



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

## Vorspeise

**Gebratener französischer Ziegenweickäse**  
(glutenfrei möglich)  
auf Rucolasalat mit hausgemachtem  
Honig-Kräuter-Dressing, dazu ein kleiner Brotkorb  
15,90

**Fränkische Tapas**  
Verschiedene Häppchen fränkischer Schmankerl  
11,70

**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



## Suppe

**Fränkische Krenrahmsuppe**  
Meerrettichsuppe mit Preiselbeerhaube  
6,10

**Rinderkraftbrühe**  
mit Leberknödel  
5,70

**Rinderkraftbrühe**  
mit Pfannkuchen-Streifen  
5,70



Lernen Sie unsere Lieferanten kennen  
und erfahren mehr über die von uns  
verwendeten regionalen Lebensmittel  
unter [zumhochreiter.de](http://zumhochreiter.de)

## Salat

Unsere Salate und unser Gemüse kommen aus dem  
Nürnberger Knoblauchsland.

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

**Salatmix „Quinoa-Beef“**  
mit Tranchen vom rosa gebratenen Spalter Flanksteak,  
Orangen-Quinoa und gekochtem Ei  
22,90

**Salatmix „Joanna“**  
mit Strohpute vom Grill und frischen Früchten  
22,90

**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  
9,50  
mit drei Black Tiger Riesengarnelen + 7,5

**Beilagensalat**  
Kleiner Salatmix  
4,50



## Flammkuchen

**Hochreiter's Flammkuchen**  
„Pulled Schäufele“, Senfsoße und Zwiebeln  
auf Spalter Bier Malzboden  
15,90

**Flammkuchen „Elsass“**  
deftig mit Speck und Zwiebeln  
12,90

**Flammkuchen „Mediterran“**  
(vegetarisch)  
herzhaft würzig mit Hirtenkäse und milden Peperoni  
11,50

**Flammkuchen „7 Veggie“**  
(vegan)  
Sieben Gemüsesorten auf einer veganen Creme  
16,90

## 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  
mit drei Black Tiger Riesengarnelen + 7,5  
mit Strohpute + 7

**Hausgemachte Käsespätzle**  
Spätzle mit einem Mix aus Bergkäse und Emmentaler,  
garniert mit knusprig frittierten Röstzwiebeln  
14,20

**Linguine mit Kirschtomaten, Oliven und Kapern**  
(vegan möglich)  
garniert mit gehobeltem Bergkäse und Rucola,  
dazu ein cremiger Limetten-Chili-Dip  
16,90  
mit gerösteten Speckstreifen + 2

**Chinakohl mit Ingwer**  
(vegan und glutenfrei)  
geschmort in einem Sud aus Maracuja, Senf und  
Szechuanpfeffer, dazu Röstklöße  
14,10

## Fisch

**Zanderfilet auf Gemüsestreifen**  
(glutenfrei)  
auf der Haut kross gebraten mit gedünsteten  
Gemüsestreifen, Limettenschaum und Butterkartoffeln  
27,90

**Gebratenes Saiblingsfilet**  
(laktose- und glutenfrei)  
auf Orangen-Quinoa mit  
Paprika-Chili-Gemüse und Rucolastroh  
28,90

**Matjesfilet nach Hausfrauenart**  
(glutenfrei)  
Würzige Mayonnaise mit Apfel, Zwiebeln und  
Essiggurken, dazu Salzkartoffeln  
18,90

Alle Preise in Euro und inklusive MwSt.

## Fleisch

Unser Fleisch und Wurstwaren erhalten wir von der  
Metzgerei Georg Wechsler in Spalt sowie der  
Metzgerei Max Gruber aus Großweingarten.



**Ofenfrisches Schäufele**  
(glutenfrei möglich)  
mit Kümmelsoße und fränkischen Kartoffelklößen  
20,90  
mit Spalter Bier-Sauerkraut + 2,5  
mit Bayrisch Kraut + 3,5

**Zwiebelrostbraten aus deutschem Rumpsteak**  
(laktosefrei)  
mit Zwiebel-Pfeffer-Soße, hausgemachten Spätzle  
und knusprig frittierten Röstzwiebeln  
33,90

**Maishähnchen Suprême**  
(glutenfrei)  
Hühnerbrust mit Flügelkeule auf der Haut gebraten  
mit Ratatouille-Gemüse und cremiger Rosmarin-Polenta  
22,90

**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  
mit Bayrisch Kraut + 3,5

Bei Allergien oder besonderen Ernährungs-  
anforderungen wenden Sie sich bitte bei der Bestellung  
an unser Serviceteam – wir beraten Sie gerne. Die  
Allergenkezeichnung ist an der Theke einsehbar.

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

## Brotzeit

Zu allen Brotzeiten servieren wir Spalter Bauembrot.

### Fränkisches Vesperbrett

Verschiedene fränkische Wurst- und Käsespezialitäten  
19,50  
Brotkorb für zwei Personen + 2,5

### Bayerischer Käseteller

Käsespezialitäten von Kuh und Ziege  
mit hausgemachtem Rote Zwiebel-Chutney,  
Mini-Brezeln und Weintrauben  
18,90  
Brotkorb für zwei Personen + 2,5

### 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

### Flammkuchen „Beerentraum“

Hauchdünner Flammkuchenteig, Crème fraîche,  
Himbeeren, Blaubeeren  
13,90

### Beeren-Orangen-Törtchen

(vegan und glutenfrei)  
mit Himbeersorbet, weißem Schokoladenmousse,  
zweierlei Fruchtgel und Schoko-Crumble  
12,90

### Sweet Selection

Eine Auswahl an Dessert-Tapas  
zum Naschen und Teilen  
11,50

### Kaiserschmarrn aus der Pfanne

mit gerösteten Mandeln, Rosinen und  
fruchtigem Kirschkompott  
10,50

### Warmer Zwetschgenstrudel

mit Walnusseis und Schlagsahne  
9,90

## Waffel

### Frische hausgemachte belgische Waffel mit Puderzucker

5,70

Frischer Obstsalat + 3,50  
Dessertkirschen + 3,20  
Bourbon Vanilleeis + 1,90  
Apfelmus + 1,30  
Schokosauce + 1,10  
Sahne + 0,90  
Zimtzucker + 0,50

## Eis

<b>Eiskaffee</b>	7,50
<b>Eisschokolade</b>	7,50
<b>Affogato</b>	5,10
Espresso mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis	

Weitere Eisbecher finden Sie in unserer Eiskarte.

## 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 auf zarten  
Schoko-Tortenböden  
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


Unser Service informiert Sie gerne über die  
Tagesangebote.

## Fränkische Edelbrände

Weingut Gebr. Geiger jun.  
Thüngersheim Landkreis Würzburg

	2 cl
Schlehengeist	4,90
Haselnussgeist	4,90
Apfelbrand im Holzfaß gereift	4,90
Williams Birne	4,60
Mirabellenbrand	4,60
Himbeergeist	4,00
Zwetschgenbrand	4,00
Kirschwasser	4,00
Obstbrand	4,00

## Kaffee & Heissgetränke

**BIO Café Crème (Schümli)**  3,60  
Nach Schweizer Art gerösteter Kaffee  
mit der typischen Crème – 100 % Fairtrade

**BIO Café Crème Grande**  5,80  
Doppelter Café Crème – 100 % Fairtrade

**BIO Haferl Filterkaffee**  4,00

**Espresso „IL MIO“ Latino Rosso** 3,10  
**Espresso Macchiato** 3,30  
**Espresso Corretto** 4,70  
mit 1 cl Grappa Bianco oder Amaretto

**Cappuccino** 3,90  
**Cappuccino Grande** 5,90

**Latte Macchiato** 5,20  
**Latte Baileys** 8,50  
2 cl Baileys Irish Cream, Espresso, Milch

**Milchkaffee** 5,70

**Chococinno** 7,60  
Braune Schokolade, Espresso und Milchschaum

**PREMIUM Heiße Schokolade** 5,20  
Braune oder weiße Schokolade

**Rum-Schokolade** 8,90  
Heiße Premium Schokolade mit 2 cl Rum

Eine große Auswahl an Teesorten und weitere  
Heißgetränke finden Sie in unserer Getränkekarte.

## Gutscheine

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

