

KARTE 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

Fränkische Festtagssuppe

mit Leberknödel, Pfannkuchenstreifen, Mark- und Grießknödel
8,90

Cremige Kürbissuppe

(vegan)
mit Zitronengras und Kokosmilch
6,20

Vorspeise

Fränkische Tapas

Verschiedene Häppchen von fränkischen Schmankerl
11,50

Dreierlei Aufstrich

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

Laugen-Kräuter-Stange

Laugenbaguette mit Knoblauch-Kräuterbutter gefüllt
4,90





Vegetarisch & Vegan

Linguine mit bayerischen Steinpilzen
verfeinert mit Walnüssen und Weintrauben
17,90
mit gerösteten Speckstreifen + 2,00

Hausgemachte Brezenknödel
mit Champignon-Rahmsauce und frischen Kräutern
13,90

Geschmorter Chinakohl mit Ingwer
(vegan und glutenfrei)
in einem Sud aus Maracuja, grobem Senf und Szechuan Pfeffer, serviert mit Röstklöße
13,50

Salat

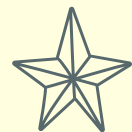
Unsere Salate und unser Gemüse kommen aus dem Nürnberger Knoblauchsland.

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

Salatmix „Kürbis-Beef“
mit Tranchen vom rosa gebratenen Spalter Flanksteak, eingelegtem Kürbis und gekochtem Ei
22,90

Salatmix „Zum Hochreiter“
mit eingelegtem Schafskäse, grünen Oliven und gerösteten Speckstreifen
16,90

Kleiner Salatmix
(vegan möglich)
Perfekt als Beilagensalat
4,50



Fisch

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

Gratinierter Kabeljau mit Kartoffel-Lauch-Gemüse
mit Käse und Tomaten gratiniert
26,90

Gebackenes Karpfenfilet
(laktosefrei)
dazu hausgemachter Kartoffel-Endiviensalat mit Speck
19,90 / mit Pfefferkruste + 0,80



Fleisch

Gänsebraten

(glutenfrei möglich)

mit fränkischen Kartoffelklößen und hausgemachtem Apfel-Blaukraut
31,90

Zwiebelrostbraten

180 g Rumpsteak, gebraten mit Zwiebel-Pfeffer-Soße,
hausgemachten Spätzle und knusprig frittierten Röstzwiebeln
29,90

Rinderroulade mit Kartoffelpüree

(glutenfrei)

gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Essiggurken
27,90

Gekochtes Rindfleisch mit Meerrettichsoße

(glutenfrei)

auf karamelisten Gemüse und Bratkartoffeln
24,90

Ofenfrisches Schäufile

(glutenfrei möglich)

mit Kümmelsoße und fränkischen Kartoffelklößen
18,90

Gebratene Schweinelendchen auf Rahmwirsing

Kräuterrahmssoße und Bandnudeln
19,90

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“

aus der Pfanne, dazu hausgemachter fränkischer Kartoffelsalat mit Speck
17,90

mit Preiselbeeren + 1,00

Fränkischer Schweinebraten

(glutenfrei möglich)

mit Kümmelsoße und fränkischen Kartoffelklößen
13,90

mit Spalter Bier-Sauerkraut + 2,50

mit Apfel-Blaukraut + 3,00

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 Spalter Bierbrot von der Bäckerei Menzel aus Spalt.

Fränkischer Wurstsalat

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

Spalter Büchsenbratwurst

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

Bayerischer Obazda

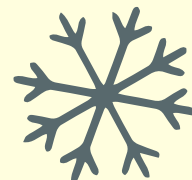
Würzige Käsespezialität aus Camembert,
Paprika und Zwiebeln, garniert mit Gewürzgurke und Zwiebelringen
11,90

Spalter Bratwürste

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

Saure Zipfel

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



Flammkuchen

Zusätzlich am Wochenende und Feiertage

Flammkuchen „Mediterran“

herzhaft würzig mit Hirtenkäse und Peperoni
10,50

Süßer Flammkuchen

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

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)

Zartbitter-Schokoladen-Creme mit Kirschwasserkern, Sauerkirsch-Mousse, Kirsch-Sorbet mit Chardonnay-Essig und Tonkabohne dazu geröstetes Kakao-Crumble
10,90

Sweet Winter Tapas

Winterliche Dessert-Variation in kleinen Schälchen
10,90

Kaiserschmarrn aus der Pfanne

mit gerösteten Mandeln, Rosinen und fruchtigem Kirschkompott
10,50

Warmer Zwetschenstrudel

mit Zimtschaum und einer Kugel Eis
9,90



Torten & Kuchen

Himbeer-Käse-Sahnetorte

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

Schwarzwälder Kirschtorte

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

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 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!