



Z U M  
**HOCHREITER**  
CAFE RESTAURANT AM BROMBACHSEE

## Vorspeise

### Dreierlei Aufstrich

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

8,90

Brotkorb für zwei Personen + 2,5

### Laugen-Kräuter-Stange

Laugenbaguette mit Knoblauch-Kräuterbutter gefüllt, auch perfekt zum Salat

4,90



### Fränkische Krenrahmsuppe

Meerrettichsuppe mit Preiselbeerhaube

6,10

### Rinderkraftbrühe

mit Pfannkuchen-Streifen

5,70

## Flammkuchen

### Hochreiter's Flammkuchen

„Pulled Schäufile“, Senfsoße und Zwiebeln auf Spalter Bier Malzboden

15,90

### Flammkuchen „Elsass“

deftig mit Speck und Zwiebeln

12,90

## Salat

Große Salate servieren wir mit einem gemischten Brotkorb – glutenfreies Baguette (+ 1) möglich. Unser Hausdressing ist laktosefrei.

### Salatmix „Fitness“

(vegan möglich)

mit marinierten Kräuter-Champignons und geröstetem Körnermix

17,90

### Salatmix „Zum Hochreiter“

mit eingelegtem Schafskäse, grüne Oliven und gerösteten Speckstreifen

17,90

### Frischer bunter Salatmix der Saison

Saisonal gemischter Blatt- und Rohkostsalate als Hauptgang 9,50

als Beilagensalat 4,50



## Vegetarisch & Vegan

### Hausgemachte Brezenknödel

mit Champignon-Rahmsoße und frischen Kräutern

15,90

### Thai-Curry mit Kokosmilch

(vegan und glutenfrei)

Saisonales Gemüse, garniert mit Chili und Frühlingslauch, dazu Basmati-Reis

15,90

### Hausgemachte Käsespätzle

Spätzle mit einem Mix aus Bergkäse und Emmentaler, garniert mit knusprig frittierten Röstzwiebeln

14,20

Markierte Gerichte

als kleinere Portion möglich – Preisreduzierung 25 %.  
Beilagenänderung ab +1,00.

## Fisch

### Zanderfilet auf Gemüsestreifen

(glutenfrei)

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

27,90

### Matjesfilet nach Hausfrauenart

(glutenfrei)

Würzige Mayonnaise mit Apfel, Zwiebeln und Essiggurken, dazu Salzkartoffeln

18,90

## Fleisch

### Ofenfrisches Schäufile

(glutenfrei möglich)

mit Kümmelsoße und fränkischen Kartoffelklößen  
20,90 / mit Spalter Bier-Sauerkraut + 2,5



### Gekochtes Rindfleisch

(laktose- und glutenfrei)

durchwachsene Rinderbrust auf Bouillonkartoffeln mit Wurzelgemüse und geraspelttem Apfel-Meerrettich

22,90

### Schweinelendchen mit Rahmsoße

dazu hausgemachten Spätzle und saisonales Gemüse

21,50

### Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“

aus der Pfanne, dazu hausgemachter fränkischer Kartoffelsalat mit Speck

17,90 / mit Preiselbeeren + 1

### Fränkischer Schweinebraten

(glutenfrei möglich)

mit Kümmelsoße und fränkischen Kartoffelklößen  
14,90 / mit Spalter Bier-Sauerkraut + 2,5

## Brotzeit

Zu allen Brotzeiten servieren wir Spalter Bauembrot.

### Fränkischer Wurstsalat

gebratene Spalter Bratwürste, Tomaten und Zwiebeln in einer Senfsoße, lauwarm serviert  
16,90

### Spalter Stadtwurst mit „Musik“

mit Essig-Öl-Sud, Zwiebeln und Schnittlauch  
15,90

### Bayerischer Obazda

Würzige Käsespezialität aus Camembert, Paprika und Zwiebeln, garniert mit Gewürzgurke und Zwiebelringen  
12,90

### Spalter Bratwürste

mit hausgemachtem Bier-Sauerkraut  
wahlweise 2 oder 3 Bratwürste  
13,90 / 16,90

### Saure Zipfel

Spalter Bratwürste im würzigen Zwiebel-Weinsud gekocht, wahlweise 2 oder 3 Bratwürste  
13,90 / 16,90



## Nachtisch

### Kaiserschmarrn aus der Pfanne

mit gerösteten Mandeln, Rosinen und fruchtigem Kirschkompott  
10,50

### Warmer Zwetschgenstrudel

mit Walnusseis und Schlagsahne  
9,90

### Frische hausgemachte belgische Waffel

mit Puderzucker  
5,70

Frischer Obstsalat + 3,50  
Dessertkirschen + 3,20  
Bourbon Vanilleeis + 1,90  
Sahne + 0,90

## Gutscheine

Schenken Sie Genussmomente, gemeinsame Zeit und ein Stück Vorfreude. Erhältlich direkt an unserer Theke.

Bei Allergien oder besonderen Ernährungsanforderungen wenden Sie sich bitte bei der Bestellung an unser Serviceteam – wir beraten Sie gerne. Die Allergenkennzeichnung ist an der Theke einsehbar.

Alle Preise in Euro und inklusive MwSt.

## Torten & Kuchen

Unsere Kuchen werden frisch und hausgemacht zubereitet. Die Torten beziehen wir von der Konditorei Pfalzgraf.

### Eierlikör-Torte

Feine Vanille-Sahne zwischen saftigen Nuss-Rührteigböden, mit Eierlikör-Creme als Überzug  
5,40

### Schwarzwälder Kirschtorte

Das Original mit frischer Sahne, saftigen Sauerkirschen und feinem Schwarzwälder Kirschwasser  
5,30

### Himbeer-Käse-Sahnetorte

Lockere Käsesahne zwischen hellen Biskuitböden, darauf fruchtige Himbeeren im Geleeguss  
5,30

### Schoko-Mousse-Torte

Luftige Schoko-Mousse-Sahne zwischen dunklem Schoko-Tortenboden, mit einer feinen Kakao-Glasur  
5,20

### Frankfurter Kranz

Der Klassiker: fein gebackener Rührteig in Kranzform, gefüllt mit zarter Pudding-Buttercreme  
4,90

### Rahmkäsekuchen mit Rosinen

Mürbeteig mit einer frischen Käsekuchenmasse  
4,90

### Gedeckter Apfelkuchen

Frische Apfelstückchen auf Mürbeteig mit Rosinen  
4,50

