

Gasthaus zum Zabelstein   

---

*Kulinarischer Genuss nach altfränkischer Tradition ...*

## Tageskarte

# Tageskarte

## Aperitif/Getränke

<b>Quitten - Secco</b> hausgemacht 0,1l	3,50
<b>Secco - Rot trocken</b> hausgemacht 0,1l	3,50
<b>Hopfen Gin Tonic</b> von der Braumanufaktur Hertel 0,33l	6,90
<b>Hop Tonic</b> 0,33l	2,90
<b>Lenhards - Fruchtetraum - Secco hausgemacht und alkoholfrei</b> 0,1l aus Apfel, Johannisbeere, Kirsche und Holunder mit Kohlensäure versetzt	2,90
<b>Zoigl Schmankerlbier naturtrüb</b> 0,5l unfiltriertes Bier von Mönchshof	3,40

## Vorspeisen

<b>Bärlauch - Cremesuppe</b> mit Sahnehaube garniert	3,90
<b>Fränkische Trilogie</b> aus Kochkäse, Gerupfter und Griebenschmalz mit Landbrot	5,20

## Hauptspeisen

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

## Nachspeisen

<b>„Die Hausspezialität“ Kartäuser Klöße</b> im Zimt & Zuckerkleid auf Vanillesoße an frischen Früchten mit Sahnetupfer	6,90
<b>Eiscreme von Schallfelder Holunderblüten hausgemacht</b> auf frischen Erdbeeren serviert	4,20

**Liebe Gäste am Sonntag von 11 - 14 Uhr können wir leider keine Umbestellungen annehmen.  
Vielen Dank für Ihr Verständnis!**

*Sie erhalten Produkte für Zuhause! (Glühwein, Liköre, Quittensirup und Gin) Fragen Sie unsere Servicemitarbeiter!*

**Rotweinlikör 0,35l für 7,- €**

**Quittensirup 0,65l 9,- €**

**Hopfengin von der Braumanufaktur Hertel 0,5 l 30,- €**

**Wir suchen Verstärkung für unser Team in allen Bereichen, sprechen Sie uns an.**

Unsere Preise sind in € und verstehen sich aller gesetzlichen Abgaben