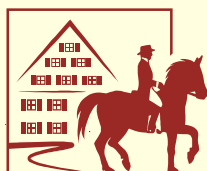


KASSEISE KARTE

Original Regional.
Fränkisch echt.
Hausgemacht.
Saisonal.



— Z U M —
HOCHREITER
CAFE RESTAURANT AM BROMBACHSEE

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

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



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.

Die besten Cuts vom Rind – Steak Time

11. Oktober bis 15. 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.

Wintergemüse

8. bis 18. Januar 2026

Entdecken Sie die Vielfalt der kalten Jahreszeit in der Küche – genießen Sie eine Woche voller gesunder und köstlicher Gerichte im Gasthaus Zum Hochreiter.

Knusprige Martinsgans

Jedes Wochenende ab dem 11. November 2024 - 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.

Weihnachts- und Familienfeste

Jetzt Wunschtermin reservieren

Ob vor dem offenen Kamin oder in der entspannten Atmosphäre unseres Wintergartens, wir bieten den perfekten Ort für Ihre Feier. Begrüßen Sie Ihre Gäste mit einem Glühwein- oder Proseccoempfang 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 Weihnachtsfeier im festlichen Rahmen mit Ihrem Team oder Familie.



original
regional



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

Kürbis-Creme-Suppe

mit Croutons
(Vegan, glutenfrei möglich)
7,00

Fränkische Krenrahmsuppe

Meerrettichsuppe mit Preiselbeerhaube
6,20

Rinderkraftbrühe

mit Leberknödel
5,60

Rinderkraftbrühe

mit Pfannkuchen-Streifen
5,60

Vorspeise

Gebratener französischer Ziegenweickäse

(glutenfrei möglich)
auf Rucolasalat mit hausgemachtem Honig-Kräuter-Dressing, dazu Steinofenbaguette
15,90

Fränkische Tapas

Verschiedene Häppchen von fränkischen Schmankerl
11,50

Dreierlei Aufstrich

Bayerischer Obazda, hausgemachtes Griebenschmalz, Frischkäse und dazu ein kleiner Brotkorb
8,90
Brotkorb für zwei Personen + 2

Laugen-Kräuter-Stange

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

Salat

Unsere Salate und unser Gemüse kommen aus dem Nürnberger Knoblauchsland.

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

Salatmix „Kürbis-Beef“

mit Tranchen vom rosa gebratenen Spalter Flanksteak,
eingelegten Kürbis und gekochtem Ei
22,90

Salatmix „Fitness“

(vegan möglich)
mit gebratenen Kräuter-Champignons
und geröstetem Körnermix
16,90

Salatmix „Zum Hochreiter“

mit eingelegtem Schafskäse,
grüne Oliven und gerösteten Speckstreifen
17,90

Frischer bunter Salatmix der Saison

Saisonal gemischter Blatt- und Rohkostsalate
9,50

Beilagensalat

Kleiner Salatmix
4,50

Flammkuchen

Hochreiter's Flammkuchen

„Pulled Schäufele“, 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
16,90

Fisch

Zanderfilet auf Gemüsestreifen

(glutenfrei)

auf der Haut kross gebraten mit gedünsteten
Gemüsestreifen, Honig-Senfschaum und Butterkartoffeln
24,90

Fränkisches Karpfenfilet, gebacken

dazu hausgemachter Kartoffel-Endiviensalat mit Speck
21,60
mit Pfefferpanade + 0,90

Fränkischer ½ Karpfen, gebacken

dazu hausgemachter Kartoffel-Endiviensalat mit Speck
100 g je 4,20
mit Pfefferpanade + 0,90

Wels auf Gewürz-Kürbis-Gemüse

Salzkartoffeln und Rote Bete Stroh
(glutenfrei)
25,90

Vegetarisch & Vegan

Hausgemachte Brezenknödel

mit Champignon-Rahmsoße und frischen Kräutern
15,90

Thai-Curry mit Kokosmilch

(vegan und glutenfrei)

Saisonales Gemüse, garniert mit Chili und Frühlingslauch, dazu Basmati-Reis
14,90

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
15,90
mit gerösteten Speckstreifen + 2

Chinakohl mit Ingwer

(vegan und glutenfrei)

geschmort in einem Sud aus Maracuja, Senf und Szechuan Pfeffer, dazu Röstklöße
13,90

Fleisch

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

Ofenfrisches Schäufele

(glutenfrei möglich)

mit Kümmelsoße und fränkischen Kartoffelklößen

20,90

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

32,90

Maishähnchen Suprême

(glutenfrei)

Hühnerbrust mit Flügelkeule auf der Haut gebraten

mit Kürbis-Gewürz-Gemüse und cremiger Rosmarin-Polenta

21,90

Schweinelenndchen mit Rahmsoße

dazu hausgemachten Spätzle und saisonales Gemüse

19,90

Gekochter Rindfleischeintopf

(laktose- und glutenfrei)

durchwachsene Rinderbrust gekocht mit Kartoffeln

und Gemüse garniert mit geraspelttem Apfel-Meerrettich

21,90

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“

aus der Pfanne, dazu hausgemachter fränkischer Kartoffelsalat mit Speck

17,90

mit Preiselbeeren + 1,20

Fränkischer Schweinebraten

(glutenfrei möglich)

mit Kümmelsoße und fränkischen Kartoffelklößen

14,50

mit Spalter Bier-Sauerkraut + 2,50

mit Bayrisch Kraut + 3



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 Bauembrot
von der Bäckerei Menzel aus Spalt.

Fränkisches Vesperbrett

Verschiedene fränkische Wurst- und Käsespezialitäten

18,50

Brotkorb für zwei Personen + 2

Fränkischer Wurstsalat

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

15,90

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

Nachtisch

Flammkuchen Beerentraum

Hauchdünner Flammkuchenteig, Crème fraîche, Himbeeren, Blaubeeren

11,90

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

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 Zwetschgenstrudel

mit Walnusseis und Schlagsahne

9,90

Hausgemachte Waffeln

Frische hausgemachte belgische Waffel mit Puderzucker

5,50

Frischer Obstsalat + 3,50

Dessertkirschen + 3,20

Bourbon Vanilleeis + 1,90

Apfelmus + 1,30

Schokosauce + 1,10

Sahne + 0,90

Zimtzucker + 0,50

Torten & Kuchen

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

Frankfurter Kranz

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

4,90

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

Fragen Sie Unseren Service nach unseren Tagesangebot

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!