Hochreiter am Markt

Dreifaltigkeitsplatz 4, 80331 muenchen
+49 89 25549 1510

KOMPLETTE SPEISEKARTE

MONTAG

Flammkuchen mit Ziegenkäse und kleinem Salat VEGETARISCH
Flammkuchen mit Ziegenkäse und kleinem Salat

Marillenknödel mit Vanillesauce VEGETARISCH **16,50 €**
Marillenknödel mit Vanillesauce

DIENSTAG

Schweinemedaillons mit Champignonrahmsauce und Spätzle
Schweinemedaillons mit Champignonrahmsauce und Spätzle

Herrencreme VEGETARISCH **19,90 €**

MITTWOCH

Tomatencremesuppe mit Kräutercroutons
Tomatencremesuppe mit Kräutercroutons

Kürbisravioli mit Salbeibutter VEGETARISCH **19,50 €**
Kürbisravioli mit Salbeibutter

DONNERSTAG

Zucchinicremesuppe

Szegediner Gulasch mit Sauerkraut **18,90 €**
Szegediner Gulasch mit Sauerkraut

FREITAG „FISCHTAG“

Grießnockerlsuppe VEGETARISCH

Tagliatelle mit Lachs in Sahnesauce **19,90 €**
Tagliatelle mit Lachs in Sahnesauce

SUPPE

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

Cremesuppe der Saison 8,50 €

HOCHREITER´S VARIATIONEN AN BELEGTEN HAPPEN

Beefsteak Tatar vom Jungbullen 4,50 €
vom Jungbullen mit Kapernäpfel und Schalotten (a,c, j, l)

Hausgebeizter Nordmeerlachs 4,50 €
mit frisch geriebenem Kren; gehacktem Dill und Zitronenpfeffer (d, l)

Trüffelcreme VEGETARISCH 4,50 €
mit Schnittlauch und Parmesan (g, l)

Hauchdünn geschnittener Beinschinken 4,50 €
mit Essiggurkerl und frisch geriebener Kren (2,3,10, l)

VORSPEISEN

„Beefsteak Tatar“ 18,90 €
Frisch gewolfter Tatar vom heimischen Jungbullen, klassisch pikant abgeschmeckt, serviert mit Butter und geröstetem Brot

Beinschinken vom Wiener Fleischhauer Gissinger 16,90 €
Geschnittener Edelschinken am Knochen gereift, serviert mit frisch geriebenem Kren und Butterröschen

Bunte Beete Carpaccio VEGETARISCH 13,50 €
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.

Knusprige Aquadelle 12,50 €
Goldbraun frittierte kleine Sardellen in einer feinen Mehlkruste, serviert mit hausgemachter Aioli und gegrillten Zitronenspalten

Kartoffel Nest „Benedict Style“ VEGETARISCH 14,50 €
knusprig gebackenes Nest aus goldgelben Kartoffelstroh, gefüllt mit einem pochierten Ei und samtiger Sauce Hollandaise.

Bruschetta mit Pfifferlingen 13,90 €
Geröstetes Ciabatta mit aromatischen Pfifferlingen, Knoblauch, frischen Kräutern und Tomaten

Flammkuchen mit Pfifferlingen 18,90 €
Krosser Flammkuchen mit frischen Pfifferlingen, Frühlingszwiebeln und Speckstreifen

SALATE

Marktfrische Blattsalat-Variation **6,80 €**
Handverlesene Auswahl saisonaler Blattsalate, veredelt mit unserem hausgemachten Balsamico-Honig Dressing

Der Hochreiter Caesar Style VEGETARISCH **13,90 €**
Knackiger Römersalat in unserem sämigen Caesar-Dressing mit Sardellen-Essenz und gereiftem Grana Padano. Serviert mit handgefertigten Croutons und gehobeltem Parmesan

Salat-Bowl „Alpenglück” **18,90 €**
Bunte Salatvariation trifft auf knusprige Bratkartoffeln und krossen Kaminspeck. Gekrönt von zwei Spiegeleiern mit flüssigem Kern

HAUPTSPEISEN

Original Wiener Schnitzel **34,40 €**
aus dem Kalbsrücken geschnitten, in der Pfanne mit Butterschmalz souffliert, dazu Bratkartoffeln, Wildpreiselbeeren und Zitronensackerl

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

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

Münchner Tafelspitz vom Weiderind **26,50 €**
Zart gesottener Tafelspitz in seiner kräftigen Brühe serviert. dazu reichen wir cremigen Blattspinat, kross gebratene Kartoffeln, hausgemachten Apfelkren und unsere klassische Schnittlauchsoße

Tagliatelle mit Pfifferlingen VEGETARISCH **22,90 €**
Frische Tagliatelle mit sautierten Pfifferlingen in leichter Rahmsauce, verfeinert mit Parmesan.

Pfifferlinge mit Rührei und Toastbrot VEGETARISCH **19,90 €**
Frisch sautierte Pfifferlinge mit cremigem Rührei und knusprig geröstetem Toast.

Zanderfilet mit Pfifferlingen **32,90 €**
Knusprig gebratenes Zanderfilet mit sautierten Pfifferlingen, Speckcroutons und Petersiliensauce

Frische Pfifferlinge auf Blattsalat **18,90 €**
Gebratene Pfifferlinge auf knackigen Blattsalaten mit hausgemachter Kräutervinaigrette

AUS DEM MEER

Gegrillter Seeteufel 31,50 €
Seeteufel Filet vom Grill, begleitet von einem leichten Hummerschaum mit Kartoffelpüree

Fisch und Chips 25,40 €
Goldgelb ausgebackenes Rückenfilet vom Kabeljau in feinem Bierteig mit Pommes Frites, Remouladen Sauce und einem Hauch von Meersalz

Spaghetti Vongole Veraci 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

BEILAGEN UND EXTRAS

Brotkorb 3,50 €
Frisches Handwerksbrot aus Österreich

Knusprige Pommes Frites 6,80 €
Wahlweise klein oder groß

Wirtshaus-Bratkartoffeln 6,50 €
In der Pfanne goldbraun gebraten

DESSERTS

Karamellisierter Kaiserschmarrn für 2 Personen VEGETARISCH 25,90 €
Luftig aufgeschlagener Schmarrn, in Butter goldgelb gebacken und mit feinem Staubzucker karamellisiert. Serviert mit Apfelmus und traditionell eingekochtem Zwetschgenröster

Wiener Marillen-Palatschinken VEGETARISCH 10,50 €
Zwei hauchzart ausgebackene Eierpfannkuchen, gefüllt mit fein-säuerlicher Marillenmarmelade, Serviert mit einer Kugel Bourbon-Vanilleeis und fein bestäubt mit Puderzucker.

Symphonie Noir VEGETARISCH 8,50 €
Ein handgefertigtes Schokoladensoufflé mit fließendem Kern, veredelt mit einer Prise Fleur de Sel und serviert an einem Spiegel von exotischem Frucht-Coulis

Selektion von fein affiniertem Käse VEGETARISCH 14,50 €
Eine kuratierte Auswahl von internationalen Rohmilchkäsen und regionalen Spezialitäten, serviert mit hausgemachtem Feigensenf, glasierten Walnüssen und Trauben