




Z U M
HOCHREITER
CAFE RESTAURANT AM BROMBACHSEE

Vorspeise

Gebratener französischer Ziegenweichkäse
auf Rucolasalat mit hausgemachtem
Honig-Kräuter-Dressing, dazu Steinofenbaguette
12,90

Fränkische Tapas
Verschiedene Häppchen von fränkischen Schmankerl
7,90

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

Knoblauchbaguette
Auch perfekt zum Salat
4,30 

Suppe

Fränkische Kartoffelsuppe
mit Majoran und Scheiben vom Spalter Schlotengeli
(geräucherte Spalter Bratwurst)
5,50

Rinderkraftbrühe
mit Leberknödel
4,90

Rinderkraftbrühe
mit Pfannkuchen-Streifen
4,50

Bestimmte Gerichte auch als kleinere Portion möglich
Preisreduzierung 25 %

Beilagenänderung ab 0,50

Die Allergen-Kennzeichnung ist an der Theke einsehbar

Alle Preise in Euro und inklusive MwSt.

Salat

Salatmix „Avocado-Garnele“
mit gebratenen Riesengarnelen,
Avocado und Quinoa
19,50

Salatmix „Joanna“
mit Strohpute vom Grill und frischen Früchten
16,90

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
8,90

Kleiner Salatmix
Perfekt als Beilagensalat
4,10 

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

Flammkuchen

Flammkuchen „Elsass“
deftig mit Speck und Zwiebeln
9,90

Flammkuchen „Mediterran“
herzhaft würzig mit Käse, Tomaten und Peperoni
8,50

Hochreiter's Flammkuchen
„Pulled Schäufele“, Senfsoße und Zwiebeln
auf Malzboden „Brauer Art“
10,90

Fleischlos

Hausgemachte Brezenknödel
mit Champignon-Rahmsoße und frischen Kräutern
11,90

Thai-Curry mit Kokosmilch
(Vegan und glutenfrei)
Saisonales Gemüse, pikant gewürzt, garniert mit Chili
und Frühlingslauch, dazu Basmati-Reis
12,90
mit drei Riesengarnelen + 8,10
mit Strohpute + 4,50

Linguine mit Kirschtomaten, Oliven und Kapern
(Vegan möglich)
garniert mit gehobelmtem Bergkäse und Rucola,
dazu Limetten-Chili-Dip
13,90
mit gerösteten Speckstreifen + 2,00

Hausgemachte Käsespätzle
Spätzle mit einem Mix aus Bergkäse und Emmentaler,
garniert mit frittierten Röstzwiebeln
11,90

Chinakohl mit Ingwer
(Vegan und glutenfrei)
geschmort in einem Sud aus Senf,
dazu Röstklöße
9,90

Fisch

Zanderfilet auf Gemüsestreifen
auf der Haut kross gebraten mit gedünsteten
Gemüsestreifen, Limettenschaum und Butterkartoffeln
19,90

Matjesfilet nach Hausfrauenart
Würzige Mayonnaise mit Apfel, Zwiebeln und
Essiggurken, dazu Salzkartoffeln
14,50

Fleisch

Ofenfrisches Schäufele
(glutenfrei möglich)
mit Kümmelsoße und fränkischen Kartoffelklößen
14,90
mit Bier-Sauerkraut + 2,00
mit Bayrisch Kraut + 2,50



Zwiebelrostbraten
aus argentinischem Rumpsteak, gebraten mit
hausgemachten Spätzle und frittierten Röstzwiebeln
24,90


Maishähnchen Suprême
Hühnerbrust mit Flügelkeule auf der Haut gebraten
mit Ratatouille-Gemüse und Bandnudeln
16,90

Schweinelendchen mit Rahmsoße
mit hausgemachten Spätzle
und buntem Gemüse
15,90

Gekochtes Rindfleisch
(Laktose- und glutenfrei)
durchwachsene Rinderbrust auf Bouillonkartoffeln
mit Wurzelgemüse und frisch geraspelttem Meerrettich
13,90

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

Fränkischer Schweinebraten
(glutenfrei möglich)
mit Kümmelsoße und fränkischen Kartoffelklößen
10,90
mit Bier-Sauerkraut + 2,00
mit Bayrisch Kraut + 2,50

Lust auf Süßes oder einen Kaffee?
Auf der Rückseite gehts weiter 

Lernen Sie unsere Lieferanten
kennen und erfahren mehr über die
von uns verwendeten regionalen
Lebensmittel unter zumhochreiter.de



Brotzeit

Bayerischer Käseteller

Käsespezialitäten von Kuh und Schaf mit hausgemachtem Rote Zwiebel-Chutney, Mini-Brezen und Weintrauben
13,50

Fränkischer Wurstsalat

gebratene Bratwürste, Tomaten, Zwiebeln und Senfsoße, lauwarm serviert
12,50

Spalter Stadtwurst mit „Musik“

mit Essig-Öl-Sud, Zwiebeln und Schnittlauch
10,50

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

Eierlikörtorte

Eierlikörsahne und Vanillesahne mit Schokoflocken, abwechselnd geschichtet zwischen dunklen Rührteigböden auf einem Mürbteigboden
3,90

Schwarzwälder Kirschtorte

Schokoladen-Biskuitböden mit Sahne, Sauerkirschen, Kirschwasser und Sahnekuppel
3,90

Rote Grütze Vanillesahnetorte

Vanillesahne mit aromatischer Roter Grütze zwischen hellen und dunklem Biskuitboden auf Mürbeteigboden, darauf gemischte Beeren mit Vanillesauce
3,80

Himbeer Käsesahnetorte

Lockere Käsesahne zwischen hellen Biskuitböden, darauf üppig aufgehäuften fruchtigen 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

Eis

Fragen Sie nach unserer Eiskarte oder scannen direkt den QR Code



Kuchenkarte



Waffelkarte



Eiskarte

Nachtisch

Kaiserschmarrn aus der Pfanne

mit gerösteten Mandeln, Rosinen und fruchtigem Kirschkompott
8,50

Süßer Flammkuchen

verführerisch mit Apfel und Zimt
7,90

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 Joghurt-Hafer-Crumble
6,90

Waffel

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

Öffnungszeiten

Dienstag 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

Montag Ruhetag
Oktober bis April: Montag & Dienstag Ruhetag

Kaffee & Heissgetränke

BIO Café Crème (Schümli) 3,00
nach Schweizer Art gerösteter Kaffee mit der typischen Crème

BIO Café Crème Grande 5,00
doppelter Café Crème

BIO Haferl Kaffee 3,50
Filterkaffee

Espresso 2,50

Espresso Macchiato 2,70

Espresso Coretto 3,00

mit einem Schuss Grappa oder Amaretto

Cappuccino 3,30

Cappuccino Grande 5,20

Latte Macchiato 4,00

Latte Macchiato mit Baileys 4,90

Milchkaffee 4,70

Heiße Schokolade 3,80

Weißer oder brauner Schokolade

Chococinno 5,70

Brauner Schokolade, Espresso und Milchschaum

Whitepresso 5,70

Weißer Schokolade, Espresso und Milchschaum

Affogato 3,90

Espresso mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis

Eiskaffee 5,50

Eisschokolade 5,50

Hot Ginger 5,50

Frischer Ingwer, Zitrone und Honig mit heißem Wasser aufgegossen

Chaipur 4,60

Heiße Milch und anregender Schwarztee gemischt mit exotisch scharfen Gewürzen

Glas Tee mit Kandisstick 3,80

Glas BIO Tee mit Kandisstick 4,00

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

