

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

Aperol Spritz

Prosecco, Aperol, Soda
0,2 l 6,90

Spalter Pils Spritz

Pils, Aperol, Weisswein, Zitronenlimonade
0,2 l 5,50

Alkoholfreier Hugo

0,1 l 3,50

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

Suppe

Kürbissuppe mit Ingwer und Kokosmilch

5,10

Rinderkraftbrühe

mit Leberknödel
4,90

Rinderkraftbrühe

mit Pfannkuchen-Streifen
4,50

Fleischlos

Hausgemachte Brezenknödel

mit Champignon-Rahmsauce 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

Bayerische Steinpilze gebraten mit Linguinie

geschwenkt mit Walnüssen und Weintrauben

16,90

mit gerösteten Speckstreifen + 2,00

Hausgemachte Käsespätzle

Spätzle mit einem Mix aus würzigem 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

(glutenfrei)

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

19,90

Fränkisches Karpfenfilet, gebacken

mit Kartoffel-Endiviensalat

17,50

als Pfefferkarpfenfilet + 0,60

Fränkischer ½ Karpfen, gebacken

mit Kartoffel-Endiviensalat

100 g je 3,60

als Pfefferkarpfen + 0,60

Fleisch

Ofenfrisches Schäufele

(glutenfrei möglich)

mit Kummelsoe und fränkischen Kartoffelkloben

14,90

mit Bier-Sauerkraut + 2,00

mit Blaukraut + 2,50

Maishähnchen Supreme

Hühnerbrust mit Flugelkeule auf der Haut gebraten

auf Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

16,90

Schweinelendchen mit Rahmsoe

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 Kummelsoe und fränkischen Kartoffelkloben

10,90

mit Bier-Sauerkraut + 2,00

mit Blaukraut + 2,50

Bestimmte Gerichte auch als kleinere Portion möglich – Preisreduzierung 25 %

Beilagenanderung ab 0,50

Alle Gerichte auch zum mitnehmen

Die Allergen-Kennzeichnung ist an der Theke einsehbar

Alle Preise in Euro und inklusive MwSt.

Salat

Salatmix „Winter“

mit Walnüssen, Zimtroutons und Lebkuchenapfel

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.

Knuspriger Gänse- oder Entenbraten für Zuhause

Knusprig gebratene Gans oder Ente gefüllt mit Äpfel, Zwiebel, Rosmarin, Thymian und Beifuss; bei niedrigen Temperaturen gegart, wodurch das Fleisch noch zarter wird.
Dazu fränkische Kartoffelklöße, Blaukraut und Soße.

Vorbestellung jeweils bis 17 Uhr am Vortag möglich.
Angebot Mittwoch bis Sonntag gültig – auch an Sonn- und Feiertagen.
Abholung am 24. Dezember bis 13 Uhr.

Brotzeit

Bayerischer Käseteller

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

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

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

Himbeer Käsesahnetorte

Lockere Käsesahne zwischen hellen Biskuitböden, darauf üppig aufgehäufte fruchtige 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

Waffeln

am Wochenende

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

Nachtisch

Kaiserschmarrn aus der Pfanne

mit gerösteten Mandeln, Rosinen und fruchtigem Kirschkompott
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 fruchtigem 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



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!