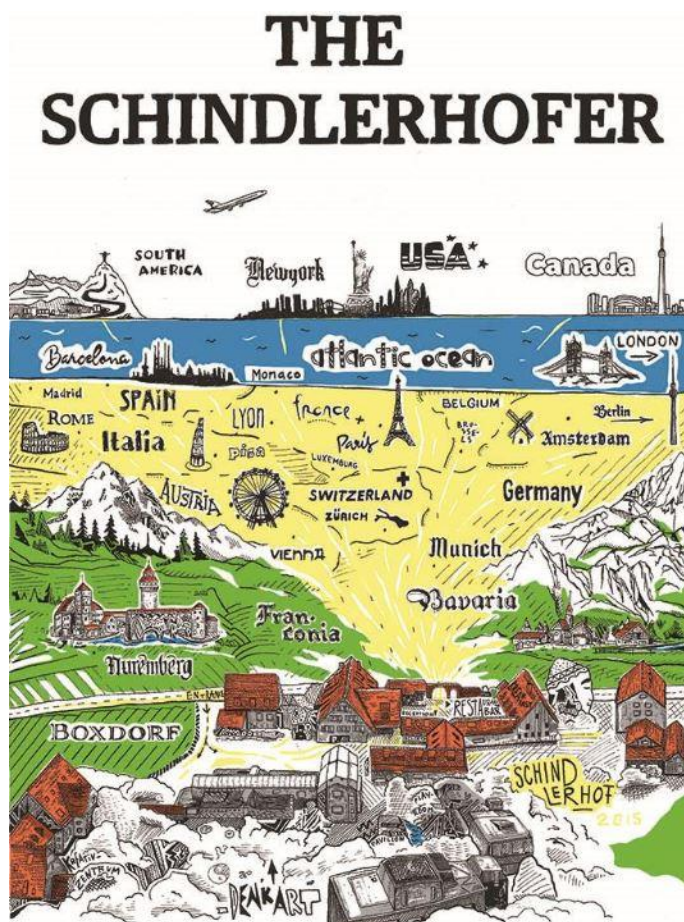


Schön, dass Sie bei uns sind!



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 Zucchini

Im Tempura Teig gebacken

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



Zweierlei vom Lamm

auf bunte Bohnen Cassoulet, weißem Bohnenpüree € 28



Beeren-Trifle

*Ricotta-Crème, marinierte Beeren,
Pistazien- Sponge und Pistazieneis*

€ 12

Menüpreis

€ 55

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*



€ 9,00

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

Tatar vom Thunfisch

*mit Mango und Sesam auf Avocadomosaik
und schwarzer Knoblauch-Bohnenauce*

€ 15,50

Suppen

Whisky-Maissuppe leicht rauchig

€ 8,00

mit gebratener Garnele

oder

Linsen-Korianderpraline

Gazpacho

€ 8,50

mit gebratener Garnele

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

Ratatouille-Gemüse € 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

Hausgemachte BBQ Sauce € 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

Himbeere, Zitrone, Kirsche

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