

KARTEN SPEISE

Original Regional.
Fränkisch echt.
Hausgemacht.
Saisonal.



Z U M
HOCHREITER
CAFE RESTAURANT AM BROMBACHSEE

Nachhaltig & Regional

Wertschätzen von Lebensmitteln, regional-saisonale Küche, Qualität und Klimaschutz:
Mit unseren Bemühungen möchten wir Ihnen unsere Freude an der Gastronomie,
am Essen, Trinken und Gastlichkeit vermitteln.

Fleisch & Wurstwaren
Metzgerei Georg Wechsler, Spalt
Metzgerei Gruber, Grossweingarten

Karpfen
Goldschmitt's Fische, Gunzenhausen

Mehl & Getreideprodukte
Winkler Mühle, Gustenfelden

Kartoffeln
Bauernhof Harrer, Oberrödel

Kartoffelprodukte
Henglein, Wassermungenau

Brot & Backwaren
Bäckerei Herzog, Muhr am See

Obst & Gemüse
Kupfer & Sohn, Nürnberger Knoblauchsland

Premiumbiere
Spalter Bier, Spalt

Frische Eier
Felix Oster, Pfofeld

Fränkische Weine
Gebrüder Geiger, Thüngersheim

Württembergische Weine
Weinhaus Eberstadt, Eberstadt

Fränkische Edelbrände
Gebrüder Geiger, Thüngersheim



Aperitif



Lillet Wild Berry

Lillet blanc, Schweppes Wild Berry
0,2 l 6,90

Glas Prosecco „Fragolina“

Prosecco mit Waldbeerenlikör
0,1 l 4,80

Cranberry Fizz Mocktail

Cranberrysaft, Ginger Ale, Apfelsaft
0,2 l 5,60

Suppe

Fränkische Festtagsuppe

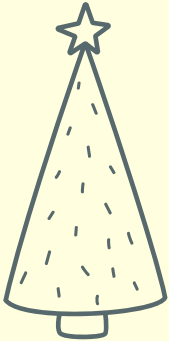
mit Leberknödel, Pfannkuchenstreifen, Mark- und Grießknödel
7,90

Pikante Fenchel-Curry-Suppe

mit Kokosmilch und Garnelen-Spieß
6,90

Wildkraftbrühe

mit Weinbrand und Reh-Nocken
5,90



Vorspeise

Fränkische Tapas

Verschiedene Häppchen von fränkischen Schmankerl
7,90

Dreierlei Aufstrich

Bayerischer Obazda, hausgemachtes Griebenschmalz und Frischkäse,
dazu ein kleiner Brotkorb
6,90

Knoblauchbaguette

Auch perfekt zum Salat
4,30

Fleischlos

Hausgemachte Brezenknödel

mit Champignon-Rahmsauce und frischen Kräutern

11,90

Bayerische Steinpilze gebraten mit Linguinie

(vegan möglich)

geschwenkt mit Walnüssen und Weintrauben

16,90

mit gerösteten Speckstreifen + 2,00

Chinakohl mit Ingwer

(vegan und glutenfrei)

geschmort in einem Sud aus Senf, dazu Röstklöße

9,90

Fisch

Zanderfilet auf Kürbis-Wirsing-Gemüse

(glutenfrei)

auf der Haut kross gebraten, dazu Kartoffelwürfel

19,90

Gebratene Forelle „Müllerin Art“

mit Salzkartoffeln

18,50





Fleisch

Wildschweingeschnetzeltes aus dem Rücken
mit Waldpilzsoße und Kartoffelkroketten
19,90

Geschmorter Wildschweinbraten aus der Keule
mit Preiselbeersoße und Semmelknödel
18,90



Maishähnchen Suprême
(gluten- und laktosefrei)
Hühnerbrust mit Flügelkeule auf der Haut gebraten,
auf Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln
16,90

Gebratene Schweinelendchen mit Rahmwirsing
mit Kartoffelkroketten
15,90

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“
aus der Pfanne, dazu hausgemachter fränkischer Kartoffelsalat mit Speck
14,90
mit Preiselbeeren + 0,60

Ofenfrisches Schäufole
(glutenfrei möglich)
mit Kümmelsoße und fränkischen Kartoffelklößen
14,90



Fränkischer Schweinebraten
(glutenfrei möglich)
mit Kümmelsoße und fränkischen Kartoffelklößen
10,90

mit Bier-Sauerkraut + 2,00
mit Bayrisch Kraut + 2,50
mit Blaukraut +2,50





Salat

Salatmix „Winter“

mit Walnüssen, Maronen, Zimtcroustons,
karamalisierte Äpfel und Granatapfelkerne

13,90

Salatmix „Fitness“

mit gebratenen Kräuter-Champignons und geröstetem Körnermix

13,90

Salatmix „Nach Art des Hauses“

mit eingelegtem Schafskäse,
grüne Oliven und gerösteten Speckstreifen

13,90

Frischer bunter Salatmix der Saison

Saisonal gemischte Blatt- und Rohkostsalate

8,90



Kleiner Salatmix

Perfekt als Beilagensalat

4,10

Große Salate werden mit Steinofenbaguette serviert – glutenfrei möglich + 0,50.
Unser Hausdressing ist laktosefrei.



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

Alle Gerichte auch zum mitnehmen

Die Allergen-Kennzeichnung ist an der Theke einsehbar

Alle Preise in Euro und inklusive MwSt.



Brotzeit

Fränkischer Wurstsalat

gebratene Bratwürste, Tomaten, Zwiebeln und Senfsoße,
lauwarm serviert

12,50

Spalter Büchsenbratwurst

Fränkisches Bratwurstgehäck mit Zwiebeln und süß-saurer Gewürzgurke

9,90

Bayerischer Obazda

Würzige 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.





Torten & Kuchen

Himbeer Käsesahnetorte

Lockere Käsesahne zwischen hellen Biskuitböden,
darauf üppig aufgehäufte fruchtige Himbeeren im aromatischen Geleeguss
3,80



Rahmkäsekuchen mit Rosinen

Mürbeteig mit einer frischen Käsekuchenmasse
3,50

Gedeckter Apfelkuchen

Frische Apfelstückchen auf Mürbeteig mit Rosinen
3,30

Marmorkuchen aus dem Gugelhupf

Saftiger Marmorkuchen mit Kakao-Fettglasur
3,30

Waffeln

am Wochenende

Frische hausgemachte belgische Waffel mit Puderzucker

3,50

Frischer Obstsalat + 3,00

Dessertkirschen + 2,50

Bourbon Vanilleeis + 1,70

Apfelmus + 1,30

Schokosauce + 1,00

Sahne + 0,80



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 Schoko-Nuss-Crumble
6,90

Fränkische Edelbrände

Weingut Gebr. Geiger jun.
Thüngersheim Landkreis Würzburg

Schlehengeist

2 cl 3,70

Haselnussgeist

2 cl 3,70

Williams Birne

2 cl 3,40

Apfelbrand vom Holz-Faß

2 cl 3,40

Himbeergeist

2 cl 3,20

Zwetschgenbrand

2 cl 3,20

Kirschwasser

2 cl 3,20

Mirabellenbrand

2 cl 3,20

Obstbrand

2 cl 3,00

Ausbildungsplatz gesucht?

Du kümmerst dich gerne um deine Liebsten? Schaust immer dass alle versorgt und happy sind? Du bist gerne Gastgeber? Dann mach dein Hobby zu deinem Beruf!

Wir geben dir das Know-How in einer dreijährigen Ausbildung. Erfahre über folgende QR mehr über eine Ausbildung im Gasthaus Zum Hochreiter oder schau vorbei auf zumhochreiter.de



Koch / Köchin



Restaurantfachkraft

Du bist dir noch nicht ganz sicher und willst dir den Beruf mal „anschauen“? Gerne kannst du bei uns einen Tag zum reinschnuppern vorbei kommen.

Wir freuen uns auf dich!