

HOCHREITER AM MARKT

SUPPE

Consommé vom Rind mit würzigem Kaspressknödel und Schnittlauch (A, C, I, G)
8,50
-

CREMESUPPE DER SAISON

HOCHREITER'S VARIATIONEN AN BELEGETEN HAPPEN

BEEFSTEAK TATAR VOM JUNGBULLEN MIT KAPERNÄPFEL
UND SCHALOTTEN (A, C, J, L)
-

HAUSGEBEIZTER NORDMEERLACHS MIT FRISCH GERIEBENEM KREN; GEHACKTEM
DILL UND ZITRONENPFEFFER (D, L)
-

TRÜFFELCREME MIT SCHNITTLAUCH UND PARMESAN (G, L)
-

HAUCHDÜNN GESCHNITTENER BEINSCHINKEN MIT ESSIGGURKERL UND FRISCH GE-
RIEBENER KREN (2,3,10, L)

PREIS JE STÜCK 4,50

VORSPEISEN

„Beefsteak Tatar“ (A, C, J, G)

Frisch gewolfter Tatar vom heimischen Jungbullen, klassisch pikant abgeschmeckt, serviert mit Butter und geröstetem Brot

18,90

Beinschinken vom Wiener Fleischhauer Gissinger (G,2,3,10, L)

Geschnittener Edelschinken am Knochen gereift, serviert mit frisch geriebenem Kren und Butterröschen

16,90

Bunte Beete Carpaccio (G, H, P, L)

Erdig-süßes Carpaccio von zweierlei Beten, veredelt mit der Salzigkeit des affinieren Schafskäses, abgerundet durch hausgemachte Walnuss-Kandis und das tiefe Aroma orientalisch getrockneter Feigen.

13,50

Knusprige Aquadelle (A, C, D)

Goldbraun frittierte kleine Sardellen in einer feinen Mehlkruste, serviert mit hausgemachter Aioli und gegrillten Zitronenspalten

12,50

Kartoffel Nest „Benedict Style“ (C, G, 2, 3)

knusprig gebackenes Nest aus goldgelben Kartoffelstroh, gefüllt mit einem pochierten Ei und samtiger Sauce Hollandaise. Wahlweise veredelt mit krossem Speck oder puristisch vegetarisch

Mit Speck 16,50 ohne Speck 14,50

HAUPTSPEISEN

Original Wiener Schnitzel (A, C, G)

aus dem Kalbsrücken geschnitten, in der Pfanne mit Butterschmalz souffliert, dazu Bratkartoffeln, Wildpreiselbeeren und Zitronensackerl
34,40

Hochreiters Club Sandwich (A, C, G, I, J, 1, 2, 3)

Rosa gebratenes, hauchzart aufgeschnittenes Roastbeef, geschichtet mit sonnengereiften Tomaten, Zwiebelringen, Essiggurken und knackigem Salat. Veredelt mit unserer Signature Smoky Sauce auf geröstetem Tramezzini, dazu Pommes Frites
21,90

Paprika Rahmschnitzel (G, I, 3)

Kurz gebratenes Schnitzel vom Schweinerücken, serviert mit einer sämigen Sauce von gerösteten Paprikaschoten und edelsüßem ungarischem Paprika. Dazu reichen wir gebutterten Langkornreis und Gurkenrahmsalat
22,60

Trüffel Gold Burger (A, C, G, J, 3, 4)

Saftiges Patty vom Black Angus Rind, medium gegrillt, mit hausgemachten Balsamico-Zwiebel-Confit und frischem Rucola. Veredelt mit einer intensiven schwarzen Trüffel-Mayonnaise in einem gold-braun getoasteten Brioche-Bun und Pommes Frites
26,90

Smoky Beef Rib 'Bourbon Style' (A, I, G, J,K,F,1,3,3,4,5)

Zart geschmorte Short Rib mit einer rauchigen Bourbon-Ahornsirup-Glasur, serviert mit Red Slaw Salat und Pommes Frites
28,90

Ragù alla Bolognese – 12 Stunden geschmort (A, C, G, I, 3)

Feinstes, langsam geschmortes Ragout vom Weiderind, veredelt mit San-Marzano-Tomaten und frisch geriebenem Parmigiano auf Spaghetti
16,90

Beefsteak Tatar und geröstetes Knochenmark (A, C, G, J, L, M, D)

Pikant angemachtes Beefsteak Tatar, serviert mit einem im Ofen gratinierten Markknochen zum Selbstaushaben, Dazu reichen wir Fleur de Sel, Schnittlauch-Öl und kross getoastetes Brot
26,90

Zwiebelrostbraten (G, 3)

Der zeitlose Klassiker: Rinderlendensteak mit knusprigen Röstzwiebeln, Bratenjus, Kräuterbutter und Röstkartoffeln **27,90**

Münchener Tafelspitz vom Weiderind (C, G, I, J, L, M, O)

Zart gesottener Tafelspitz in seiner kräftigen Brühe serviert. Dazu reichen wir cremigen Blattspinat, kross gebratene Kartoffeln, hausgemachten Apfelkren und unsere klassische Schnittlauchsoße
26,50

AUS DEM MEER

Gegrillter Seeteufel (G, D, B,)

Seeteufel Filet vom Grill, begleitet von einem leichten Hummerschaum mit Kartoffelpüree

31,50

Fisch und Chips (A, C, D, J, G)

Goldgelb ausgebackenes Rückenfilet vom Kabeljau in feinem Bierteig mit Pommes Frites, Remouladen Sauce und einem Hauch von Meersalz

25,40

Spaghetti Vongole Veraci (A, N)

Sautierte Venusmuscheln in einer Liaison aus trockenem Weißwein, sanftem Knoblauch-Confit und einer Spur Chili, veredelt mit reichlich glatter Petersilie und kaltgepresstem Olivenöl auf Spaghetti

21,90

Salate

Marktfrische Blattsalat-Variation (J, A)

Handverlesene Auswahl saisonaler Blattsalate, veredelt mit unserem hausgemachten Balsamico-Honig Dressing
wahlweise als kleine Begleitung oder als große Garten-Komposition
klein / groß 6,80 / 9,90
extra Huhn 6,00 / extra Garnelen 8,60

Der Hochreiter Caesar Style (A, C, D, G)

Knackiger Römersalat in unserem sämigen Caesar-Dressing mit Sardellen-Essenz und gereiftem Grana Padano. Serviert mit handgefertigten Croutons und gehobeltem Parmesan,
wahlweise mit kross gebratenen Hähnchenstreifen oder marinierten Black Tiger Garnelen (B)
13,90 / m. Huhn 19,90 / m. Garnelen 22,50

Salat-Bowl „Alpenglück“ (C, J, 2)

Bunte Salatvariation trifft auf knusprige Bratkartoffeln und krossen Kaminspeck. Gekrönt von zwei Spiegeleiern mit flüssigem Kern
18,90

Beilagen und Extras

Brotkorb (A, G)

Frisches Handwerksbrot aus Österreich **3,50** (A)

Knusprige Pommes Frites **6,80 / 10,90**

Wahlweise klein oder groß, serviert mit:

Hausgemachter Trüffelmayonnaise (C, J, 3, G) **2,90**

Frisch geriebenem Parmesan (G) **2,50**

Wirtshaus-Bratkartoffeln (G) **6,50**

In der Pfanne goldbraun gebraten

Extras & Dips:

Portion Butter (G) **2,50**

Wildpreiselbeeren **2,50**

Kräuterbutter (G) **2,90**

Süßer Abschluss:

Eine Kugel Eis (Fragen Sie nach unserer aktuellen Auswahl) (G) **3,50**

Desserts

Karamellierter Kaiserschmarrn für 2 Personen (A, C, G, 3)

Luftig aufgeschlagener Schmarrn, in Butter goldgelb gebacken und mit feinem Staubzucker karamellisiert. Serviert mit Apfelmus und traditionell eingekochtem Zwetschgenröster

Frisch für Sie im Ofen gebacken – ca. 15 -20 Minuten Wartezeit, letzte Bestellung um 21:00

25,90

Wiener Marillen-Palatschinken (A, C, G)

Zwei hauchzart ausgebackene Eierpfannkuchen, gefüllt mit fein-säuerlicher Marillenmarmelade, Serviert mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis und fein bestäubt mit Puderzucker.

10,50

Symphonie Noir (A, C, G)

Ein handgefertigtes Schokoladensoufflé mit fließendem Kern, veredelt mit einer Prise Fleur de Sel und serviert an einem Spiegel von exotischem Frucht-Coulis

8,50

Selektion von fein affinieren Käsen (G, H, J, 5, L)

Eine kuratierte Auswahl von internationalen Rohmilchkäsen und regionalen Spezialitäten, serviert mit hausgemachtem Feigensenf, glasierten Walnüssen und Trauben

14,50

Von Montag bis Freitag bieten wir täglich wechselnde Menüs, die mit viel Sorgfalt und Leidenschaft zubereitet werden.

Lassen Sie sich jeden Tag aufs Neue überraschen und entdecken Sie unsere abwechslungsreichen Menüs!

Zusatzstoffe:

- | | | |
|-----------------------------|---|--------------------------------------|
| 1. mit Farbstoff | 4. mit Geschmacksverstärker | 9. mit Süßungsmittel(n) |
| 2. mit Konservierungsstoff | 5. geschwefelt (Sulfite) | 10. enthält eine Phenylalaninquelle |
| 3. mit Antioxidationsmittel | 6. geschwärzt (bei Oliven) | 11. koffeinhaltig (bei Kaffee, Cola) |
| | 7. gewachst (bei Zitrusfrüchten) | 12. chininhaltig (bei Tonic Water) |
| | 8. mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen) | |

Allergene (14 Hauptgruppen):

- A. Glutenhaltiges Getreide (z. B. Weizen, Roggen, Gerste)
- B. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse
- C. Eier und Eierzeugnisse
- D. Fisch und Fischerzeugnisse
- E. Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse
- F. Sojabohnen und Sojaerzeugnisse
- G. Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose)
- H. Schalenfrüchte (z. B. Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse)
- I. Sellerie und Sellerieerzeugnisse
- J. Senf und Senferzeugnisse
- K. Sesamsamen und Sesamerzeugnisse
- L. Schwefeldioxid und Sulfite (ab 10 mg/kg)
- M. Lupinen und Lupinenprodukte
- N. Weichtiere (z. B. Muscheln, Tintenfisch)

■ **Preisangabe:** „Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.“

■ **Allergie-Hinweis:** „Trotz größter Sorgfalt können Kreuzkontaminationen in unserer Küche nicht vollständig ausgeschlossen werden. Bei starken Allergien wenden Sie sich bitte direkt an unser Servicepersonal.“