

# HOCHREITER AM MARKT

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! Täglich von 12:00-15:00 Uhr.

Montag

SUPPE

Spargelcremesuppe mit Sahne, Erdbeeren und Croutons

HAUPTGERICHT

Flammkuchen Speck, mit Sauerrahm, Lauch und roten Zwiebeln

14,90

Dienstag

SUPPE

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen

HAUPTGERICHT

Gebratene Schweinelendchen auf Champignonrahmsauce und hausgemachte Spätzle

16,90

Mittwoch

HAUPTGERICHT

Spaghetti Scampi mit Rucola

DESSERT

Bayerisch Creme mit Waldfrüchten

17,50

Donnerstag

HAUPTGERICHT

Münchner Schnitzel mit Pommes Frites

DESSERT

Nougateis mit Baileys

16,90

Freitag

SUPPE

Blumenkohlrahmsuppe mit Knoblauchcroutons

HAUPTGERICHT

Scholle „Finkenwerder Art“ mit Kartoffelsalat, ausgelassenem Speck und Zwiebel

18,90

## SUPPE

**Consommé** vom Rind mit wśrzigem Kaspressknödel und Schnittlauch (a, c, i, g) 8,50

**Cremesuppe** der Saison

## Hochreiter´s VARIATIONEN AN BELEGTEN 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 geriebener Kren (2,3,10, l)

Preis je Stück

4,50



## VORSPEISEN

### „Beefsteak Tatar“ (A, C, J, G)

Frisch geworfener 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 affinierten 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




# HOCHREITER AM MARKT

## HAUPTSPEISEN

- Original Wiener Schnitzel** (A, C, G) 34,40  
aus dem Kalbsrücken geschnitten, in der Pfanne mit Butterschmalz souffliert, dazu Bratkartoffeln, Wildpreiselbeeren und Zitronensackert 
- Hochreiters Club Sandwich** (A, C, G, I, J, I, 2, 3) 21,90  
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
- Paprika Rahmschnitzel** (G, I, 3) 22,60  
Kurz gebratenes Schnitzel vom Schweinerücken, serviert mit einer sämigen Sauce von gerösteten Paprikaschoten und edelsüßem ungarischem Paprika. Dazu reichen wir gebutterten Langkornreis und Gurkenrahmsalat
- Trüffel Gold Burger** (A, C, G, J, 3, 4) 26,90  
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
- Smoky Beef Rib 'Bourbon Style** (A, I, G, J, K, F, I, 3, 9, 4, 5) 28,90  
Zart geschmorte Short Rib mit einer rauchigen Bourbon-Ahornsirup-Glasur, serviert mit Red Slaw Salat und Pommes Frites
- Ragù alla Bolognese** 16,90  
– 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
- Beefsteak Tatar und geröstetes Knochenmark** (A, C, G, J, L, M, D) 26,90  
Pikant angemachtes Beefsteak Tatar, serviert mit einem im Ofen gratinierten Markknochen zum Selbstaushaben, Dazu reichen wir Fleur de Sel, Schnittlauch-ÑI und kross getoastetes Brot 
- Zwiebelrostbraten** (G, 3) 27,90  
Der zeitlose Klassiker: Rinderlendensteak mit knusprigen Röstzwiebeln, Bratenjus, Kräuterbutter und Röstkartoffeln
- Münchner Tafelspitz vom Weiderind** (C, G, I, J, L, M, O) 26,50  
Zart gesottener Tafelspitz in seiner kräftigen Brühe serviert. dazu reichen wir cremigen Blattspinat, kross gebratene Kartoffeln, hausgemachten Apfelpfannkuchen und unsere klassische Schnittlauchsoße

## AUS DEM MEER

- Gegrillter Seeteufel** (G, D, B) 31,50  
Seeteufel Filet vom Grill, begleitet von einem leichten Hummerschaum mit Kartoffelpüree 
- Fisch und Chips** (A, C, D, J, G) 25,40  
Goldgelb ausgebackenes Rückenfilet vom Kabeljau in feinem Bierteig mit Pommes Frites, Remouladen Sauce und einem Hauch von Meersalz
- Spaghetti Vongole Veraci** (A, N) 21,90  
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

## SALATE

- Marktfrische Blattsalat-Variation** (J, A) 6,80 /9,90  
Handverlesene Auswahl saisonaler Blattsalate, veredelt mit unserem hausgemachten Balsamico-Honig Dressing wahlweise als kleine Begleitung oder als große Garten-Komposition
- Der Hochreiter Caesar Style** (A, C, D, G) 13,90  
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) 18,90  
Bunte Salatvariation trifft auf knusprige Bratkartoffeln und krossen Kaminspeck. Gekrönt von zwei Spiegeleiern mit flüssigem Kern

## BEILAGEN UND EXTRAS

- Brotkorb** (A, G) 3,50  
Frisches Handwerksbrot aus Ñsterreich



# HOCHREITER AM MARKT

<b>Knusprige Pommes Frites</b>	6,80 / 10,90
Wahlweise klein oder groß, serviert mit:	
Hausgemachter Trš6elmayonnaise (C, J, 3, G)	2,90
Frisch geriebenem Parmesan (G)	2,50

<b>Wirtshaus-Bratkartoffeln (G)</b>	6,50
In der Pfanne goldbraun gebraten	

## EXTRAS & DIPS

Portion Butter (G)	2,50
Wildpreiselbeeren	2,50
KrŽuterbutter (G)	2,90



## SÜSSER ABSCHLUSS

<b>Eine Kugel Eis</b>	3,50
(Fragen Sie nach unserer aktuellen Auswahl) (G)	

## DESSERTS

<b>Karamellisierter Kaiserschmarrn für 2 Personen (A, C, G, 3)</b>	
Luftig aufgeschlagener Schmarrn, in Butter goldgelb gebacken und mit feinem Staubzucker karamellisiert. Serviert mit Apfelmus und traditionell eingekochtem Zwetschgenrñster	
Frisch fšr Sie im Ofen gebacken	25,90
– ca. 15 -20 Minuten Wartezeit, letzte Bestellung um 21:00	

<b>Wiener Marillen-Palatschinken (A, C, G)</b>	10,50
Zwei hauchzart ausgebackene Eierpfannkuchen, gefšllt mit fein-sŽuerlicher Marillenmarmelade, Serviert mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis und fein bestŽubt mit Puderzucker.	

<b>Symphonie Noir (A, C, G)</b>	8,50
Ein handgefertigtes Schokoladensou8 ā mit fließendem Kern, veredelt mit einer Prise Fleur de Sel und serviert an einem Spiegel von exotischem Frucht-Coulis	

<b>Selektion von fein affinierem Käse (G, H, J, 5, L)</b>	14,50
Eine kuratierte Auswahl von internationalen RohmilchkŽsen und regionalen SpezialitŽten, serviert mit hausgemachtem Feigensenf, glasierten Walnšssen und Trauben	

### Preisangabe:

„Alle Preise verstehen sich in Euro inkl. der gesetzlichen Mehrwertsteuer und Service.“

### Allergie-Hinweis:

„Trotz gršßter Sorgfalt können Kreuzkontaminationen in unserer Kŭche nicht vollstāndig ausgeschlossen werden.“

Bei starken Allergien wenden Sie sich bitte direkt an unser Servicepersonal.“

#### 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. Schalenfrŭchte (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)

#### Zusatzstoffe:

- 1. Mit Farbstoff
- 2. Mit Konservierungsstoff
- 3. Mit Antioxidationsmittel
- 4. Mit Geschmacksverstärker
- 5. Geschwefelt (Sulfite)
- 6. Geschwärtzt (bei Oliven)
- 7. Gewachst (bei Zitrusfrŭchten)
- 8. Mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen)

