

Aperitifempfehlung im Oktober 2020

„Apple-Lillet Spritz“ **8,50€**
eingelegter grüner Apfel, Calvados, Lillet,
Lemon Squesh, Minze, Zitrone, Sekt

„Schwarzwälder Kirsch Spritz“ **8,50€**
eingelegte Kirschen, Kirschwasser, Kirschsafte, Lime
Juice, Minze, Zitrone, Sekt

„Passion-Sanbitter-Spritz, Alkoholfrei“ **6,50€**
Sanbitter, Maracujasaft, Bitter Lemon,
Orange, Minze

Kindercocktail „Zaubertrunk Wickie“ **4,50€**
Fruchtpunch von verschiedenen Säften,
gemischte Beeren, Knallbrause, Zitrone, Minze



Vorspeisen

Knackiger Blattsalat
mit Kürbiskerndressing
oder Balsamicodressing 9,00 €

Knackiger Feldsalat 9,50 €
mit Kürbiskerndressing
oder Balsamicodressing

mit Speck und Croûtons 2,50 €
mit 3 Falafel 4,50 €
mit 3 Garnelen 11,00 €

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

Variation von Kürbis und Süßkartoffel 10,00 €
mit Kaisergranat und Jakobsmuscheln 17,50 €

Suppen

Cappuccino vom Schiefertrüffel 8,00 €
Festtagssuppe mit Flädle, Grießnockerl und Leberknödel 7,50 €

„Herzlich Willkommen im Schindlerhof.“
„Schön, dass Sie bei uns sind!“



Vom Grill

Deutsches Filetsteak 160 g 32,00 €
Deutsches Filetsteak 250 g 37,00 €

die Steaks servieren wir mit hausgemachter Kräuterbutter

Beilagen

Pommes frites 4,00 €
Ofenkartoffel mit Spezial Sour Cream 5,00 €
Knoblauchsländer Beilagensalat 4,50 €
Gebratenes Gemüse 4,50 €
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 4,50 €

**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“

Zweierlei vom Reh,
glasierter Wirsing, Maronenpüree und Birne 28,00 €

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

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

Fisch

Tranche vom Steinbutt,
mit zweierlei Topinambur, Waldpilzen
und Brunnenkresseschäum 29,00 €

Gegrilltes Saiblingsfilet
auf geschmortem Kürbispüree, Räucheraalsud
und Schnittlauch 28,00 €

Desserts

Hausgemachte Sorbetvariation mit frischen Früchten
Brombeere, Aprikose, Zwetschge 9,00 €

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

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

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

Schindlerhofmenü

Lammschinken mit weißem Bohnenpüree,
Erdnüssen, Blattspinat und Aprikosengel 15,00 €

Zweierlei vom Reh,
glasierter Wirsing, Maronenpüree und Birne 28,00 €

Frischer Kaiserschmarrn, mit Frucht-Röster 10,50 €

Menüpreis 52,00 €

Franken geht Vegan

Variation von Kürbis und Süßkartoffel 10,00 €

Kürbiscrèmesuppe mit Kernen und Öl 7,50 €

Kichererbsen-Spinatbratlinge
mit Tomaten-Chutney und Kräutersalat 21,50 €

Veganer Trifle von Schokoladencrème,
Brombeerragout und Schokoladencrumble 11,00 €

Menüpreis 48,00 €

