

K SPEISE KARTE

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.

Die besten Cuts vom Rind – Steak Time

16. Oktober bis 16. November 2024 - 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

29. November bis 15. Dezember 2024

Deftige Hausmannskost mit heimische Zutaten nach Omas Geheimrezepten.

Veggie Week

18. bis 24. November 2024

11. - 19. Januar 2025

Entdecken Sie die Vielfalt der vegetarischen 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.



Aperitif

Hausgemachter Glühwein

Klassisch oder als weißer Apfelglühwein
0,2 l 6,30

Secco „Fragolina“

Secco mit Walderdbeerenlikör
0,1 l 5,10

Alkoholfreier Cranberry Fizz Mocktail

Cranberrysaft, Ginger Ale, Apfelsaft
0,2 l 6,60

Vorspeise

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
4,90

Suppe

Cremige Kürbissuppe

mit Zitronengras und Kokosmilch
(vegan)
6,20

Leberknödelsuppe

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel
5,50

Pfannkuchensuppe

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchen-Streifen
5,50

Vegetarisch & Vegan

Hausgemachte Brezenknödel

mit Champignon-Rahmsauce und frischen Kräutern
13,50

Hausgemachte Käsespätzle

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

Linguine mit bayrischen Steinpilzen

verfeinert mit Walnüssen und Weintrauben
14,70
mit gerösteten Speckstreifen + 2,00

Chinakohl mit Ingwer

(vegan und glutenfrei)
geschmort in einem Sud aus Maracuja, Senf und Szechuan Pfeffer, dazu 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, eingelgtem Kürbis und gekochtem Ei
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 gemischte Blatt- und Rohkostsalate
9,50

Beilagensalat

Kleiner Salatmix
4,50

Fleisch

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

Ofenfrisches Schäufile

(glutenfrei möglich)

mit Kümmelsoße und fränkischen Kartoffelklößen

18,90

mit Spalter Bier-Sauerkraut + 2,50

mit Blaukraut + 3,00

Maishähnchen Suprême

(glutenfrei)

Hühnerbrust mit Flügelkeule auf der Haut gebraten auf Perlgraupe Risotto und Kürbisgemüse

21,90

Schweinelendchen mit Rahmsoße

dazu hausgemachten Spätzle und saisonales Gemüse

19,90

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“

aus der Pfanne, dazu hausgemachter fränkischer Kartoffelsalat mit Speck

17,80

mit Preiselbeeren + 1,00

Gekochtes Rindfleisch

(laktose- und glutenfrei)

durchwachsene Rinderbrust auf Bouillonkartoffeln mit Wurzelgemüse und geraspeltem Apfel- Meerrettich

17,50

Fränkischer Schweinebraten

(glutenfrei möglich)

mit Kümmelsoße und fränkischen Kartoffelklößen

13,90

mit Spalter Bier-Sauerkraut + 2,50

mit Blaukraut + 3,00

Fisch

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

Zanderfilet auf Gemüsestreifen

(glutenfrei)

auf der Haut kross gebraten mit gedünsteten Gemüsestreifen, Limettenschaum und Butterkartoffeln

24,90

Fränkisches Karpfenfilet, gebacken

dazu hausgemachter Kartoffel-Endiviensalat mit Speck

19,90

mit Pfefferpanade + 0,80

Fränkischer ½ Karpfen, gebacken

dazu hausgemachter Kartoffel-Endiviensalat mit Speck

100 g je 4,00

mit Pfefferpanade + 0,80

Brotzeit

Zu allen Brotzeiten servieren wir Spalter Bierbrot
von der Bäckerei Menzel aus Spalt.

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

Gemischter Brotkorb für zwei Personen + 1,50

Fränkischer Wurstsalat

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

14,90

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

Flammkuchen

Zusätzlich am Wochenende

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 Veggies“

(vegan)

Sieben Gemüsesorten auf einer veganen Creme

13,90

Nachtisch

Süßer Flammkuchen

Zusätzlich am Wochenende
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 Zwetschgen-Strudel

mit Zimtschaum und Walnusseis
8,90

Affogato

Espresso mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis
4,90

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

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.

Torten & Kuchen

Schwarzwälder Kirschtorte

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

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

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 Gruber, Grossweingarten

Karpfen
Goldschmitt's Fische, Gunzenhausen

Mehl & Getreideprodukte
Winkler Mühle, Gustenfelden

Kartoffelprodukte
Henglein, Wassermungenau

Brot & Backwaren
Bäckerei Herzog, Muhr am See
Bäckerei Menzel, Spalt

Obst & Gemüse
Kupfer & Sohn, Nürnberger Knoblauchsland

Premiumbiere
Spalter Bier, Spalt

Frische Eier
Felix Oster, Pfofeld

Fränkische Weine
Gebrüder Geiger, Thüngersheim

Württembergische Weine
Weinhaus Eberstadt, Eberstadt

Fränkische Edelbrände
Gebrüder Geiger, Thüngersheim



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