



Z U M
HOCHREITER
CAFE RESTAURANT AM BROMBACHSEE

Vorspeise


Fränkische Tapas

Verschiedene Häppchen von fränkischen Schmankerl
8,10

Dreierlei Aufstrich

Bayerischer Obazda, hausgemachtes Griebenschmalz,
Frischkäse und dazu ein kleiner Brotkorb
7,80

Kräuterbaguette

Drei Scheiben Baguette mit Kräuterbutter überbacken,
auch perfekt zum Salat
4,60 

Suppe

Fränkische Kürbiscremesuppe

mit Kürbiskernöl
5,90

Rinderkraftbrühe

mit Leberknödel
5,50

Rinderkraftbrühe

mit Pfannkuchen-Streifen
5,50

Bestimmte Gerichte auch als kleinere Portion möglich
Preisreduzierung 25 %

Beilagenänderung ab 1,00

Die Allergen-Kennzeichnung ist an der Theke einsehbar

Alle Preise in Euro und inklusive MwSt.

Salat

Unsere Salate und unser Gemüse kommen aus dem
Nürnberger Knoblauchsland.

Große Salate werden mit Steinofenbaguette serviert -
glutenfreies Baguette (+ 0,70) möglich. Unser
Hausdressing ist laktosefrei.

Salatmix „Herbst“

mit eingelegtem Kürbis,
Ziegenfrischkäse und Walnüssen
15,90

Salatmix „Fitness“

(vegan möglich)
mit gebratenen Kräuter-Champignons
und geröstetem Körnermix
15,70


Salatmix „Zum Hochreiter“

mit eingelegtem Schafskäse,
grüne Oliven und gerösteten Speckstreifen
15,70

Frischer bunter Salatmix der Saison

(vegan möglich)
9,20

Kleiner Salatmix

(vegan möglich)
Beilagensalat
4,30 

Flammkuchen

Flammkuchen „Elsass“

deftig mit Speck und Zwiebeln
10,90

Flammkuchen „Mediterran“

herzhaft würzig mit Hirtenkäse und Peperoni
9,50

Flammkuchen „7 Veggie“

(vegan)
Sieben Gemüsesorten auf einer veganen Creme
11,90

Vegetarisch & Vegan

Hausgemachte Brezenknödel

mit Champignon-Rahmsoße und frischen Kräutern
13,50

Hausgemachte Käsespätzle

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

Linguine mit cremigem Ziegenfrischkäse,

gehackten Walnüssen und Weintrauben
14,90

Chinakohl mit Ingwer

(vegan und glutenfrei)
geschmort in einem Sud aus Maracuja und Senf,
dazu Röstklöße
11,90

Fisch

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

Fränkischer ½ Karpfen, gebacken

(laktosefrei)
dazu hausgemachter Kartoffel-Endiviensalat mit Speck
100 g je 3,70 / mit Pfefferkruste + 0,80

Gebackenes Karpfenfilet

(laktosefrei)
dazu hausgemachter Kartoffel-Endiviensalat mit Speck
18,90 / mit Pfefferkruste + 0,80

Gebratenes Saiblingsfilet

(laktose- und glutenfrei)
auf Orangen-Quinoa mit Kürbisgemüse
22,50

Zanderfilet auf Gemüsestreifen

(glutenfrei)
auf der Haut kross gebraten mit gedünsteten
Gemüsestreifen, Limettenschaum und Butterkartoffeln
21,90

Fleisch

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

Solange
der Vorrat
reicht

Ofenfrisches Schäufele

(glutenfrei möglich)
mit Kümmelsoße und fränkischen Kartoffelklößen
16,90
mit Spalter Bier-Sauerkraut + 2,50
mit Apfel-Blaukraut + 2,80

Zwiebelrostbraten

aus argentinischem Rumpsteak, gebraten mit
hausgemachten Spätzle und frittierten Röstzwiebeln
26,90

Schweinelendchen mit Rahmsoße

dazu hausgemachte Spätzle
und buntes Gemüse
16,90

Gekochtes Rindfleisch

(laktose- und glutenfrei)
durchwachsene Rinderbrust auf Bouillonkartoffeln
mit Wurzelgemüse und geraspelttem Apfel- Meerrettich
16,50

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“

aus der Pfanne, dazu hausgemachter fränkischer
Kartoffelsalat mit Speck
15,90
mit Preiselbeeren + 0,80

Fränkischer Schweinebraten

(glutenfrei möglich)
mit Kümmelsoße und fränkischen Kartoffelklößen
11,90
mit Spalter Bier-Sauerkraut + 2,50
mit Apfel-Blaukraut + 2,80

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



Brotzeit

Zu allen Brotzeiten servieren wir fränkisches Bauembrot von der Bäckerei Herzog aus Muhr am See.

Bayerischer Käseteller

Käsespezialitäten von Kuh und Ziege mit hausgemachtem Rote Zwiebel-Chutney, Mini-Brezeln und Weintrauben
13,90

Fränkischer Wurstsalat

gebratene Spalter Bratwürste, Tomaten und Zwiebeln in einer Senfsoße, lauwarm serviert
14,50

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
9,50

Spalter Bratwürste

mit hausgemachtem Bier-Sauerkraut
wahlweise 2 oder 3 Bratwürste
11,20 / 14,20

Saure Zipfel

Spalter Bratwürste im würzigen Zwiebel-Weinsud gekocht, wahlweise 2 oder 3 Bratwürste
11,20 / 14,20



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

Nachtisch

Süßer Flammkuchen

verführerisch mit Apfel und Zimt,
ideal zum teilen
11,90

Dreierlei von der Passionsfrucht mit Brownie Würfel

(vegan und glutenfrei)
bestehend aus Sorbet, Creme und Soße
10,90

Kaiserschmarrn aus der Pfanne

mit gerösteten Mandeln, Rosinen und
fruchtigem Kirschkompott
9,50

Schokoladen Soufflé

mit fruchtigem Kirschkompott und
Joghurt-Hafer-Crumble
9,90

Warmer Apfelstrudel mit Rosinen

mit Bourbon Vanilleeis und Schlagsahne
8,90

Waffel

Frische hausgemachte belgische Waffel mit Puderzucker

4,00

Dessertkirschen + 3,20
Bourbon Vanilleeis + 1,80
Apfelmus + 1,30
Schokosauce + 1,10
Sahne + 0,80
Zimtzucker + 0,50

Eis

Eiskaffee 5,90
Eisschokolade 5,90
Affogato 4,40
Espresso mit einer Kugel Bourbon Vanilleeis

Weitere Eisbecher finden Sie in unserer Eiskarte.

Torten & Kuchen

Himbeer-Käse-Sahnetorte

Aromatische mit Gelee bedeckte Himbeeren auf einem Schoko-Tortenboden, darunter köstliche Käsesahne auf einem hellen Tortenboden und einem Buttermürbteig
5,20

Pfirsich-Melba-Sahnetorte

(laktosefrei)
Helle Tortenböden, gefüllt mit Pfirsichzubereitung, leckerer Pfirsichsahne und einem Topping aus Himbeerezubereitung
4,50

Schwarzwälder Kirschtorte

Der Klassiker aus frischer Sahne, saftiger Sauerkirsichzubereitung und original Schwarzwälder Kirschwasser auf zarten Schoko-Tortenböden
5,20

Rahmkäsekuchen

Mürbeteig mit einer frischen Käsekuchenmasse mit Rosinen
4,90

Gedeckter Apfelkuchen

Frische Apfelstückchen auf Mürbeteig mit Rosinen
3,90

Marmor Kranz

Ein echter Klassiker unter den Kuchen mit seiner hellen und dunklen Schoko-Rührmasse
3,90

Zweierlei Cupcake's

(vegan)
Kleine Kuchen mit Guss oder Cremehaube verziert
4,90

Weihnachts- und Familienfeiern

Jetzt Wunschtermin reservieren.

Festlicher Rahmen vor dem offenen Kamin oder in entspannter Atmosphäre im Wintergarten – für bis zu 80 Personen. Lehnen Sie sich zurück und genießen Ihre Weihnachtsfeier mit Ihrem Team oder Familie.

Kaffee & Heissgetränke

Hausgemachter Glühwein 6,00
Klassisch oder Apfelglühwein

BIO Café Crème (Schümli) 3,20
Nach Schweizer Art gerösteter Kaffee mit der typischen Crème

BIO Café Crème Grande 5,20
Doppelter Café Crème

BIO Filterkaffee 3,60

Espresso „IL MIO“ Latino Rosso 2,60
Espresso Macchiato 2,80
Espresso Coretto 4,00
mit 1 cl Grappa Bianco oder Amaretto

Cappuccino 3,50
Cappuccino Grande 5,40

Latte Macchiato 4,20
Latte Baileys 7,60
2 cl Baileys Irish Cream, Espresso, Milch

Milchkaffee 4,90

Chococinno 6,50
Braune Schokolade, Espresso und Milchschaum

Whitepresso 6,50
Weiße Schokolade, Espresso und Milchschaum

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

Fränkische Edelbrände

Weingut Gebr. Geiger jun.
Thüngersheim Landkreis Würzburg

2 cl
Schlehengeist 4,00
Haselnussgeist 4,00
Williams Birne 4,00
Apfelbrand im Holzfaß gereift 3,90
Mirabellenbrand 3,90
Himbeergeist 3,50
Zwetschgenbrand 3,50
Kirschwasser 3,50
Obstbrand 3,30