



Z U M

# HOCHREITER

CAFE RESTAURANT AM BROMBACHSEE

## Vorspeisen

### Dreierlei Aufstrich

Bayerischer Obazda, hausgemachtes Griebenschmalz, Frischkäse und dazu ein kleiner Brotkorb  
8,10

### Fränkische Krenrahmsuppe

Meerrettichsuppe mit Preiselbeerhaube  
6,20

### Laugen-Kräuter-Stange

Laugenbaguette mit Kräuterbutter gefüllt, auch perfekt zum Salat  
4,90

### Kleiner Salatmix

Beilagensalat  
4,50

Bei Allergien oder besonderen Ernährungsanforderungen informieren Sie bitte unser Team 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 MwSt.

## Vegetarisch & Vegan

### Hausgemachte Brezenknödel

mit Champignon-Rahmsoße und frischen Kräutern  
13,50

### Thai-Curry mit Kokosmilch

(vegan und glutenfrei)  
Saisonales Gemüse, garniert mit Chili und Frühlingslauch, dazu Basmati-Reis  
13,90  
mit drei Black Tiger Riesengarnelen + 9  
mit Strohpute + 7

### Hausgemachte Käsespätzle

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

## Salat

Unsere Salate und unser Gemüse kommen aus dem Nürnberger Knoblauchsland.

Große Salate werden mit Steinofenbaguette serviert - glutenfreies Baguette (+ 0,80) möglich. Unser Hausdressing ist laktosefrei.

### Salatmix „Joanna“

mit Strohpute vom Grill und frischen Früchten  
22,90

### Salatmix „Fitness“

(vegan möglich)  
mit gebratenen Kräuter-Champignons und geröstetem Körnermix  
16,50

### Salatmix „Zum Hochreiter“

mit eingelegtem Schafskäse, grüne Oliven und gerösteten Speckstreifen  
16,50

## Fleisch

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

Solange der Vorrat reicht

### Ofenfrisches Schäufele

(glutenfrei möglich)  
mit Kümmelsoße und fränkischen Kartoffelklößen  
18,90  
mit Spalter Bier-Sauerkraut + 2,50  
mit Bayrisch Kraut + 3

### Zanderfilet auf Gemüsestreifen

(glutenfrei)  
auf der Haut kross gebraten mit gedünsteten Gemüsestreifen, Limettenschaum und Butterkartoffeln  
24,90

### Schweinelendchen mit Rahmsoße

dazu hausgemachten Spätzle und saisonales Gemüse  
19,90

### Gekochtes Rindfleisch

(laktose- und glutenfrei)  
durchwachsene Rinderbrust auf Bouillonkartoffeln mit Wurzelgemüse und geraspelttem Apfel-Meerrettich  
17,50

### Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“

aus der Pfanne, dazu hausgemachter fränkischer Kartoffelsalat mit Speck  
17,80  
mit Preiselbeeren + 1

### Fränkischer Schweinebraten

(glutenfrei möglich)  
mit Kümmelsoße und fränkischen Kartoffelklößen  
13,90  
mit Spalter Bier-Sauerkraut + 2,50  
mit Bayrisch Kraut + 3

## Brotzeit

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

### Fränkisches Vesperbrett

Verschiedene fränkische Wurst- und Käsespezialitäten  
16,90

Brotkorb für zwei Personen + 1,50

### Bayerischer Käseteller

Käsespezialitäten von Kuh und Ziege  
mit hausgemachtem Rote Zwiebel-Chutney,  
Mini-Brezeln und Weintrauben  
15,90

Brotkorb für zwei Personen + 1,50

### Fränkischer Wurstsalat

gebratene Spalter Bratwürste, Tomaten und  
Zwiebeln in einer Senfsoße, lauwarm serviert  
14,90

### Spalter Stadtwurst mit „Musik“

mit Essig-Öl-Sud, Zwiebeln und Schnittlauch  
14,50

### Bayerischer Obazda

Würzige Käsespezialität aus Camembert,  
Paprika und Zwiebeln,  
garniert mit Gewürzgurke und Zwiebelringen  
10,50

### Spalter Bratwürste

mit hausgemachtem Bier-Sauerkraut  
wahlweise 2 oder 3 Bratwürste  
12,50 / 14,90

### Saure Zipfel

Spalter Bratwürste im würzigen Zwiebel-Weinsud  
gekocht, wahlweise 2 oder 3 Bratwürste  
12,50 / 14,90

## Nachtische

### Dreierlei von der Passionsfrucht mit Brownie Würfel

(vegan und glutenfrei)  
bestehend aus Sorbet, Creme und Soße  
11,90

### Kaiserschmarrn aus der Pfanne

mit gerösteten Mandeln, Rosinen und  
fruchtigem Kirschkompott  
10,50

### Warmer Apfelstrudel mit Rosinen

mit Bourbon Vanilleeis und Schlagsahne  
8,90

### Frische hausgemachte belgische Waffel

Mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis, Sahne und  
Puderzucker  
7,80

## Flammkuchen

### Hochreiter's Flammkuchen

„Pulled Schäufele“, Senfsoße und Zwiebeln  
auf Spalter Bier Malzboden  
13,90

### Flammkuchen „Elsass“

deftig mit Speck und Zwiebeln  
11,90

### Flammkuchen „Mediterran“

herzhaft würzig mit Hirtenkäse und milden Peperoni  
10,50

### Flammkuchen „7 Veggie“

(vegan)  
Sieben Gemüsesorten auf einer veganen Creme  
13,90

## Kuchen & Torte

### Schwarzwälder Kirschtorte

Das Original aus frischer Sahne, saftigen  
Sauerkirschen und Schwarzwälder Kirschwasser  
auf zarten Schoko-Tortenböden  
5,20

### Donauwellen-Torte

Leckere Kombination aus feinen Sauerkirschen,  
Vanillesahne und einer Kakao-Fettglasur  
auf marmorierten Boden  
5,20

### Himbeer-Käse-Sahnetorte

Lockere Käsesahne zwischen hellen Biskuitböden,  
darauf fruchtige Himbeeren im aromatischen  
Geleeguss  
5,20

### Frankfurter Kranz

Der Klassiker: Feiner Rührteig in Kranzform gebacken  
und mit Pudding-Buttercreme gefüllt  
4,50

### 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  
4,10

### Marmorkuchen aus dem Gugelhupf

Saftiger Marmorkuchen mit Kakao-Fettglasur  
4,10