

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



Vorspeise

Gebratener französischer Ziegenweichkäse

(glutenfrei möglich)

auf Rucolasalat mit hausgemachtem
Honig-Kräuter-Dressing, dazu Steinofenbaguette

14,90

Fränkische Tapas

Verschiedene Häppchen von fränkischen Schmankerl

11,50

Dreierlei Aufstrich

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

7,90

Brotkorb für zwei Personen + 1,50

Knoblauchbaguette

Perfekt zum teilen oder als Beilage zum Salat

4,60

Suppe

Bärlauchcremesuppe

mit Kräuterstange

6,20

Rinderkraftbrühe

mit Leberknödel

5,50

Rinderkraftbrühe

mit Pfannkuchen-Streifen

5,50

Vegetarisch & Vegan

Thai-Curry mit Kokosmilch

(vegan und glutenfrei)

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

13,90

mit drei Black Tiger Riesengarnelen + 9
mit Strohpute + 7

Chinakohl mit Ingwer

(vegan und glutenfrei)

geschmort in einen Sud aus Maracuja und grobem Senf, dazu Röstklöße

13,50

Hausgemachte Käsespätzle

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

12,90

Gebratener Blumenkohl mit Boccolini Vollkornnudeln

kräftig mit Knoblauch und Chili abgeschmeckt und Bärlauch und Bergkäse verfeinert

12,90

Fisch

Unsere Karpfen erhalten wir von Goldschmitt´s Fische aus Gunzenhausen.

Gebratenes Wellfilet auf karamellisierten Frühlingslauch

(glutenfrei)

mit Rote-Bete-Soße und Butterkartoffeln

28,90

Forellenröllchen mit Bärlauchcreme gefüllt

auf Perlgraben-Gemüse

24,90

Fränkisches Karpfenfilet, gebacken

dazu hausgemachter Kartoffel-Endiviensalat mit Speck

19,90

mit Pfefferpanade + 0,80

Fränkischer ½ Karpfen, gebacken

dazu hausgemachter Kartoffel-Endiviensalat mit Speck

100 g je 4,00

mit Pfefferpanade + 0,80

Fleisch

Ofenfrisches Schäufele

(glutenfrei möglich)

mit Kummelsoe und fränkischen Kartoffelkloben

18,90

mit Spalter Bier-Sauerkraut + 2,50

mit Bayrisch Kraut + 3,00

Zwiebelrostbraten aus argentinischem Rumpsteak

(laktosefrei)

dazu hausgemachte Spätzle, Bratenjus

und knusprig frittierten Röstzwiebeln

29,90

Maishähnchen Supreme

(glutenfrei)

Hühnerbrust mit Flugelkeule auf der Haut gebraten
auf Ratatouille-Gemüse und cremiger Rosmarin-Polenta

21,90

Schweinelendchen mit Rahmsoe

mit hausgemachten Spätzle

und zartem saisonalem Gemüse

19,90

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“

aus der Pfanne, dazu hausgemachter fränkischer Kartoffelsalat mit Speck

16,90

mit Preiselbeeren + 1,00

Bratwürste vom heimischen Wildschwein

mit Kohlrabi-Bärlauch-Gemüse und Kartoffelpüree

14,70

Fränkischer Schweinebraten

(glutenfrei möglich)

mit Kummelsoe und fränkischen Kartoffelkloben

12,90

mit Bier-Sauerkraut + 2,50

oder Bayrisch Kraut + 3,00

Salat

Unsere Salate und unser Gemüse kommen aus dem Nürnberger Knoblauchsland.

Große Salate werden mit Steinofenbaguette serviert –
glutenfreies Baguette + 1,00. Unser Hausdressing ist laktosefrei.

Salatmix „Joanna“

mit Strohpute vom Grill und frischen Früchten

22,90

Salatmix „Fitness“

mit gebratenen Kräuter-Champignons
und geröstetem Körnermix

16,50

Salatmix „Zum Hochreiter“

mit eingelegtem Schafskäse,
grüne Oliven und gerösteten Speckstreifen

16,50

Frischer bunter Salatmix der Saison

9,50

Kleiner Salatmix

Perfekt als Beilagensalat

4,50

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.

Brotzeit

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

Fränkischer Vesperteller

Verschiedene fränkische Wurst- und Käsespezialitäten
14,90

Bayerischer Käseteller

Käsespezialitäten von Kuh und Ziege
mit hausgemachtem Rote Zwiebel-Chutney, Mini-Brezen und Weintrauben
14,90

Fränkischer Wurstsalat

gebratene Bratwürste, Tomaten, Zwiebeln und Senfsoße,
lauwarm serviert
14,90

Bayerischer Obazda

Würzige Käsespezialität aus Camembert,
Paprika und Zwiebeln, garniert mit Gewürzgurke und Zwiebelringen
10,50

Spalter Bratwürste

mit hausgemachtem Bier-Sauerkraut
wahlweise 2 oder 3 Bratwürste
12,50 / 14,90

Saure Zipfel

Spalter Bratwürste im würzigen Zwiebel-Weinsud
gekocht, wahlweise 2 oder 3 Bratwürste
12,50 / 14,90

Torten & Kuchen

Schwarzwälder Kirschtorte

Schokoladen-Biskuitböden mit Sahne,
Sauerkirschen, Kirschwasser und Sahnekuppel

5,20

Himbeer Käsesahnetorte

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

5,20

Frankfurter Kranz

Feiner Rührteig in einer Kranzform gebacken und mit einer Pudding-Buttercreme gefüllt.

4,50

Rahmkäsekuchen mit Rosinen

Mürbeteig mit einer frischen Käsekuchenmasse

4,90

Gedeckter Apfelkuchen

Frische Apfelstückchen auf Mürbeteig mit Rosinen

4,10

Marmorkuchen aus dem Gugelhupf

Saftiger Marmorkuchen mit Kakao-Fettglasur

3,90

Waffeln

Frische hausgemachte belgische Waffel mit Puderzucker

5,00

Frischer Obstsalat + 3,50

Dessertkirschen + 3,00

Bourbon Vanilleeis + 1,90

Apfelmus + 1,30

Schokosauce + 1,00

Sahne + 0,80

Zimtzucker + 0,50

Nachtisch

Dreierlei von der Passionsfrucht mit Brownie Würfel

(Vegan und glutenfrei)

bestehend aus Sorbet, Creme und Soße

11,90

Sweet Spring Selection

Frühlingshafte Dessert-Tapas

9,90

Kaiserschmarrn aus der Pfanne

mit gerösteten Mandeln, Rosinen und fruchtigem Kirschkompott

9,90

Warmer Apfelstrudel mit Rosinen

mit Bourbon Vanilleeis und Schlagsahne

8,90

Fränkische Edelbrände

Weingut Gebr. Geiger jun.
Thüngersheim Landkreis Würzburg

Schlehengeist

2 cl 4,00

Haselnussgeist

2 cl 4,00

Williams Birne

2 cl 4,00

Apfelbrand vom Holz-Faß

2 cl 3,90

Himbeergeist

2 cl 3,50

Zwetschgenbrand

2 cl 3,50

Kirschwasser

2 cl 3,50

Mirabellenbrand

2 cl 3,90

Obstbrand

2 cl 3,30