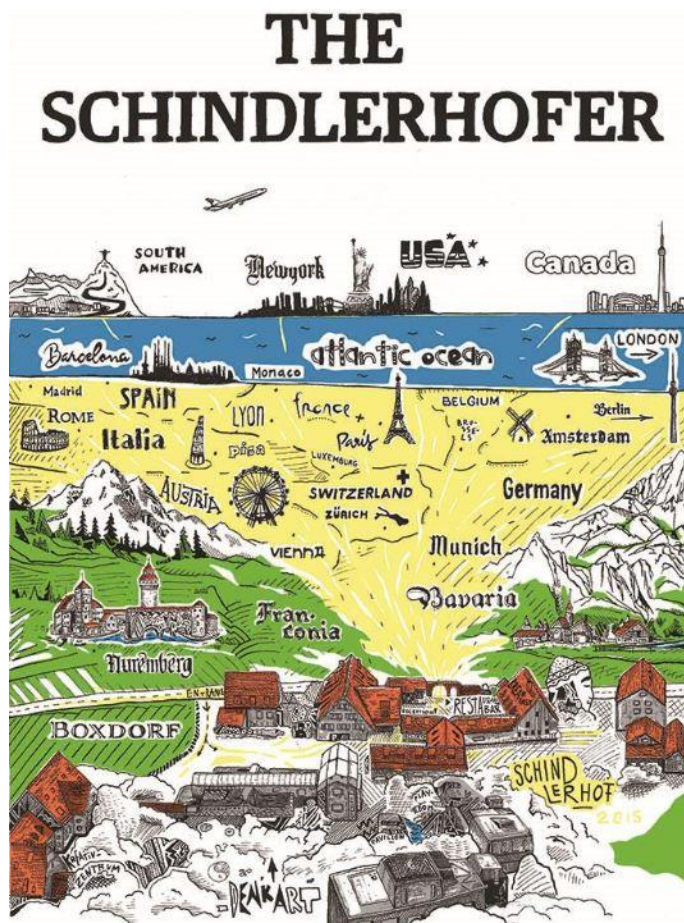


Schön, dass Sie bei uns sind!



**Wer - wenn nicht du!**

*Unser Küchenmotto ist „Franken geht Fremd“.*

*“Franken geht fremd” – das ist unser gastronomisches Konzept. Wir kombinieren fränkische Produkte und Rezepte mit Produkten und Rezepten aus aller Welt und schaffen so ein Spannungsfeld zwischen Innovation und Tradition, zwischen Regionalität und Internationalität. Das alles ist gewürzt mit gelebter Gastlichkeit und einem herzlichen Service.*

*Durch das stetige Wachstum des Schindlerhofs, haben sich viele verschiedene Restaurantbereiche entwickelt, die, jeder für sich, für jeden Anspruch das passende Ambiente bieten. Ob rustikal gemütlich, moderner Landhausstil, japanisch inspiriert oder das mondäne Flair New Yorker Lokale, im Schindlerhof ist alles vereint.*

## *Schindlerhofmenü*

### ***Gefüllte Zucchiniblüte***

*Im Tempura Teig gebacken*

*auf Vanille-Karottenpüree, Thymiansirup und Ziegenkäse* 16,50 €



### ***Zweierlei vom Lamm***

*auf bunte Bohnen Casoulette, weißem Bohnenpüree* 28 €



### ***Erdbeere-Trifle***

*Luftige Mascarponecrème, marinierte Erdbeeren,  
Biskuitschichten und Erdbeersorbet*

11 €

***Menüpreis***

54 €

## Vorspeisen

### **Tatar vom Büffel**

*Italienisches Büffel Fleisch von Büffel Bill aus Singen,  
frisch gewolft, nach Schindlerhof Rezept mariniert  
mit Knoblauchbrot und Wachtelei serviert*

20,00 €

### **Bunter Salat von Nebenan**

*mit Veganem „Kräuter-French“-  
oder Balsamico-Dressing*

9 €



*mit 3 Falafel*

5,00 €

*mit 3 Garnelen*

9,50 €

### **Gefüllte Zucchini blüte**

*im Tempura Teig gebacken  
auf Vanille-Karottenpüree, Thymiansirup*

13,50 €

*Wahlweise mit Lauwarmem Ziegenkäse*

16,50 €

### **Fränkischer Saibling**

*Im Bienenwachs confiert, mit Erbsenpüree,  
Spargel-Frisée Salat und Trüffel-Vinaigrette*

15,50 €

## Suppen

**Whisky-Maissuppe** leicht rauchig

8,00 €

*mit gebratener Garnele*

*oder Linsen-Korianderpraline*

### **Gazpacho**

*mit gebratener Garnele*

8,50 €

## Vom Holzkohlegrill

### Weiderind

Bio Rinderfilet

vom Metzger Meyer aus Nürnberg

**Filetsteak 160 g**

35,00 €

**Filetsteak 250 g**

42,00 €

die Steaks servieren wir mit hausgemachter Kräuterbutter

Wussten Sie, dass die Trockenreifung, das Dry Aged, eine der ältesten Methoden ist, Fleisch zu reifen. Bei einer Temperatur von ca. 1°C und einer Luftfeuchtigkeit von 60% reift ein Rinderfilet 14 Tage und ein Rumpsteak 30 Tage, um die Zartheit zu erzielen und den Geschmack zu verbessern.

### Garstufen:

Rare / Medium Rare / Medium / Medium Well / Well Done

## Beilagen

Pommes frites

4,00 €

Ofenkartoffel mit Spezial Sour Cream

5,00 €

Saisonales Ofengemüse

5,00 €

Ratatuoillegemüse

5,00 €

Knoblauchsländer Beilagensalat

4,50 €

Kartoffelgratin

5,50 €

Schindlerhof Knoblauchbrot

4,50 €

Surf & Turf mit 3 Garnelen

9,50 €

## Saucen

Pfeffer-Cognac-Sauce

4,50 €

Argentinische Chimichurri-Sauce

3,50 €

Kräuterbutter extra

1,50 €

Saisonales Salz nach Ihrem Geschmack (der Rest ist für Zuhause)

2,50 €

## Die Klassiker

### „Schindlerhofer“

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

23,00 €

### „Veganer-Schindlerhofer“

Bohnenbratling mit Tomaten Salsa, Römersalat,  
eingelegten Zwiebeln, Zitronen-Aioli und Pommes frites



20,00 €

### 6 Nürnberger

10,90 €

### 12 Nürnberger

18,90 €

auf Kraut mit Sauerteigbrot und selbst gemachtem Senf

## Fisch

### Tagesfang im Ganzen gegrillt,

mit Oktopus, Garnele und Kalmar mit Zitronen-Butter

26,00 €

## Ist das Alles?

Unser Küchenteam bereitet immer, wechselnd leckere  
vegetarische/vegane, sowie auch andere Gerichte für Sie zu.  
Fragen Sie bei unserem Service-Team nach der Empfehlung.

## *Desserts – Süße Verführungen*

### ***Trilogie von unseren hausgemachten Sorbets***

*Erdbeere, Zitrone, Pfirsich*

*mit frischen Früchten*



9,00 €

### ***Kaiserschmarrn***

*mit Zwetschgenröster*

12,00 €

### ***Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern***

*mit marinierten Erdbeeren und hausgemachter Vanille-Eiscreme*

13,00 €

### ***Käseauswahl vom Maître Affineur Waltmann***

*Mit hausgemachtem Früchtebrot und Feigensenf*

16,50 €