

KARTEN SPEISE

Original Regional.
Fränkisch echt.
Hausgemacht.
Saisonal.



Z U M
HOCHREITER
CAFE RESTAURANT AM BROMBACHSEE

Kulinarisch durchs Jahr

Unsere Köche setzen zu jeder Jahreszeit am liebsten frische Zutaten ein, die regional verfügbar sind. Lassen Sie sich inspirieren von unserem kulinarischen Kalender, gespickt mit immer neuen Ideen für Geniesser.

Lammwochen

12. bis 27. April 2025

Original regional: Heimisches Lamm steht über die Osterzeit und bis zum 27. April 2025 im Mittelpunkt.

Spargelzeit am Brombachsee

1. Mai bis 22. Juni 2025

Ob traditionell als zarter Butterspargel mit Spalter Bratwurst oder raffiniert zubereitet – Wie auch immer Sie sich entscheiden: "Bis Johanni nicht vergessen, sieben Wochen Spargel essen".

Die besten Cuts vom Rind – Steak Time

11. Oktober bis 16. November 2025 - ausgenommen Sonn- und Feiertage

Entscheiden Sie sich zwischen Deutschem Weiderind, Argentinisches Angus Rind oder Irischer Herford Ochse und stellen sich Ihre Beilagen und Saucen individuell zusammen.

Alte Rezepte, frisch aufgepeppt – Omas Küche

27. November bis 14. Dezember 2025

Deftige Hausmannskost mit heimische Zutaten nach Omas Geheimrezepten.

Knusprige Martinsgans

Jedes Wochenende ab dem 11. November 2025 - auch auf Vorbestellung für Zuhause

Knusprig gebratene Gans gefüllt mit Äpfel, Zwiebel, Rosmarin, Thymian und Beifuß; bei niedrigen Temperaturen gegart, wodurch das Fleisch noch zarter wird – und das ohne am Herd zu stehen.

Betriebsausflüge und Familienfeste

Jetzt Wunschtermin reservieren

Ob im gemütlichen Gasthaus oder auf der Sonnenterrasse – wir bieten den perfekten Ort für Ihre Feier.

Begrüßen Sie Ihre Gäste mit einem erfrischenden Aperitif oder einem Glas Sekt und genießen Sie anschließend köstliches Fingerfood à la Fränkische Tapas. Alternativ können Sie sich für ein festliches Menü entscheiden oder individuell nach Karte wählen. Lassen Sie sich von uns verwöhnen und machen Sie Ihre Veranstaltung zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Lehnen Sie sich zurück
und genießen Ihre Feier mit Ihrem Team oder Familie.



Aperitif

Secco „Fragolina“

Secco mit Walderdbeerenlikör
0,1 l 5,10

Lillet Wild Berry

Lillet blanc, Schweppes Wild Berry
0,2 l 7,90

Alkoholfreier Cranberry Fizz Mocktail

Cranberrysaft, Ginger Ale, Apfelsaft
0,2 l 6,90

Suppe

Erbsensuppe mit Estragon

und Tandoori-Kräuterstange
5,20

Rinderkraftbrühe

mit Leberknödel
5,60

Rinderkraftbrühe

mit Pfannkuchen-Streifen
5,60

Vorspeise

Lauwarme Barbarie-Entenbrust auf Feldsalat

mit Rosen-Pfirsich-Dressing, dazu ein kleiner Brotkorb
11,90

Fränkische Tapas

Verschiedene Häppchen von fränkischen Schmankerl
11,50

Dreierlei Aufstrich

Bayerischer Obazda, hausgemachtes Griebenschmalz und Frischkäse,
dazu ein kleiner Brotkorb
8,90

Laugen-Kräuter-Stange

Laugenbaguette mit Knoblauch-Kräuterbutter gefüllt
4,90

Salat

Unsere Salate und unser Gemüse kommen aus dem Nürnberger Knoblauchsland.

Große Salate werden mit einem gemischtem Brotkorb serviert – glutenfreies Baguette (+ 1) möglich.

Unser Hausdressing ist laktosefrei.

Unsere Salate und unser Gemüse kommen aus dem
Nürnberger Knoblauchsland.

Salatmix „Quinoa-Beef“

mit Tranchen vom rosa gebratenen Spalter Flanksteak,
Orangen-Quinoa und gekochtem Ei

22,90

Salatmix „Joanna“

mit Strohpute vom Grill und frischen Früchten

22,90

Salatmix „Fitness“

(vegan möglich)

mit gebratenen Kräuter-Champignons und geröstetem Körnermix

16,90

Frischer bunter Salatmix der Saison

Saisonal gemischter Blatt- und Rohkostsalate

9,50

mit drei Riesengarnelen + 9,00

Salatmix „Zum Hochreiter“

mit eingelegtem Schafskäse, grünen Oliven und gerösteten Speckstreifen

17,90

Kleiner Salatmix

(vegan möglich)

Perfekt als Beilagensalat

4,50

Flammkuchen

Hochreiter's Flammkuchen

„Pulled Schäufole“, Senfsoße und Zwiebeln
auf Spalter Bier Malzboden

15,90

Flammkuchen „Elsass“

deftig mit Speck und Zwiebeln

12,90

Flammkuchen „Mediterran“

herzhaft würzig mit Hirtenkäse und milden Peperoni

11,50

Flammkuchen „7 Veggie“

(vegan)

Sieben Gemüsesorten auf einer veganen Creme

17,20

Vegetarisch & Vegan

Cremige Zoodles

(vegan)

Vollkorn-Spaghetti gemischt mit Zucchini-Nudeln in einer cremigen Sauce mit halbgetrockneten Tomaten und Bärlauch

mit gerösteten Speckstreifen + 2,00

16,90

Hausgemachte Brezenknödel

mit Champignon-Rahmsöße und frischen Kräutern

15,90

Hausgemachte Käsespätzle

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

12,90

Geschmorter Chinakohl mit Ingwer

(vegan und glutenfrei)

in einem Sud aus Maracuja, grobem Senf und Szechuan Pfeffer, serviert mit Röstklöße

13,90

Fisch

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

Zanderfilet auf Gemüsestreifen

(glutenfrei)

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

24,90

Fränkisches Karpfenfilet, gebacken

dazu hausgemachter Kartoffel-Endiviensalat mit Speck

21,90

mit Pfefferpanade + 1,00

Fränkischer ½ Karpfen, gebacken

dazu hausgemachter Kartoffel-Endiviensalat mit Speck

100 g je 4,20

mit Pfefferpanade + 1,00

Fleisch

Zwiebelrostbraten

180 g Rumpsteak, gebraten mit Zwiebel-Pfeffer-Soße,
hausgemachten Spätzle und knusprig frittierten Röstzwiebeln
32,90

Ofenfrisches Schäufile

(glutenfrei möglich)
mit Kümmelsoße und fränkischen Kartoffelklößen
20,90

Schweinelendchen mit Rahmsoße

dazu hausgemachten Spätzle und saisonales Gemüse
19,90

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“

aus der Pfanne, dazu hausgemachter fränkischer Kartoffelsalat mit Speck
17,90
mit Preiselbeeren + 1,00

Kalbsbraten mit fränkischen Kartoffelklößen

in einer Sämigen Rahmsoße garniert mit saisonalen Gemüse
23,90

Gekochtes Rindfleisch

(laktose- und glutenfrei)
durchwachsene Rinderbrust auf Bouillonkartoffeln mit Wurzelgemüse
und geraspelttem Apfel- Meerrettich
21,90

Fränkischer Schweinebraten

(glutenfrei möglich)
mit Kümmelsoße und fränkischen Kartoffelklößen
14,50

mit Spalter Bier-Sauerkraut + 2,50

mit Bayrisch Kraut + 3,50

mit Beilagensalat + 4,50

Bei Allergien oder besonderen Ernährungsanforderungen informieren Sie bitte unser Serviceteam bei der Bestellung – Wir beraten Sie gerne. Die Allergen-Kennzeichnung ist an der Theke einsehbar

Beilagenänderung ab 1,00. Bestimmte Gerichte auch als kleinere Portion möglich – Preisreduzierung 25 %.
Alle Preise in Euro und inklusive Mehrwertsteuer.

Brotzeit

Zu allen Brotzeiten servieren wir fränkisches Bauernbrot
von der Bäckerei Menzel aus Spalt

Fränkisches Vesperbrett

Verschiedene fränkische Wurst- und Käsespezialitäten
18,90
Brotkorb für zwei Personen + 1,50

Bayerischer Käseteller

Käsespezialitäten von Kuh und Ziegenmit hausgemachtem Rote Zwiebel-Chutney,
Mini-Brezeln und Weintrauben
16,90
Brotkorb für zwei Personen + 1,50

Fränkischer Wurstsalat

gebratene Spalter Bratwürste, Tomaten und Zwiebeln in einer Senfsoße, lauwarm serviert
15,90

Spalter Stadtwurst mit „Musik“

mit Essig-Öl-Sud, Zwiebeln und Schnittlauch
14,90

Bayerischer Obazda

Würzige Käsespezialität aus Camembert, Paprika und Zwiebeln,
garniert mit Gewürzgurke und Zwiebelringen
11,90

Spalter Bratwürste

mit hausgemachtem Bier-Sauerkraut
wahlweise 2 oder 3 Bratwürste
12,90 / 15,90

Saure Zipfel

Spalter Bratwürste im würzigen Zwiebel-Weinsud
gekocht, wahlweise 2 oder 3 Bratwürste
12,90 / 15,90

Hausgemachte Waffeln

Frische hausgemachte belgische Waffel mit Puderzucker
5,00

Dessertkirschen + 3,20
Bourbon Vanilleeis + 1,90
Apfelmus + 1,30
Schokosauce + 1,10
Sahne + 0,90
Zimtzucker + 0,50

Nachtisch

Brombachseer Kirsch Variation

(vegan, glutenfrei)

Zartbitter-Schokoladen-Creme mit Kirschwasserkern, Sauerkirsch-Mousse, Kirsch-Sorbet mit Chardonnay-Essig und Tonkabohne dazu geröstetes Kakao-Crumble
12,90

Sweet Selection

Verschiedene Dessert-Tapas zum naschen und teilen
10,90

Kaiserschmarrn aus der Pfanne

mit gerösteten Mandeln, Rosinen und fruchtigem Kirschkompott
10,50

Süßer Flammkuchen

verführerisch mit Apfel und Zimt, ideal zum teilen
12,90

Warmer Zwetschgenstrudel

mit Maple Walnusseis und Schlagsahne
9,90

Torten & Kuchen

Frankfurter Kranz

Der Klassiker: Feiner Rührteig in Kranzform gebacken und mit Pudding-Buttercreme gefüllt
4,90

Schwarzwälder Kirschtorte

Das Original aus frischer Sahne, saftigen Sauerkirschen und Schwarzwälder Kirschwasser auf zarten Schoko-Tortenböden
5,30

Himbeer-Käse-Sahnetorte

Lockere Käsesahne zwischen hellen Biskuitböden, darauf fruchtige Himbeeren im aromatischen Geleeguss
5,30

Schoko-Mousse-Torte

Schoko trifft Schoko: Schoko-Mousse-Sahne zwischen dunklem Schoko-Tortenboden und einer Kakao-Glasur
5,20

Rahmkäsekuchen mit Rosinen

Mürbeteig mit einer frischen Käsekuchenmasse
4,90

Gedeckter Apfelkuchen

Frische Apfelstückchen auf Mürbeteig mit Rosinen
4,50

Marmorkuchen aus dem Gugelhupf

Saftiger Marmorkuchen mit Kakao-Fettglasur
4,50

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
Bäckerei Menzel, Spalt

Obst & Gemüse

Kupfer & Sohn, Nürnberger Knoblauchsland

Premiumbiere

Spalter Bier, Spalt

Frische Eier

Felix Oster, Pfofeld

Fränkische Weine

Gebrüder Geiger jun., Thüngersheim

Württembergische Weine

Weinhaus Eberstadt, Eberstadt

Fränkische Edelbrände

Gebrüder Geiger jun., Thüngersheim

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!