




Z U M
HOCHREITER
CAFE RESTAURANT AM BROMBACHSEE

Vorspeise

Gebratener französischer Ziegenweickäse
(glutenfrei möglich)
auf Rucolasalat mit hausgemachtem
Honig-Kräuter-Dressing, dazu Steinofenbaguette
14,90

Fränkische Tapas
Verschiedene Häppchen von fränkischen Schmankerl
11,50

Dreierlei Aufstrich
Bayerischer Obazda, hausgemachtes Griebenschmalz,
Frischkäse und dazu ein kleiner Brotkorb
8,10
Brotkorb für zwei Personen + 1,50

Laugen-Kräuter-Stange
Laugenbaguette mit Knoblauch-Kräuterbutter gefüllt,
auch perfekt zum Salat
4,90 

Suppe

Fränkische Krenrahmsuppe
Meerrettichsuppe mit Preiselbeerhaube
6,20

Rinderkraftbrühe
mit Leberknödel
5,50

Rinderkraftbrühe
mit Pfannkuchen-Streifen
5,50



Lernen Sie unsere Lieferanten kennen
und erfahren mehr über die von uns
verwendeten regionalen Lebensmittel
unter zumhochreiter.de

Salat

Unsere Salate und unser Gemüse kommen aus dem
Nürnberger Knoblauchsland.

Große Salate werden mit Steinofenbaguette serviert -
glutenfreies Baguette (+ 1) möglich.
Unser Hausdressing ist laktosefrei.

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
16,50

Salatmix „Zum Hochreiter“
mit eingelegtem Schafskäse,
grüne Oliven und gerösteten Speckstreifen
16,50

Frischer bunter Salatmix der Saison
Saisonal gemischter Blatt- und Rohkostsalate
9,50
mit drei Riesengarnelen + 9,00

Beilagensalat
Kleiner Salatmix
4,50 

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

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

Linguine mit Kirschtomaten, Oliven und Kapern
(vegan möglich)
garniert mit gehobeltem Bergkäse und Rucola,
dazu ein cremiger Limetten-Chili-Dip
14,70
mit gerösteten Speckstreifen + 2

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

Fisch

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

Gebratenes Saiblingsfilet
(laktose- und glutenfrei)
auf Orangen-Quinoa mit
Paprika-Chilli-Gemüse und Rucolastroh
24,90

Matjesfilet nach Hausfrauenart
(glutenfrei)
Würzige Mayonnaise mit Apfel, Zwiebeln und
Essiggurken, dazu Salzkartoffeln
14,90

Alle Preise in Euro und inklusive MwSt.

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

Zwiebelrostbraten aus deutschem Rumpsteak
(laktosefrei)
mit Zwiebel-Pfeffer-Soße, hausgemachten Spätzle
und knusprig frittierten Röstzwiebeln
29,90

Maishähnchen Suprême
(glutenfrei)
Hühnerbrust mit Flügelkeule auf der Haut gebraten
mit Ratatouille-Gemüse und cremiger Rosmarin-Polenta
21,90

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

Bei Allergien oder besonderen Ernährungs-
anforderungen 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 %.

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

Nachtisch

Süßer Flammkuchen

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

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

Sweet Selection

Verschiedene Dessert-Tapas zum naschen und teilen
10,90

Warmer Apfelstrudel mit Rosinen

mit Bourbon Vanilleeis und Schlagsahne
8,90

Waffel

Frische hausgemachte belgische Waffel mit Puderzucker

5,00

Frischer Obstsalat + 3,50
Dessertkirschen + 3,00
Bourbon Vanilleeis + 1,90
Apfelmus + 1,30
Schokosauce + 1,10
Sahne + 0,90
Zimtzucker + 0,50

Eis

Eiskaffee 6,90
Eisschokolade 6,90
Affogato 4,90
Espresso mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis

Weitere Eisbecher finden Sie in unserer Eiskarte.

Torten & Kuchen

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


Fränkische Edelbrände

Weingut Gebr. Geiger jun.
Thüngersheim Landkreis Würzburg

2 cl

Schlehengeist 4,90
Haselnussgeist 4,90
Apfelbrand im Holzfaß gereift 4,90
Williams Birne 4,50
Mirabellenbrand 4,50
Himbeergeist 4,00
Zwetschgenbrand 4,00
Kirschwasser 4,00
Obstbrand 4,00

Kaffee & Heissgetränke

BIO Café Crème (Schümli)  3,40
Nach Schweizer Art gerösteter Kaffee mit der typischen Crème – 100 % Fairtrade

BIO Café Crème Grande  5,40
Doppelter Café Crème – 100 % Fairtrade

BIO Haferl Filterkaffee  3,70

Espresso „IL MIO“ Latino Rosso 2,90
Espresso Macchiato 3,10
Espresso Coretto 4,40
mit 1 cl Grappa Bianco oder Amaretto

Cappuccino 3,70
Cappuccino Grande 5,60

Latte Macchiato 4,50
Latte Baileys 7,70
2 cl Baileys Irish Cream, Espresso, Milch

Milchkaffee 5,10

Chococinno 7,20
Braune Schokolade, Espresso und Milchschaum

PREMIUM Heiße Schokolade 5,00
Braune oder weiße Schokolade

Rum-Schokolade 8,10
Heiße Premium Schokolade mit 2 cl Rum

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

Öffnungszeiten

Mittwoch 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

