

# 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**



# Aperitif



## Lillet Wild Berry

Lillet blanc, Schweppes Wild Berry  
0,2 l 6,90

## Glas Prosecco „Fragolina“

Prosecco mit Waldbeerenlikör  
0,1 l 4,80

## Cranberry Fizz Mocktail

Cranberrysaft, Ginger Ale, Apfelsaft  
0,2 l 5,60

# Suppe

## Fränkische Festtagsuppe

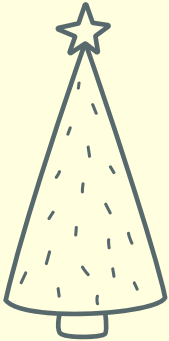
mit Leberknödel, Pfannkuchenstreifen, Mark- und Grießknödel  
7,90

## Pikante Fenchel-Curry-Suppe

mit Kokosmilch und Garnelen-Spieß  
6,90

## Wildkraftbrühe

mit Weinbrand und Reh-Nocken  
5,90



# Vorspeise

## Fränkische Tapas

Verschiedene Häppchen von fränkischen Schmankerl  
7,90

## Dreierlei Aufstrich

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

## Knoblauchbaguette

Auch perfekt zum Salat  
4,30



## Salat

### **Salatmix „Winter“**

mit Walnüssen, Maronen, Zimtcroustons,  
karamalisierte Äpfel und Granatapfelkerne

13,90

### **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**

Saisonal gemischte Blatt- und Rohkostsalate

8,90

### **Kleiner Salatmix**

Perfekt als Beilagensalat

4,10



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

## Fleischlos

### **Hausgemachte Brezenknödel**

mit Champignon-Rahmsoße und frischen Kräutern

11,90

### **Linguine mit Kirschtomaten, Oliven und Kapern**

(vegan möglich)

garniert mit gehobeltem Bergkäse und Rucola, dazu Limetten-Chili-Dip

13,90

mit gerösteten Speckstreifen + 2,00



# Fleisch

## **Wildschweingeschnetzeltes aus dem Rücken**

mit Waldpilzsoße und Kartoffelkroketten

19,90

## **Maishähnchen Suprême**

(gluten- und laktosefrei)

Hühnerbrust mit Flügelkeule auf der Haut gebraten,  
auf Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

16,90

## **Gebratene Schweinelendchen mit Rahmwirsing**

mit Kartoffelkroketten

15,90

## **Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“**

aus der Pfanne, dazu hausgemachter fränkischer Kartoffelsalat mit Speck

14,90

mit Preiselbeeren + 0,60

## **Ofenfrisches Schäufile**

(glutenfrei möglich)

mit Kümmelsoße und fränkischen Kartoffelklößen

14,90

## **Fränkischer Schweinebraten**

(glutenfrei möglich)

mit Kümmelsoße und fränkischen Kartoffelklößen

10,90

mit Bier-Sauerkraut + 2,00

mit Bayrisch Kraut + 2,50



Bestimmte Gerichte auch als kleinere Portion möglich – Preisreduzierung 25 %  
Beilagenänderung ab 0,50

Alle Gerichte auch zum mitnehmen

Die Allergen-Kennzeichnung ist an der Theke einsehbar

Alle Preise in Euro und inklusive MwSt.

# Fisch

## Zanderfilet auf Kürbis-Wirsing-Gemüse

(glutenfrei)

auf der Haut kross gebraten, dazu Kartoffelwürfel

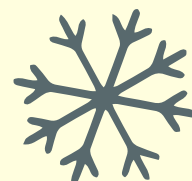
19,90

## Im ganzen gebratene Forelle „Müllerin Art“

mit geschmolzener Zitronenbutter und Salzkartoffeln

18,50

# Brotzeit



## Fränkischer Wurstsalat

gebratene Bratwürste, Tomaten, Zwiebeln und Senfsoße, lauwarm serviert

12,50

## 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

## Schwarzwälder Kirschtorte

Schokoladen-Biskuitböden mit Sahne,  
Sauerkirschen, Kirschwasser und Sahnekuppel  
3,80

## Marzipan-Pistazien-Torte

Zwei Rührteigböden auf einem Mürbeteigboden,  
dazwischen Sahnefüllung mit Mandelgeschmack und köstlichem Pistazienmarzipan

## 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

# Waffeln

am Wochenende

## Frische hausgemachte belgische Waffel mit Puderzucker

3,50

Hausgemachter Rumtopf +3,10

Frischer Obstsalat + 3,00

Dessertkirschen + 2,50

Bourbon Vanilleeis + 1,70

Apfelmus + 1,30

Schokosauce + 1,00

Sahne + 0,80



# Nachtisch

## **Kaiserschmarrn aus der Pfanne**

mit gerösteten Mandeln, Rosinen und hausgemachtem Rumtopf  
8,50

## **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 hausgemachtem Rumtopf Kirschkompott und Schoko-Nuss-Crumble  
6,90

# Fränkische Edelbrände

Weingut Gebr. Geiger jun.  
Thüngersheim Landkreis Würzburg

## **Schlehengeist**

2 cl 3,70

## **Haselnussgeist**

2 cl 3,70

## **Williams Birne**

2 cl 3,40

## **Apfelbrand vom Holz-Faß**

2 cl 3,40

## **Himbeergeist**

2 cl 3,20

## **Zwetschgenbrand**

2 cl 3,20

## **Kirschwasser**

2 cl 3,20

## **Mirabellenbrand**

2 cl 3,20

## **Obstbrand**

2 cl 3,00



# Ausbildungsplatz gesucht?

Du kümmerst dich gerne um deine Liebsten? Schaust immer dass alle versorgt und happy sind? Du bist gerne Gastgeber? Dann mach dein Hobby zu deinem Beruf!

Wir geben dir das Know-How in einer dreijährigen Ausbildung. Erfahre über folgende QR mehr über eine Ausbildung im Gasthaus Zum Hochreiter oder schau vorbei auf [zumhochreiter.de](http://zumhochreiter.de)



Koch / Köchin



Restaurantfachkraft

Du bist dir noch nicht ganz sicher und willst dir den Beruf mal „anschauen“? Gerne kannst du bei uns einen Tag zum reinschnuppern vorbei kommen.

Wir freuen uns auf dich!