

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

12,90

Gurken-Carpaccio mit Bärlauch-Vinaigrette

und Frischkäse-Törtchen

8,90

Fränkische Tapas

Verschiedene Häppchen von fränkischen Schmankerl

8,10

Dreierlei Aufstrich

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

6,90

Knoblauchbaguette

Perfekt zum teilen oder als Beilage zum Salat

4,40

Suppe

Bärlauchcremesuppe

mit Kräuterstange

5,70

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

12,90

mit drei Black Tiger Riesengarnelen + 8,10
mit Strohpute + 4,50

Hausgemachte Käsespätzle

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

12,50

Chinakohl mit Ingwer

(vegan und glutenfrei)

geschmort in einen Sud aus Senf,
dazu Röstklöße

11,50

Gebratener Blumenkohl mit Boccolini Vollkornnudeln

kräftig mit Knoblauch und Chili abgeschmeckt und Petersilie und Bergkäse verfeinert

10,90

Linguine mit Kirschtomaten, Oliven und Kapern

(vegan möglich)

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

13,90

mit gerösteten Speckstreifen + 2,00

Fisch

Zanderfilet auf karamellisierten Frühlingslauch

(glutenfrei)

auf der Haut kross gebraten mit Rote-Bete-Soße und Butterkartoffeln

20,90

Fränkisches Karpfenfilet, gebacken

mit Kartoffel-Endiviensalat

18,90

mit Pfefferpanade + 0,60

Fränkischer ½ Karpfen, gebacken

mit Kartoffel-Endiviensalat

100 g je 3,70

mit Pfefferpanade + 0,60

Salat

Salatmix „Avocado-Garnele“

mit gebratenen Riesengarnelen,
Avocado und Quinoa

19,90

Salatmix „Joanna“

mit Strohpute vom Grill und frischen Früchten

17,90

Salatmix „Fitness“

mit gebratenen Kräuter-Champignons
und geröstetem Körnermix

14,30

Salatmix „Zum Hochreiter“

mit eingelegtem Schafskäse,
grüne Oliven und gerösteten Speckstreifen

13,90

Frischer bunter Salatmix der Saison

9,20

Kleiner Salatmix

Perfekt als Beilagensalat

4,20

Große Salate werden mit Steinofenbaguette serviert.

Auf Wunsch mit Vinaigrette-Salatdressing (vegan)

oder glutenfreiem Baguette (+ 0,70) möglich.

Bestimmte Gerichte auch als kleinere Portion möglich – Preisreduzierung 25 %

Beilagenänderung ab 1,00

Alle Gerichte auch zum mitnehmen

Die Allergen-Kennzeichnung ist an der Theke einsehbar

Alle Preise in Euro und inklusive MwSt.

Fleisch

Ofenfrisches Schäufile

(glutenfrei möglich)

mit Kümmelsoße und fränkischen Kartoffelklößen

15,90

mit Spalter Bier-Sauerkraut + 2,20

mit Bayrisch Kraut + 2,70

Zwiebelrostbraten

(laktosefrei)

aus argentinischem Rumpsteak, gebraten mit hausgemachten Spätzle
und knusprig frittierten Röstzwiebeln

25,50

Tafelspitz vom Rind mit Meerrettich-Schaum

(glutenfrei)

dazu Bouillongemüse und Butterkartoffeln

18,90

Maishähnchen Suprême

Hühnerbrust mit Flügelkeule auf der Haut gebraten
auf Grillgemüse und Rosmarin-Polenta

17,90

Schweinelendchen mit Rahmsoße

mit hausgemachten Spätzle
und zartem saisonalem Gemüse

16,90

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“

aus der Pfanne, dazu hausgemachter fränkischer Kartoffelsalat mit Speck

15,90

mit Preiselbeeren + 0,60

Fränkischer Schweinebraten

(glutenfrei möglich)

mit Kümmelsoße und fränkischen Kartoffelklößen

11,90

mit Bier-Sauerkraut + 2,20

oder Bayrisch Kraut + 2,70

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

Frische hausgemachte belgische Waffel mit Puderzucker

3,90

Frischer Obstsalat + 3,10

Dessertkirschen + 2,50

Bourbon Vanilleeis + 1,70

Apfelmus + 1,30

Schokosauce + 1,00

Sahne + 0,80

Nachtisch

Dreierlei von der Passionsfrucht mit Brownie Würfel

(Vegan und glutenfrei)

bestehend aus Sorbet, Creme und Soße

9,90

Kaiserschmarrn aus der Pfanne

mit gerösteten Mandeln, Rosinen und fruchtigem Kirschkompott

8,90

Warmer Apfelstrudel mit Rosinen

mit Bourbon Vanilleeis und Schlagsahne

7,50

Schokoladen Soufflé

mit fruchtigem Kirschkompott und Joghurt-Hafer Crumble

7,90

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!

Torten & Kuchen

Nuss Buttercremetorte

Zarte Haselnuss-Buttercreme mit Amaretto-Geschmack zwischen drei Nuss- und ein Schoko Boden. Abgerundet durch eine Verstrudelte Aprikosenzubereitung
5,23

Schwarzwälder Kirschtorte

Schokoladen-Biskuitböden mit Sahne, Sauerkirschen, Kirschwasser und Sahnekuppel
4,36

Pfirsich Melba Sahnetorte

Helle Tortenböden, gefüllt mit Pfirsichzubereitung, Pfirsichsahne und einem Topping aus Himbeerzubereitung und Mandeln
4,34

Himbeer Käse Sahnetorte

Lockere Käsesahne zwischen Biskuitböden, darauf üppig aufgehäufte fruchtige Himbeeren im aromatischen Geleeguss
5,45

Rahmkäsekuchen mit Rosinen

Mürbeteig mit einer frischen Käsekuchenmasse
4,21

Gedeckter Apfelkuchen

Frische Apfelstückchen auf Mürbeteig mit Rosinen
3,05

Dreierlei Cupcake's

(vegan)

Ideal zum Teilen oder alleine
6,14

Waffeln

Frische hausgemachte belgische Waffel mit Puderzucker

3,90

Frischer Obstsalat + 3,00

Dessertkirschen + 2,50

Bourbon Vanilleeis + 1,70

Apfelmus + 1,30

Schokosauce + 1,00

Sahne + 0,80