



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

## Vorspeise

**Gebratener französischer Ziegenweichkäse**  
(glutenfrei möglich)  
auf Rucolasalat mit hausgemachtem  
Honig-Kräuter-Dressing, dazu Steinofenbaguette  
13,50

**Fränkische Tapas**  
Verschiedene Häppchen von fränkischen Schmankerl  
8,10

**Dreierlei Aufstrich**  
Bayerischer Obazda, hausgemachtes Griebenschmalz,  
Frischkäse und dazu ein kleiner Brotkorb  
7,50

**Kräuterbaguette**  
Drei Scheiben Baguette mit Kräuterbutter überbacken,  
auch perfekt zum Salat  4,50

## Suppe

**Fränkische Kartoffelsuppe**  
mit Majoran und Scheiben vom Spalter „Schlot-Engeli“  
(geräucherte Spalter Bratwurst)  
5,60

**Rinderkraftbrühe**  
mit Leberknödel  
5,50

**Rinderkraftbrühe**  
mit Pfannkuchen-Streifen  
5,50

Bestimmte Gerichte auch als kleinere Portion möglich  
Preisreduzierung 25 %

Beilagenänderung ab 1,00

Die Allergen-Kennzeichnung ist an der Theke einsehbar

Alle Preise in Euro und inklusive MwSt.

## Salat

Unsere Salate und unser Gemüse kommen aus dem  
Nürnberger Knoblauchsland.

Große Salate werden mit Steinofenbaguette serviert -  
glutenfreies Baguette (+ 0,70) möglich. Unser  
Hausdressing ist laktosefrei.

**Salatmix „Avocado-Garnele“**  
mit gebratenen Riesengarnelen,  
Avocado und Quinoa  
21,90

**Salatmix „Joanna“**  
mit Strohpute vom Grill und frischen Früchten  
19,90

**Salatmix „Fitness“**  
(vegan möglich)  
mit gebratenen Kräuter-Champignons  
und geröstetem Körnermix  
15,50

**Salatmix „Zum Hochreiter“**  
mit eingelegtem Schafskäse,  
grüne Oliven und gerösteten Speckstreifen  
14,50

**Frischer bunter Salatmix der Saison**  
(vegan möglich)  
9,20

**Kleiner Salatmix**  
(vegan möglich)  
Beilagensalat  4,30

## Flammkuchen

**Hochreiter's Flammkuchen**  
„Pulled Schäufele“, Senfsoße und Zwiebeln  
auf Malzboden „Brauer Art“  
11,90

**Flammkuchen „Elsass“**  
deftig mit Speck und Zwiebeln  
10,90

**Flammkuchen „Mediterran“**  
herzhaft würzig mit Hirtenkäse und Peperoni  
9,50

**Flammkuchen „7 Veggie“**  
(vegan)  
Sieben Gemüsesorten auf einer veganen Creme  
10,90

## Vegetarisch & Vegan

**Hausgemachte Brezenknödel**  
mit Champignon-Rahmsoße und frischen Kräutern  
13,50

**Thai-Curry mit Kokosmilch**  
(vegan und glutenfrei)  
Saisonales Gemüse, pikant gewürzt, garniert mit Chili  
und Frühlingslauch, dazu Basmati-Reis  
12,90  
mit drei Riesengarnelen + 9,00  
mit Strohpute + 5,00

**Hausgemachte Käsespätzle**  
Spätzle mit einem Mix aus Bergkäse und Emmentaler,  
garniert mit frittierten Röstzwiebeln  
12,90

**Linguine mit Kirschtomaten, Oliven und Kapern**  
(vegan möglich)  
garniert mit gehobeltem Bergkäse und Rucola,  
dazu Limetten-Chili-Dip  
14,50  
mit gerösteten Speckstreifen + 2,00

**Chinakohl mit Ingwer**  
(vegan und glutenfrei)  
geschmort in einem Sud aus Maracuja und Senf,  
dazu Röstklöße  
11,90

## Fisch

**Zanderfilet auf Gemüsestreifen**  
(glutenfrei)  
auf der Haut kross gebraten mit gedünsteten  
Gemüsestreifen, Limettenschaum und Butterkartoffeln  
21,90

**Gebrautes Saiblingsfilet**  
(laktose- und glutenfrei)  
auf Orangen-Quinoa  
mit Tomaten-Spinat und Rucolastroh  
21,90

**Matjesfilet nach Hausfrauenart**  
(glutenfrei)  
Würzige Mayonnaise mit Apfel, Zwiebeln und  
Essiggurken, dazu Salzkartoffeln  
13,90

## Fleisch

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

**Ofenfrisches Schäufele**  
(glutenfrei möglich)   
mit Kümmelsoße und fränkischen Kartoffelklößen  
16,90  
mit Spalter Bier-Sauerkraut + 2,20  
mit Bayrisch Kraut + 2,70

**Zwiebelrostbraten**  
aus argentinischem Rumpsteak, gebraten mit  
hausgemachten Spätzle und frittierten Röstzwiebeln  
25,50

**Maishähnchen Suprême**  
(glutenfrei)  
Hühnerbrust mit Flügelkeule auf der Haut gebraten  
mit Ratatouille-Gemüse und cremiger Polenta  
17,90

**Schweinelendchen mit Rahmsoße**  
mit hausgemachten Spätzle  
und buntem Gemüse  
16,90

**Gekochtes Rindfleisch**  
(laktose- und glutenfrei)  
durchwachsene Rinderbrust auf Bouillonkartoffeln  
mit Wurzelgemüse und geraspelttem Apfel-Meerrettich  
16,50

**Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“**  
aus der Pfanne, dazu hausgemachter fränkischer  
Kartoffelsalat mit Speck  
15,90  
mit Preiselbeeren + 0,80

**Fränkischer Schweinebraten**  
(glutenfrei möglich)  
mit Kümmelsoße und fränkischen Kartoffelklößen  
11,90  
mit Spalter Bier-Sauerkraut + 2,20  
mit Bayrisch Kraut + 2,70

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



## Brotzeit

Zu allen Brotzeiten servieren wir fränkisches Bauembrot von der Bäckerei Herzog aus Muhr am See.

### Bayerischer Käseteller

Käsespezialitäten von Kuh und Ziege mit hausgemachtem Rote Zwiebel-Chutney, Mini-Brezeln und Weintrauben  
13,90

### Fränkischer Wurstsalat

gebratene Spalter Bratwürste, Tomaten und Zwiebeln in einer Senfsoße, lauwarm serviert  
13,90

### Spalter Stadtwurst mit „Musik“

mit Essig-Öl-Sud, Zwiebeln und Schnittlauch  
13,90

### Spalter Büchsenbratwurst

Fränkisches Bratwurstgehäck mit Zwiebeln und süß-saurer Gewürzgurke  
10,90

### Bayerischer Obazda

Würzige Käsespezialität aus Camembert, Paprika und Zwiebeln, garniert mit Gewürzgurke und Zwiebelringen  
9,20

### Spalter Bratwürste

mit hausgemachtem Bier-Sauerkraut wahlweise 2 oder 3 Bratwürste  
10,50 / 13,50

### Saure Zipfel

Spalter Bratwürste im würzigen Zwiebel-Weinsud gekocht, wahlweise 2 oder 3 Bratwürste  
10,50 / 13,50



## Nachtisch

### Süßer Flammkuchen

verführerisch mit Apfel und Zimt, ideal zum teilen  
11,90

### Dreierlei von der Passionsfrucht mit Brownie Würfel

(vegan und glutenfrei) bestehend aus Sorbet, Creme und Soße  
10,90

### Kaiserschmarrn aus der Pfanne

mit gerösteten Mandeln, Rosinen und fruchtigem Kirschkompott  
9,50

### Schokoladen Soufflé

mit fruchtigem Kirschkompott und Joghurt-Hafer-Crumble  
8,90

### Warmer Apfelstrudel mit Rosinen

mit Bourbon Vanilleeis und Schlagsahne  
7,90

## Waffel

### Frische hausgemachte belgische Waffel mit Puderzucker

3,90

Frischer Obstsalat + 3,10

Dessertkirschen + 2,60

Bourbon Vanilleeis + 1,80

Apfelmus + 1,30

Schokosauce + 1,10

Sahne + 0,80

## Eis

Eiskaffee 5,90

Eisschokolade 5,90

Affogato 4,40

Espresso mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis

Weitere Eisbecher finden Sie in unserer Eiskarte.

## Torten & Kuchen

### Nuss-Buttercremetorte

Zarte Haselnuss-Buttercreme mit Amaretto zwischen drei Nuss- und einem Schoko-Tortenboden. Abgerundet durch eine verstrudelte Aprikosenzubereitung  
4,90

### Himbeer-Käse-Sahnetorte

Aromatische mit Gelee bedeckte Himbeeren auf einem Schoko-Tortenboden, darunter köstliche Käsesahne auf einem hellen Tortenboden und einem Buttermürbteig  
4,90

### Pfirsich-Melba-Sahnetorte

(laktosefrei) Helle Tortenböden, gefüllt mit Pfirsichzubereitung, leckerer Pfirsichsahne und einem Topping aus Himbeerezubereitung  
4,50

### Schwarzwälder Kirschtorte

Der Klassiker aus frischer Sahne, saftiger Sauerkirschezubereitung und original Schwarzwälder Kirschwasser auf zarten Schoko-Tortenböden  
4,20

### Rahmkäsekuchen

Mürbeteig mit einer frischen Käsekuchenmasse mit Rosinen  
4,20

### Gedeckter Apfelkuchen

Frische Apfelstückchen auf Mürbeteig mit Rosinen  
3,90

### Marmor Kranz

Ein echter Klassiker unter den Kuchen mit seiner hellen und dunklen Schoko-Rührmasse  
3,90

### Zweierlei Cupcake's

(vegan)

Kleine Kuchen mit Guss oder Cremehaube verziert  
4,90

## Öffnungszeiten

Mittwoch bis Samstag 11.00 bis 22.00 Uhr  
Durchgehend warme Küche 11.30 bis 21.00 Uhr

Sonn- und Feiertage 11.00 bis 21.00 Uhr  
Durchgehend warme Küche 11.30 bis 20.00 Uhr

## Kaffee & Heissgetränke

**BIO Café Crème** (Schümli)  3,20  
Nach Schweizer Art gerösteter Kaffee mit der typischen Crème

**BIO Café Crème Grande**  5,20  
Doppelter Café Crème

**BIO Filterkaffee**  3,60

**Espresso „IL MIO“ Latino Rosso** 2,60  
**Espresso Macchiato** 2,80  
**Espresso Coretto** 4,00  
mit 1 cl Grappa Bianco oder Amaretto

**Cappuccino** 3,50  
**Cappuccino Grande** 5,40

**Latte Macchiato** 4,20  
**Latte Baileys** 7,60  
2 cl Baileys Irish Cream, Espresso, Milch

**Milchkaffee** 4,90

**Chococinno** 6,50  
Braune Schokolade, Espresso und Milchschaum

**Whitepresso** 6,50  
Weiße Schokolade, Espresso und Milchschaum

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

## Fränkische Edelbrände

Weingut Gebr. Geiger jun.  
Thüngersheim Landkreis Würzburg

2 cl  
Schlehengeist 4,00  
Haselnussgeist 4,00  
Williams Birne 4,00  
Apfelbrand im Holzfaß gereift 3,90  
Mirabellenbrand 3,90  
Himbeergeist 3,50  
Zwetschgenbrand 3,50  
Kirschwasser 3,50  
Obstbrand 3,30

