

Vorspeisen & Suppen

Gebratener französischer Ziegenweickäse

(glutenfrei möglich)

auf Rucolasalat mit hausgemachtem
Honig-Kräuter-Dressing, dazu Steinofenbaguette
15,90

Fränkische Krenrahmsuppe

Meerrettichsuppe mit Preiselbeerhaube
6,20

Rinderkraftbrühe

mit Pfannkuchen-Streifen
5,60

Laugen-Kräuter-Stange

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

Salat

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

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

Beilagensalat

Kleiner Salatmix
4,50



Z U M
HOCHREITER
CAFE RESTAURANT AM BROMBACHSEE

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

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

Fleisch & Fisch

Ofenfrisches Schäufele

(glutenfrei möglich)

mit Kümmelsoße und fränkischen Kartoffelklößen
20,90
mit Spalter Bier-Sauerkraut + 2,50
mit Bayrisch Kraut + 3

Zanderfilet auf Gemüsestreifen

(glutenfrei)

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

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
21,90

Paniertes Schweineschnitzel „Wiener Art“

aus der Pfanne, dazu hausgemachter fränkischer
Kartoffelsalat mit Speck
17,90

Fränkischer Schweinebraten

(glutenfrei möglich)

mit Kümmelsoße und fränkischen Kartoffelklößen
14,50
mit Spalter Bier-Sauerkraut + 2,50
mit Bayrisch Kraut + 3

Matjesfilet nach Hausfrauenart

(glutenfrei)

Würzige Mayonnaise mit Apfel, Zwiebeln und
Essiggurken, dazu Salzkartoffeln
17,90

Brotzeit

Zu allen Brotzeiten servieren wir fränkisches Bauembrot von der Bäckerei Menzel aus Spalt.

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

Kaiserschmarrn aus der Pfanne

mit gerösteten Mandeln, Rosinen und fruchtigem Kirschkompott
10,50

Warmer Zwetschenstrudel

mit Walnusseis und Schlagsahne
9,90

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



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

Bitte informieren Sie unser Serviceteam bei der Bestellung über Allergien oder besondere Ernährungsanforderungen – wir beraten Sie gerne. Die Allergen-Kennzeichnung finden Sie an der Theke.

Beilagenänderung ab 1,00. Bestimmte Gerichte auch als kleinere Portion möglich – Preisreduzierung 25 %.

Alle Preise in Euro und inklusive MwSt.

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 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

Unser Service informiert Sie gerne über die zusätzlichen Tageskuchen.