



Zeller's
- Steinachstube -

Menüs, Ostern 2025

Vorspeisen

Bärlauchcremesuppe – 5,00 €

Festtagssuppe (Rinderbrühe mit Leberklößchen, Butterklößchen und Grießklößchen) – 6,00€

Rauchforellenmousse an Ruccolasalat mit Radieschenvinaigrette und gerösteten Walnüssen – 8,50 €

Hausgebeizte, geräucherte Wildgänsebrust an Waldorfsalat mit Saue Cumberland und hausgemachtem Brioche – 9,50 €

Hauptgänge

geschmorter Lambraten von hofeigenen Lämmern mit Speckbohnen und Kartoffelkloß – 21,50 €

Lammrücken, von hofeigenen Lämmern, unter der Kräuterkruste mit Mandelbällchen und Marktgemüse – 25,50€

Gefüllte Täubchen mit Marktgemüse und Kloß – 25,00€

Schweinefiletmedaillons in Waldpilzrahmsauce mit Butterspätzle und Marktgemüse – 18,00€

Auf der Haut gebratene Tranche vom Münchsteinacher Hecht, mit Schwenkkartoffeln und Blattspinat – 19,50 €

Lacheimer Forelle am Stück gebraten „Müllerin Art“ mit Schwenkkartoffeln und Blattspinat - 18,50€

Auf der Haut gebratene Lachfilettranche an Sauce Bernaise mit gebratenen Pilzen und Schwenkkartoffeln – 18,50€

Tagliatelle in Bärlauchrahmsauce mit Frühlingszwiebeln, Kirschtomaten, grünem Spargel und gerösteten Pinienkernen – 13,50€

Dessert

Himbeer-Joghurtmousse – 4,00 €

Crème brûlée von der Tonkabohne – 4,00€

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne – 7,50 €

Stück Erdbeerkuchen – 5,00€

Wir freuen uns auf Sie! Reservierung oder Bestellung gerne unter:

Tel: 09166/9963453 oder Mobil: 01712378638

Herzlichst Familie Zeller

Kennzeichnung der Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoffen – 2 mit Farbstoff – 3 mit Antioxidationsmittel – 8 mit Phosphat 9 geschwefelt – 11 koffeinhaltig – 12 mit Geschmacksverstärker