



## Vorspeise

### Dreierlei Aufstrich

Bayerischer Obazda, Frischkäse und hausgemachtes Griebenschmalz, dazu ein kleiner Brotkorb  
7,50

### Kräuterbaguette

Drei Scheiben Baguette mit Kräuterbutter überbacken, auch perfekt zum Salat  
4,50

### Kleiner Salatmix

Beilagensalat  
(vegan möglich)  
4,30

## Suppe

### Fränkische Kartoffelsuppe

mit Majoran und Scheiben vom Spalter „Schlot-Engeli“ (geräucherte Spalter Bratwurst)  
5,60

### Rinderkraftbrühe

mit Leberknödel  
5,50

### Rinderkraftbrühe

mit Pfannkuchen-Streifen  
5,50

Bestimmte Gerichte auch als kleinere Portion möglich - Preisreduzierung 25 %. Beilagenänderung ab 1,00.

## Fisch

### Zanderfilet auf Gemüsestreifen

auf der Haut kross gebraten mit gedünsteten Gemüsestreifen, Limettenschaum und Butterkartoffeln (glutenfrei)  
21,90

## Vegetarisch & Vegan

### Hausgemachte Brezenknödel

mit Champignon-Rahmsoße und frischen Kräutern  
13,50

### Thai-Curry mit Kokosmilch

Saisonales Gemüse, pikant gewürzt, garniert mit Chili und Frühlingslauch, dazu Basmati-Reis (vegan und glutenfrei)  
12,90

### Hausgemachte Käsespätzle

Spätzle mit einem Mix aus Bergkäse und Emmentaler, garniert mit frittierten Röstzwiebeln  
12,90

## Salat

Große Salate werden mit Steinofenbaguette serviert - glutenfreies Baguette (+ 0,70) möglich. Unser Hausdressing ist laktosefrei.

### Salatmix „Joanna“

mit Strohpute vom Grill und frischen Früchten  
19,90

### Salatmix „Zum Hochreiter“

mit eingelegtem Schafskäse, grüne Oliven und gerösteten Speckstreifen  
14,50

## Fleisch

Unser Fleisch und Wurstwaren erhalten wir von der Metzgerei Georg Wechsler in Spalt und der Metzgerei Gruber aus Grossweingarten.

### Ofenfrisches Schäufele

mit Kümmelsoße und fränkischen Kartoffelklößen (glutenfrei möglich)  
16,90

mit Spalter Bier-Sauerkraut + 2,20  
mit Bayrisch Kraut + 2,70

### Schweinelendchen mit Rahmsoße

mit hausgemachten Spätzle und buntem Gemüse  
16,90

### Gekochtes Rindfleisch

durchwachsene Rinderbrust auf Bouillonkartoffeln mit Wurzelgemüse und geraspelttem Apfel-Meerrettich (laktose- und glutenfrei)  
16,50

### Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“

aus der Pfanne, dazu hausgemachter fränkischer Kartoffelsalat mit Speck  
15,90

mit Preiselbeeren + 0,80

### Fränkischer Schweinebraten

mit Kümmelsoße und fränkischen Kartoffelklößen (glutenfrei möglich)  
11,90

mit Spalter Bier-Sauerkraut + 2,20  
mit Bayrisch Kraut + 2,70

Lernen Sie unsere Lieferanten kennen und erfahren mehr über die von uns verwendeten regionalen Lebensmittel unter [zumhochreiter.de](http://zumhochreiter.de)



## Brotzeit

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

### Bayerischer Käseteller

Käsespezialitäten von Kuh und Ziege mit hausgemachtem Rote Zwiebel-Chutney, Mini-Brezeln und Weintrauben  
13,90

### Fränkischer Wurstsalat

gebratene Spalter Bratwürste, Tomaten und Zwiebeln in einer Senfsoße, lauwarm serviert  
13,90

### Spalter Stadtwurst mit „Musik“

mit Essig-Öl-Sud, Zwiebeln und Schnittlauch  
13,90

### Spalter Büchsenbratwurst

Fränkisches Bratwurstgehäck mit Zwiebeln und süß-saurer Gewürzgurke  
10,90

### Bayerischer Obazda

Würzige Käsespezialität aus Camembert, Paprika und Zwiebeln, garniert mit Gewürzgurke und Zwiebelringen  
9,20

### Spalter Bratwürste

mit hausgemachtem Bier-Sauerkraut  
wahlweise 2 oder 3 Bratwürste  
10,50 / 13,50

### Saure Zipfel

Spalter Bratwürste im würzigen Zwiebel-Weinsud gekocht, wahlweise 2 oder 3 Bratwürste  
10,50 / 13,50

## Flammkuchen

### Hochreiter's Flammkuchen

„Pulled Schäufele“, Senfsoße und Zwiebeln auf Malzboden „Brauer Art“  
11,90

### Flammkuchen „Elsass“

deftig mit Speck und Zwiebeln  
10,90

### Flammkuchen „Mediterran“

herzhaft würzig mit Hirtenkäse und Peperoni  
9,50

### Flammkuchen „7 Veggie“

Sieben Gemüsesorten auf einer veganen Creme (vegan)  
10,90

## Nachtisch

### Dreierlei von der Passionsfrucht mit Brownie Würfel

bestehend aus Sorbet, Creme und Soße (vegan und glutenfrei)  
10,90

### Warmer Apfelstrudel mit Rosinen

mit Bourbon Vanilleeis und Schlagsahne  
7,90

### Frische hausgemachte belgische Waffel

mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis, Puderzucker und Sahne  
6,50

Alle Preise in Euro und inklusive MwSt.  
Allergen-Kennzeichnung an der Theke einsehbar.



## Torten & Kuchen

### Nuss-Buttercremetorte

Haselnuss-Buttercreme mit Amaretto zwischen drei Nuss- und einem Schoko-Tortenboden - Abgerundet durch eine verstrudelte Aprikosenzubereitung  
4,90

### Himbeer-Käse-Sahnetorte

Mit Gelee bedeckte Himbeeren auf einem Schoko-Tortenboden, darunter Käsesahne auf einem hellen Tortenboden und einem Buttermürbeteig  
4,90

### Pfirsich-Melba-Sahnetorte

Helle Tortenböden, gefüllt mit Pfirsichzubereitung, leckerer Pfirsichsahne und einem Topping aus Himbeerezubereitung (laktosefrei)  
4,50

### Schwarzwälder Kirschtorte

Der Klassiker aus frischer Sahne, saftiger Sauerkirschezubereitung und original Schwarzwälder Kirschwasser auf zarten Schoko-Tortenböden  
4,20

### Rahmkäsekuchen mit Rosinen

Mürbeteig mit einer frischen Käsekuchenmasse  
4,20

### Gedeckter Apfelkuchen

Frische Apfelstückchen auf Mürbeteig mit Rosinen  
3,90

### Marmor Kranz

Ein echter Klassiker unter den Kuchen mit seiner hellen und dunklen Schoko-Rührmasse  
3,90

### Zweierlei vegane Cupcake's

Kleine Kuchen mit Guss oder Cremehaube verziert  
4,90