



Z U M HOCHREITER

CAFE RESTAURANT AM BROMBACHSEE

Vorspeisen und Suppen

Gebratener französischer Ziegenweickäse
auf Rucolasalat mit hausgemachtem
Honig-Kräuter-Dressing, dazu Steinofenbaguette
10,90

Dreierlei Aufstrich
Bayerischer Obazda, hausgemachtes Griebenschmalz,
Frischkäse und dazu ein kleiner Brotkorb
6,30

Knoblauchbaguette
4,20

Fränkische Kartoffelsuppe
mit Majoran und Scheiben vom Spalter Schlotengeli
(geräucherte Spalter Bratwurst)
5,50

Rinderkraftbrühe
mit Leberknödel 4,90
mit Pfannkuchen-Streifen 4,50

Salat

Salatmix „Joanna“
mit Strohpute vom Grill und frischen Früchten
, dazu Steinofenbaguette
16,90

Salatmix „Fitness“
mit gebratenen Kräuter-Champignons
und geröstetem Körnermix, dazu Steinofenbaguette
13,90

Salatmix „Nach Art des Hauses“
mit eingelegtem Schafskäse, grüne Oliven
und gerösteten Speckstreifen, dazu Steinofenbaguette
13,90

Frischer bunter Salatmix der Saison
dazu Steinofenbaguette
8,90

Kleiner Salatmix
Perfekt als Beilagensalat
4,10

Hauptgerichte

Ofenfrische Schäuferle
mit Kümmelsoße und fränkischen Kartoffelklößen
14,90
mit Bayrisch Kraut + 2,50
mit Spalter Bier-Sauerkraut + 2,00

Unser
Tipp!

Schweinelendchen mit Rahmsoße
mit hausgemachten Spätzle
und buntem Gemüse
15,90

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“
aus der Pfanne, dazu hausgemachter fränkischer
Kartoffelsalat mit Speck
14,90

Fränkischer Schweinebraten
mit Kümmelsoße und fränkischen Kartoffelklößen
10,50

Zanderfilet auf Gemüsestreifen
auf der Haut kross gebraten mit gedünsteten
Gemüsestreifen, Limettenschaum und Butterkartoffeln
17,90

Hausgemachte Brezenknödel
mit Champignon-Rahmsoße und frischen Kräutern
11,90

Thai-Curry mit Kokosmilch
(Vegan und glutenfrei)
Saisonales Gemüse, pikant gewürzt, garniert mit Chili
und Frühlingslauch, dazu Basmati-Reis
12,90
mit drei Riesengarnelen + 8,00
mit Strohpute + 4,50

Hausgemachte Käsespätzle
Spätzle mit einem Mix aus Bergkäse und Emmentaler,
garniert mit frittierten Röstzwiebeln
9,90

 original
regional
aus der metropolregion nürnberg

 AUSGEZEICHNETE
BAYERISCHE
KÜCHE
in Franken

Brotzeit

Bayerischer Käseteller

Käsespezialitäten mit hausgemachtem Rote Zwiebel-Chutney, Mini-Brezen und Weintrauben
13,50

Fränkischer Wurstsalat

gebratene Bratwürste, Tomaten,
Zwiebeln und Senfsoße, lauwarm serviert
12,50

Spalter Stadtwurst mit „Musik“

mit Essig-Öl-Sud, Zwiebeln und Schnittlauch
10,50

Spalter Büchsenbratwurst

Fränkisches Bratwurstgehäck mit Zwiebeln
und süß-saurer Gewürzgurke
9,90

Bayerischer Obazda

Käsespezialität aus Camembert, Paprika und Zwiebeln,
garniert mit Gewürzgurke und Zwiebelringen
8,90

Spalter Bratwürste

mit hausgemachtem Bier-Sauerkraut
wahlweise 2 oder 3 Bratwürste
9,90 / 12,90

Saure Zipfel

Spalter Bratwürste im würzigen Zwiebel-Weinsud
gekocht, wahlweise 2 oder 3 Bratwürste
9,90 / 12,90

Zu allen Brotzeiten servieren wir
fränkisches Bauernbrot und Butter



Nachtisch

Kaiserschmarrn aus der Pfanne

mit gerösteten Mandeln, Rosinen und
fruchtigem Kirschkompott
8,50

Dreierlei von der Passionsfrucht mit Brownie Würfel

(Vegan und glutenfrei)
bestehend aus Sorbet, Creme und Soße
7,90

Warmer Apfelstrudel mit Rosinen

mit Bourbon Vanilleeis und Schlagsahne
7,50

Schokoladen Soufflé

mit fruchtigem Kirschkompott und
Joghurt-Hafer-Crumble
6,90

Hausgemachte belgische Waffel mit Puderzucker

serviert mit Vanilleeis und Sahne
6,00

Torten & Kuchen

Eierlikörtorte 3,90

Schwarzwälder Kirschtorte 3,90

Rote Grütze Vanillesahnetorte 3,80

Himbeer Käsesahnetorte 3,80

Rahmkäsekuchen mit Rosinen 3,50

Gedeckter Apfelkuchen mit Rosinen 3,30

Marmorkuchen aus dem Gugelhupf 3,30

Eis

Fragen Sie nach
unserer Eiskarte oder
scannen direkt den QR
Code



Bestimmte Gerichte auch als kleinere Portion möglich
Preisreduzierung 25 % / Beilagenänderung ab 0,50

Die Allergen-Kennzeichnung ist an der Theke einsehbar
Alle Preise in Euro und inklusive MwSt.