



Z U M  
**HOCHREITER**  
CAFE RESTAURANT AM BROMBACHSEE

## Vorspeise

**Gebratener französischer Ziegenweickäse**  
auf Rucolasalat mit hausgemachtem  
Honig-Kräuter-Dressing, dazu Steinofenbaguette  
10,90

**Fränkische Tapas**  
Verschiedene Häppchen von fränkischen Schmankerl  
7,90

**Dreierlei Aufstrich**  
Bayerischer Obazda, hausgemachtes Griebenschmalz,  
Frischkäse und dazu ein kleiner Brotkorb  
6,30

**Knoblauchbaguette**  
Auch perfekt zum Salat  
4,20



## Suppe

**Fränkische Kartoffelsuppe**  
mit Majoran und Scheiben vom Spalter Schlotengeli  
(geräucherte Spalter Bratwurst)  
5,50

**Rinderkraftbrühe**  
mit Leberknödel  
4,90

**Rinderkraftbrühe**  
mit Pfannkuchen-Streifen  
4,50

Bestimmte Gerichte auch als kleinere Portion möglich  
Preisreduzierung 25 %

Beilagenänderung ab 0,50

Die Allergen-Kennzeichnung ist an der Theke einsehbar

Alle Preise in Euro und inklusive MwSt.

## Salat

**Salatmix „Avocado-Garnele“**  
mit gebratenen Riesengarnelen,  
Avocado und Quinoa  
19,50

**Salatmix „Joanna“**  
mit Strohpute vom Grill und frischen Früchten  
16,90

**Salatmix „Fitness“**  
mit gebratenen Kräuter-Champignons  
und geröstetem Körnermix  
13,90

**Salatmix „Nach Art des Hauses“**  
mit eingelegtem Schafskäse,  
grüne Oliven und gerösteten Speckstreifen  
13,90

**Frischer bunter Salatmix der Saison**  
8,90

**Kleiner Salatmix**  
Perfekt als Beilagensalat  
4,10



Große Salate werden mit Steinofenbaguette serviert.

Auch glutenfrei möglich + 0,50

Unser Hausdressing ist laktosefrei.

## Flammkuchen

**Flammkuchen „Elsass“**  
deftig mit Speck und Zwiebeln  
9,90

**Flammkuchen „Mediterran“**  
herzhaft würzig mit Käse, Tomaten und Peperoni  
8,50

**Hochreiter's Flammkuchen**  
„Pulled Schäufele“, Senfsoße und Zwiebeln  
auf Malzboden „Brauer Art“  
10,90

## Fleischlos

**Hausgemachte Brezenknödel**  
mit Champignon-Rahmsoße und frischen Kräutern  
11,90

**Thai-Curry mit Kokosmilch**  
(Vegan und glutenfrei)  
Saisonales Gemüse, pikant gewürzt, garniert mit Chili  
und Frühlingslauch, dazu Basmati-Reis  
12,90  
mit drei Riesengarnelen + 8,00  
mit Strohpute + 4,50

**Linguine mit Kirschtomaten, Oliven und Kapern**  
(Vegan möglich)  
garniert mit gehobeltem Bergkäse und Rucola,  
dazu Limetten-Chili-Dip  
12,90  
mit gerösteten Speckstreifen + 2,00

**Chinakohl mit Ingwer**  
(Vegan und glutenfrei)  
geschmort in einem Sud aus Senf,  
dazu Röstklöße  
9,90

**Hausgemachte Käsespätzle**  
Spätzle mit einem Mix aus Bergkäse und Emmentaler,  
garniert mit frittierten Röstzwiebeln  
9,90

## Fisch

**Gebratenes Saiblingsfilet**  
(Laktose- und glutenfrei)  
auf Orangen-Quinoa mit Tomaten-Spinat  
und Rucolastroh  
18,50

**Zanderfilet auf Gemüsestreifen**  
auf der Haut kross gebraten mit gedünsteten  
Gemüsestreifen, Limettenschaum und Butterkartoffeln  
17,90

## Fleisch



**Ofenfrische Schäufele**  
(glutenfrei möglich)  
mit Kümmelsoße und fränkischen Kartoffelklößen  
14,90  
mit Bier-Sauerkraut + 2,00  
mit Bayrisch Kraut + 2,50

**Zwiebelrostbraten**  
aus argentinischem Rumpsteak, gebraten mit  
hausgemachten Spätzle und frittierten Röstzwiebeln  
23,90

**Maishähnchen Suprême**  
Hühnerbrust mit Flügelkeule auf der Haut gebraten  
mit Ratatouille-Gemüse und Bandnudeln  
16,90

**Schweinelendchen mit Rahmsoße**  
mit hausgemachten Spätzle  
und buntem Gemüse  
15,90

**Gekochtes Rindfleisch**  
(Laktose- und glutenfrei)  
durchwachsene Rinderbrust auf Bouillonkartoffeln  
mit Wurzelgemüse und frisch geraspelttem Meerrettich  
13,90

**Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“**  
aus der Pfanne, dazu hausgemachter fränkischer  
Kartoffelsalat mit Speck  
14,90  
mit Preiselbeeren + 0,60

**Fränkischer Schweinebraten**  
(glutenfrei möglich)  
mit Kümmelsoße und fränkischen Kartoffelklößen  
10,50  
mit Bier-Sauerkraut + 2,00  
mit Bayrisch Kraut + 2,50

Lust auf Süßes oder einen Kaffee?  
Auf der Rückseite gehts weiter

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



## Brotzeit

### Bayerischer Käseteller

Käsespezialitäten von Kuh und Schaf mit hausgemachtem Rote Zwiebel-Chutney, Mini-Brezen und Weintrauben  
13,50

### Fränkischer Wurstsalat

gebratene Bratwürste, Tomaten, Zwiebeln und Senfsoße, lauwarm serviert  
12,50

### Spalter Stadtwurst mit „Musik“

mit Essig-Öl-Sud, Zwiebeln und Schnittlauch  
10,50

### Spalter Büchsenbratwurst

Fränkisches Bratwurstgehäck mit Zwiebeln und süß-saurer Gewürzgurke  
9,90

### Bayerischer Obazda

Würzige Käsespezialität aus Camembert, Paprika und Zwiebeln, garniert mit Gewürzgurke und Zwiebelringen  
8,90

### Spalter Bratwürste

mit hausgemachtem Bier-Sauerkraut wahlweise 2 oder 3 Bratwürste  
9,90 / 12,90

### Saure Zipfel

Spalter Bratwürste im würzigen Zwiebel-Weinsud gekocht, wahlweise 2 oder 3 Bratwürste  
9,90 / 12,90

Zu allen Brotzeiten servieren wir fränkisches Bauernbrot und Butter



## Torten & Kuchen

### Eierlikörtorte

Eierlikörsahne und Vanillesahne mit Schokoflocken, abwechselnd geschichtet zwischen dunklen Rührteigböden auf einem Mürbteigboden  
3,90

### Schwarzwälder Kirschtorte

Schokoladen-Biskuitböden mit Sahne, Sauerkirschen, Kirschwasser und Sahnekuppel  
3,90

### Rote Grütze Vanillesahnetorte

Vanillesahne mit aromatischer Roter Grütze zwischen hellen und dunklem Biskuitboden auf Mürbeteigboden, darauf gemischte Beeren mit Vanillesauce  
3,80

### Himbeer Käsesahnetorte

Lockere Käsesahne zwischen hellen Biskuitböden, darauf üppig aufgehäuften fruchtigen Himbeeren im aromatischen Geleeguss  
3,80

### Rahmkäsekuchen mit Rosinen

Mürbeteig mit einer frischen Käsekuchenmasse  
3,50

### Gedeckter Apfelkuchen

Frische Apfelstückchen auf Mürbeteig mit Rosinen  
3,30

### Marmorkuchen aus dem Gugelhupf

Saftiger Marmorkuchen mit Kakao-Fettglasur  
3,30

## Eis

Fragen Sie nach unserer Eiskarte oder scannen direkt den QR Code



Kuchenkarte



Waffelkarte



Eiskarte

## Nachtisch

### Kaiserschmarrn aus der Pfanne

mit gerösteten Mandeln, Rosinen und fruchtigem Kirschkompott  
8,50

### Süßer Flammkuchen

verführerisch mit Apfel und Zimt  
7,90

### Dreierlei von der Passionsfrucht mit Brownie Würfel

(Vegan und glutenfrei) bestehend aus Sorbet, Creme und Soße  
7,90

### Warmer Apfelstrudel mit Rosinen

mit Bourbon Vanilleeis und Schlagsahne  
7,50

### Schokoladen Soufflé

mit fruchtigem Kirschkompott und Joghurt-Hafer-Crumble  
6,90

## Waffel

### Frische hausgemachte belgische Waffel mit Puderzucker

3,50

Frischer Obstsalat + 3,00

Dessertkirschen + 2,50

Bourbon Vanilleeis + 1,70

Apfelmus + 1,30

Schokosauce + 1,00

Sahne + 0,80

## Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag 11.00 bis 22.00 Uhr  
Durchgehend warme Küche 11.30 bis 21.00 Uhr

Sonn- und Feiertage 11.00 bis 21.00 Uhr  
Durchgehend warme Küche 11.30 bis 20.00 Uhr

## Kaffee & Heissgetränke

**BIO Café Crème** (Schümli) 3,00  
nach Schweizer Art gerösteter Kaffee mit der typischen Crème

**BIO Café Crème Grande** 5,00  
doppelter Café Crème

**BIO Haferl Kaffee** 3,50  
Filterkaffee

**Espresso** 2,50

**Espresso Macchiato** 2,70

**Espresso Coretto** 3,00

mit einem Schuss Grappa oder Amaretto

**Cappuccino** 3,30

**Cappuccino Grande** 5,20

**Latte Macchiato** 4,00

**Latte Macchiato mit Baileys** 4,90

**Milchkaffee** 4,70

**Heiße Schokolade** 3,80

Weißer oder brauner Schokolade

**Chococinno** 5,70

Braune Schokolade, Espresso und Milchschaum

**Whitepresso** 5,70

Weißer Schokolade, Espresso und Milchschaum

**Affogato** 3,90

Espresso mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis

**Eiskaffee** 5,50

**Eisschokolade** 5,50

**Hot Ginger** 5,50

Frischer Ingwer, Zitrone und Honig mit heißem Wasser aufgegossen

**Chaipur** 4,60

Heiße Milch und anregender Schwarztee gemischt mit exotisch scharfen Gewürzen

**Glas Tee** mit Kandisstick 3,80

**Glas BIO Tee** mit Kandisstick 4,00

Eine große Auswahl an Teesorten und weitere Heißgetränke finden Sie in unserer Getränkekarte.

