

Aperitifempfehlung im September 2020

„Martini-Gini-Zwetschgen Spritz“ 8,50€
Martini, Gin, Lime Juice, Grenadine,
eingelegte frische Zwetschgen, Minze, Zitrone, Sekt

„Bergpfirsich-Spritz“ 8,50€
Frischer Bergpfirsich, Apricot Brandy,
Passionsfruchtsirup, Zitrone, Minze, mit Sekt
aufgegossen

SANBITTER-Spritz, Alkoholfrei 6,50€
Sanbitter, Bitterlemon, Orange, Minze

Lavendel-Zitronen-Ingwer Limonade, Alkoholfrei 6,50€
Ingwer Sirup, Lemon-Squash, Lavendelsirup,
Grenadine, frischer Ingwer, Zitrone, Minze

Vorspeisen

Knackiger Blattsalat
mit Apfel-Honig Dressing
oder Balsamicodressing 9,00 €

mit 3 Falafel 4,50 €

mit 3 Garnelen 9,50 €

Tatar vom Rinderfilet
frisch gewolft, nach Schindlerhof Rezept
mariniert mit Knoblauchbrot und Wachtelei serviert 20,00 €

Risotto mit Paprika und Schnittlauch,
dazu 2 gebratene Rot-Garnelen 16,50 €

Ceviche vom Saibling
mit Gurke, Avocado, Ingwer, weißem Rettich
und Sesam-Knäckebrot 15,50 €

Duett von Jakobsmuschel und Kaisergranat,
Salat von Apfel und Pfirsich, Passionsfrucht,
Chili und Koriander 16,50 €

Suppen

Steinpilz-Cappuccino 8,00 €

Whisky-Maiscreme-Süppchen mit gebratene Garnele 8,50 €

„Herzlich Willkommen im Schindlerhof.“

„Schön, dass Sie bei uns sind!“



Vom Grill

Deutsches Filetsteak 160 g 32,00 €

Deutsches Filetsteak 250 g 37,00 €

Büffel Rib-Eye Steak 280 g 39,00 €

die Steaks servieren wir mit hausgemachter Kräuterbutter

Beilagen

Pommes frites 4,00 €

Blattspinat 5,00 €

Ofenkartoffel mit Spezial Sour Cream 5,00 €

Knoblauchsländer Beilagensalat 4,50 €

Gebratenes Gemüse 4,50 €

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 4,50 €

Portion gegrillte Steinpilze aus Bayern 8,50 €

Garstufen: Rare / Medium Rare / Medium /

Medium Well / Well Done

Saucen

Pfeffer-Cognac-Sauce 4,50 €

Kräuterbutter extra 1,50 €

„Schindlerhofer“

Burger mit 180 g irischem Weiderind, medium gegrillt,
Heumilchkäse, Bacon Jam, eingelegten Zwiebeln,
Tomatenchutney, knackiger Römersalat
und Pommes frites 22,00 €

Wagyu-Burger mit Ziegenkäse, Blattspinat, Trüffel
und Pommes frites 28,00 €



„Herzlich Willkommen im Schindlerhof.“

„Schön, dass Sie bei uns sind!“



Schindlerhof „Klassiker“

Reh auf Bohnen
mit Vanille- Schalotten und Kartoffelroulade 27,00 €

Eine halbe knusprige Freilandente
mit Apfelblaukraut und fränkischen Kartoffelklößen 27,00 €

Wiener Schnitzel vom Kalb
mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat 28,00 €

Fisch

Tranche vom Seeteufel,
mit zweierlei Topinambur und Steinpilze 29,00 €

Gegrilltes Saiblingsfilet
auf Erbsen-Kartoffelpüree, junges Gemüse,
Erbsenkresse 28,00 €

Desserts

Hausgemachte Sorbetvariation mit frischen Früchten
Brombeere, Himbeere, Cassis-Portwein 9,00 €

Fränkische Apfelküchlein-kross gebacken-
mit Vanilleeis und Sahne 11,00 €

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern,
weißes Schokoladeneis und Passionsfruchtgel 12,00 €

Käseauswahl vom Maître Affineur Waltmann
mit hausgemachtem Früchtebrot und Feigensenf 16,50 €

Schindlerhofmenü

Ceviche vom Saibling
mit Gurke, Avocado, Ingwer, weißem Rettich
und Sesam-Knäckebrot 15,50 €

Reh auf Bohnen
mit Vanille-Schalotten und Kartoffelroulade 27,00 €

Cheesecake mit Pfirsichragout 11,00 €

Menüpreis 52,00 €

Franken geht Vegan-Menue

Dreierlei vom Steinpilz
Roh mariniert mit Kräutern, gebraten und eingelegt
mit Selleriecreme und Zwiebel-Maulbeer-Chutney 16,50 €

Thai-Curry Eintopf 7,50 €

Geschmorte Süßkartoffelscheiben, zweierlei Quinoa, Gemüseragout,
Vegane Aioli 23,00 €

Ananasragout, Litschi-Sorbet, Zitronengras-Kokos Espuma 11,00 €

Menüpreis 56,00 €

