gefüllt mit frischem Gemüse dazu Kartoffelrösti 12,90

Silvanernudeln

Nudeln in Silvanergemüsesoße mit Weintrauben und Käse gratiniert
dazu Saisonsalat 12,50

Maultaschen in Weinsoße dazu gebratenes Gemüse 12,90

Semmelknödel hausgemacht

mit frischen Champignons in Rahm dazu ein Salatteller 11,90

Laktose und Glutenfrei

Seelachsfilet gedünstet

mit fränkischem Wurzelsud dazu Kartoffelrösti und verschiedenen Salaten 15,90

Rumpsteak

auf gebratenem Gemüse und Kartoffelrösti 24,90

Hähnchenbrust gebraten

an verschiedenen Blattsalaten mit Vinaigrette mariniert 15,90

Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben

Nur 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

3,20

Portion Spiralkartoffeln

3,90

Kloß mit Soße

3,20

Eine Bratwurst

mit Spiralkartoffeln und Ketchup

5,90

Beilagensalat oder Gemüse

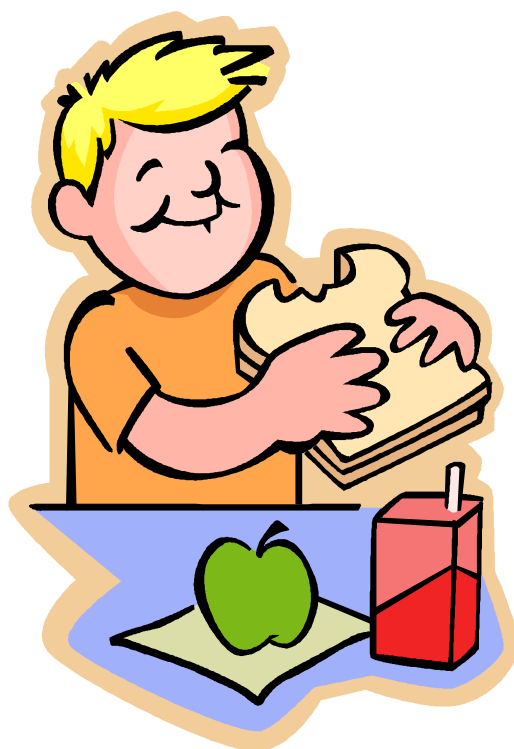
3,90

Kugel Eiscreme

1,50

Kugel Eiscreme in der Waffel

1,20



Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben

Die schönste Zeit ist Brotzeit

Winzerplatte „deluxe“ für 2 Personen

Verschiedene Hausmacher Wurstsorten, Mettwurst, Emmentaler Käse, Gerupfter, rohem Schinken, Essiggurken und Butterrose dazu Bauernbrot 13,90

Altmannsdorfer Wurstplatte

Verschiedene Hausmacher Wurstsorten, Essiggurke, Mettwurst und Brot 7,90

Hausmacher mit Musik

Rot- & Weißgelegter in Würfel geschnitten mit Essig und Öl Dressing mariniert, Essiggurke und Zwiebeln dazu Schwarzbrot 7,50

Schinkenplatte

mit rohem Schinken, Essiggurke dazu Bauernbrot und Butter 7,90

Limburger mit Musik

mit Essig und Öl Dressing mariniert, Zwiebeln dazu Brot und Butter 6,90

Portion Gerupfter dazu Bauernbrot 6,90

Käsewürfel Emmentaler Käse mit verschiedenen Früchten garniert 4,90

Scheibe Brot oder Verpackung aus Zuckerrohr 0,50

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

Süßes und Kuchen

Unser Mini Dessert Weincreme mit frischen Früchten garniert 3,90

Vanilleeiscreme mit heißen Himbeeren 5,20

Apfeltraum Vanilleeiscreme auf Apfelmus mit Eierlikörsahne 5,50

Gemischtes Eis Vanilleeiscreme, Schokoladeneiscreme, Erdbeereiscreme 4,50

Apfelstrudel auf Vanillesoße und Krokantsahne 4,90

Käsekuchen 2,10

Apfelstrudel 2,90

Beachten Sie unsere Desserts auf der Tageskarte!

Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben

Weißweine & Rotweine enthalten Sulfite und sind vom Weinbau Dösch

Timos Brunnenschoppen Hausschoppen 0,25 l	2,80
Restzucker 3,0 g/l, Säure 5,5 g/l	
Müller-Thurgau 2019er Kabinett halbtrocken 0,25 l	3,20
Restzucker 14,0 g/l, Säure 5,0 g/l	
Müller-Thurgau 2019er Kabinett trocken 0,25 l	3,20
Restzucker 3,5 g/l, Säure 5,5 g/l	
Silvaner 2021er Q.b.A. trocken 0,25 l	3,40
Restzucker 5,5 g/l, Säure 5,2 g/l	
Bacchus 2019er Kabinett halbtrocken 0,25 l	3,20
Restzucker 10,5 g/l, Säure 5,5 g/l	
Kerner 2020er Kabinett halbtrocken 0,25 l	3,60
Restzucker 15,5 g/l, Säure 6 g/l	
Cuveé Rot 2018er Winzerschoppen 0,25 l	3,60
Restzucker 7,0 g/l, Säure 4,7 g/l	
Portugießer 2018er Q.b.A. halbtrocken 0,25 l	3,80
Restzucker 7,0 g/l, Säure 4,0 g/l	
Dornfelder 2018er Spätlese trocken 0,25 l	4,20
Restzucker 6,0 g/l, Säure 4,5 g/l	
Domina 2018er Spätlese trocken 0,25l	4,20
Restzucker 5,5 g/l, Säure 5,0	
Rotling 2018er Q.b.A. halbtrocken 0,25 l	3,20
Restzucker 11,0 g/l, Säure 5,5 g/l	
Frankenweinschorle Weiß/Rot 0,5l	3,80/4,20

Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben

Getränke

Aperitif

Secco vom Riesling 0,1l	3,50
Quittensecco 0,1l	3,90
Aperol Spritz 0,25l	5,90

Biere

Kulmbacher Edelherb , Pils 0,5l	3,70
Alkoholfreies Bier , naturtrüb 0,5l	3,70
Kapuziner Weizen , hefetrüb 0,5l	3,90
Alkoholfreies Weizen 0,5l	3,90
Radler , naturtrüb 0,5l	3,70
Kellerbier von Mönchshof 0,5l	3,90

Alkoholfreie Getränke

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

Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben

Warme Getränke

Tasse Kaffee	2,50
Pott Kaffee	2,90
Kännchen Kaffee	3,20
Cappuccino	3,00
Latte Macchiato	3,20
Espresso	2,20
Heiße Schokolade	2,50
Glas Tee (Früchte, Schwarzer, Kamille, Pfefferminz)	1,90

Digestif

Obstler oder Apfel - Quitte 2cl 42%	2,10
Williams Christ Birne oder Mirabelle 2cl 40%	2,40
Zwetschgenwasser 2cl 42%	2,60
Underberg 2cl 44%	2,50
Kirschlikör oder Rotweinlikör 2cl 20%	2,70
Jägermeister 2cl 35%	2,90
Asbach Uralt 2cl 38%	3,00
Ramazotti 2cl 30%	3,00
Haselnüsse oder Wacholder - Kräuter 2cl 37%	3,10

Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben

