



Z U M
HOCHREITER
CAFE RESTAURANT AM BROMBACHSEE

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 

Suppe

Fränkische Krenrahmsuppe
Meerrettichsuppe mit Preiselbeerhaube
6,20

Rinderkraftbrühe
mit Leberknödel
5,60

Rinderkraftbrühe
mit Pfannkuchen-Streifen
5,60



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 gemischtem Brotkorb 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
16,90

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
mit drei Black Tiger Riesengarnelen + 9,00

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

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
mit drei Black Tiger Riesengarnelen + 9
mit Strohpute + 7

Hausgemachte Käsespätzle
Spätzle mit einem cremigen 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

Fisch

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

Gebratenes Saiblingsfilet
(laktose- und glutenfrei)
auf Orangen-Quinoa mit
Paprika-Chilli-Gemüse und Rucolastroh
27,90

Matjesfilet nach Hausfrauenart
(glutenfrei)
Würzige Mayonnaise mit Apfel, Zwiebeln und
Essiggurken, dazu Salzkartoffeln
17,90

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.

Ofenfrisches Schäufele
(glutenfrei möglich)
mit Kümmelsoße und fränkischen Kartoffelklößen
20,90
mit Spalter Bier-Sauerkraut + 2,50
mit Bayrisch Kraut + 3

Solange
der Vorrat
reicht

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 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 geraspeltem 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

Bitte informieren Sie unser Serviceteam bei der Bestellung
über Allergien oder besondere Ernährungs-
anforderungen – 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 %.

Brotzeit

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

Fränkisches Vesperbrett

Verschiedene fränkische Wurst- und Käsespezialitäten aus der Region

18,50

Brotkorb für zwei Personen + 2

Bayerischer Käseteller

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

16,90

Brotkorb für zwei Personen + 2

Fränkischer Wurstsalat

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

15,90

Spalter Stadtwurst mit „Musik“

mit Essig-Öl-Sud, Zwiebeln und Schnittlauch

14,90

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

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

Flammkuchen Beerenraum

Knusprig dünner Flammkuchenteig, verfeinert mit Crème fraîche und einem fruchtigen Mix aus Himbeeren und Blaubeeren

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 Zwetschgenstrudel

mit Walnusseis und Schlagsahne

9,90

Waffel

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

Eis

Eiskaffee 7,50

Eisschokolade 7,50

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

5,30

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

Unser Service informiert Sie gerne über die zusätzlichen Tageskuchen.

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 4,60

Mirabellenbrand 4,60

Himbeergeist 4,00

Zwetschgenbrand 4,00

Kirschwasser 4,00

Obstbrand 4,00

Kaffee & Heissgetränke

BIO Café Crème (Schümli) 3,50

Nach Schweizer Art gerösteter Kaffee mit der typischen Crème – 100 % Fairtrade

BIO Café Crème Grande 5,60

Doppelter Café Crème – 100 % Fairtrade

BIO Haferl Filterkaffee 3,80

Espresso „IL MIO“ Latino Rosso 3,00

Espresso Macchiato 3,20

Espresso Coretto 4,50

mit 1 cl Grappa Bianco oder Amaretto

Cappuccino 3,80

Cappuccino Grande 5,70

Latte Macchiato 4,80

Latte Baileys 8,10

2 cl Baileys Irish Cream, Espresso, Milch

Milchkaffee 5,50

Chococinno 7,40

Braune Schokolade, Espresso und Milchschaum

PREMIUM Heiße Schokolade 5,00

Braune oder weiße Schokolade

Rum-Schokolade 8,70

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