

KARTE 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 Max 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



Glas Prosecco „Fragolina“
Prosecco mit Walderdbeerenlikör
0,1 l | 5,00

Lillet Wild Berry
Lillet blanc, Schweppes Wild Berry
0,2 l | 7,60



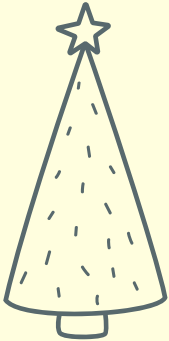
Alkoholfreier Cranberry Fizz Mocktail
Cranberrysaft, Ginger Ale, Apfelsaft
0,2 l | 6,60

Suppe

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

Topinambur-Cremesuppe
(glutenfrei)
5,90
mit Jakobsmuschel +2,00

Wildkraftbrühe
mit Weinbrand und hausgemachten Ravioli vom Reh
5,90



Vorspeise

Fränkische Tapas
Verschiedene Häppchen von fränkischen Schmankerl
8,20

Dreierlei Aufstrich
Bayerischer Obazda, hausgemachtes Griebenschmalz und Frischkäse,
dazu ein kleiner Brotkorb
7,80

Kräuterbaguette
Drei Scheiben Baguette mit Kräuterbutter überbacken,
auch perfekt als Beilage zu Salat
4,60



Unsere Salate und unser Gemüse kommen aus dem Nürnberger Knoblauchsland.

Große Salate werden mit Steinofenbaguette serviert –
glutenfreies Baguette + 0,70. Unser Hausdressing ist laktosefrei.

Salatmix „Winter“

mit Walnüssen, Maronen, Zimtcroustons,
karamellierte Äpfel und Granatapfelkerne
16,20

Salatmix „Zum Hochreiter“

mit eingelegtem Schafskäse,
grüne Oliven und gerösteten Speckstreifen
15,90

Frischer bunter Salatmix der Saison

(vegan möglich)
Saisonal gemischte Blatt- und Rohkostsalate
9,30

Kleiner Salatmix

(vegan möglich)
Perfekt als Beilagensalat
4,30



Vegetarisch & Vegan

Linguine mit cremigen Ziegenkäse,

gehackten Walnüssen und Weintrauben
15,90

mit gerösteten Speckstreifen + 2,00

Kürbis-Kartoffelgulasch mit fränkischen Kartoffelknödel

(vegan und glutenfrei)
14,90

Hausgemachte Brezenknödel

mit Champignon-Rahmsoße und frischen Kräutern
13,90

Geschmorter Chinakohl mit Ingwer

(vegan und glutenfrei)
in einem Sud aus Maracuja und grober Senf serviert mit Röstklöße
12,90



Fleisch

Gänsebraten

(glutenfrei möglich)

mit fränkischen Kartoffelklößen und Apfel-Blaukraut
31,90

Zwiebelrostbraten

aus argentinischem Rumpsteak, gebraten mit
hausgemachten Spätzle und frittierten Röstzwiebeln
27,90

Rinderroulade mit Kartoffelpüree

gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Essiggurken
25,90

Bœuf bourguignon

Rindergulasch mit karamellisiertem Gemüse und Rissole Kartoffel
23,90

Ofenfrisches Schäufile

(glutenfrei möglich)

mit Kümmelsoße und fränkischen Kartoffelklößen
17,90

Gebratene Schweinelendchen mit Kräuterkruste

auf Rahmwirsing und Kartoffel-Mandel-Bällchen
17,50



Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“

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

mit Preiselbeeren + 1,00

Fränkischer Schweinebraten

(glutenfrei möglich)

mit Kümmelsoße und fränkischen Kartoffelklößen
12,90

mit Spalter Bier-Sauerkraut + 2,50

mit Apfel-Blaukraut + 2,80

mit Beilagensalat +4,30



Bestimmte Gerichte auch als kleinere Portion möglich – Preisreduzierung 25 %
Beilagenänderung ab 1,00, Die Allergen-Kennzeichnung ist an der Theke einsehbar.
Alle Preise in Euro und inklusive MwSt.

Fisch

Unsere Karpfen erhalten wir von Goldschmitt´s Fische aus Gunzenhausen.

Gebackenes Karpfenfilet

(laktosefrei)

dazu hausgemachter Kartoffel-Endiviensalat mit Speck

18,90 / mit Pfefferkruste + 0,80

Zanderfilet auf Kartoffel-Lauch-Gemüse

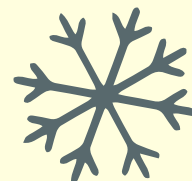
(glutenfrei)

auf der Haut kross gebraten

22,50

Brotzeit

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



Fränkischer Wurstsalat

gebratene Bratwürste, Tomaten, Zwiebeln und Senfsoße, lauwarm serviert

14,90

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

9,90

Spalter Bratwürste

mit hausgemachtem Bier-Sauerkraut

wahlweise 2 oder 3 Bratwürste

11,90 / 14,90

Saure Zipfel

Spalter Bratwürste im würzigen Zwiebel-Weinsud

gekocht, wahlweise 2 oder 3 Bratwürste

11,90 / 14,90



Nachtisch



Dreierlei von der Passionsfrucht mit Brownie Würfel

(vegan und glutenfrei)

bestehend aus Sorbet, Creme und Soße

10,90

Schokoladen Soufflé

mit fruchtigem Kirschkompott und Crumble

9,90

Sweet Winter Tapas

Winterliche Dessert-Variation in kleinen Schälchen

8,90

Warmer Apfelstrudel mit Rosinen

mit Bourbon Vanilleeis und Schlagsahne

8,90

Zweierlei Cupcake's

(vegan)

Kleine Kuchen mit Guss oder Cremehaube verziert

4,90

Flammkuchen

Flammkuchen „Elsass“

deftig mit Speck und Zwiebeln

10,90

Flammkuchen „Mediterran“

herzhaft würzig mit Hirtenkäse und Peperoni

9,50

Flammkuchen „7 Veggie“

(vegan)

Sieben Gemüsesorten auf einer veganen Creme

11,90

Süßer Flammkuchen

verführerisch mit Apfel und Zimt,

ideal zum teilen

11,90



Torten & Kuchen

Himbeer-Käse-Sahnetorte

Aromatische mit Gelee bedeckte Himbeeren auf einem Schoko-Tortenboden, darunter köstliche Käsesahne auf einem hellen Tortenboden und einem Buttermürbteig
5,20

Schwarzwälder Kirschtorte

Der Klassiker aus frischer Sahne, saftiger Sauerkirschezubereitung und original Schwarzwälder Kirschwasser auf zarten Schoko-Tortenböden
5,20

Rahmkäsekuchen

Mürbeteig mit einer frischen Käsekuchenmasse mit Rosinen
4,90

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

Hausgemachte Waffeln

Frische hausgemachte belgische Waffel mit Puderzucker
4,10

Dessertkirschen + 3,20
Bourbon Vanilleeis + 1,80
Apfelmus + 1,30
Schokosauce + 1,10
Sahne + 0,80
Zimtzucker + 0,50

Fränkische Edelbrände

	2 cl
Schlehengeist	4,00
Williams Birne	4,00
Apfelbrand im Holzfaß gereift	3,90
Mirabellenbrand	3,90
Himbeergeist	3,50
Zwetschgenbrand	3,50
Kirschwasser	3,50
Obstbrand	3,30

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!