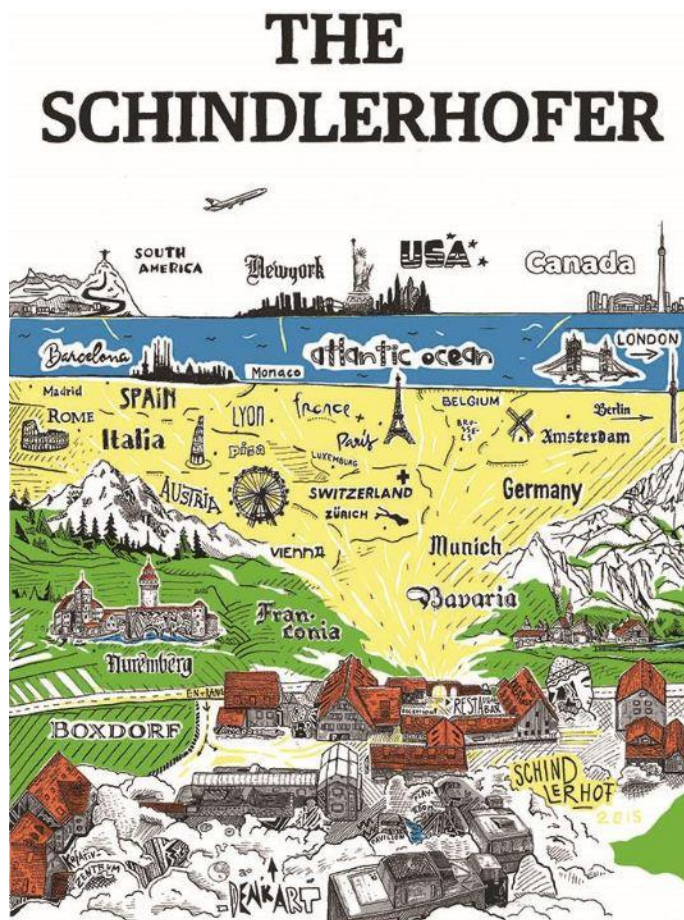


Schön, dass Sie bei uns sind!



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

Geräucherter Stör

*Hausgeräucherter Stör mit Apfel-Meerrettichsalat
und Kartoffel-Ahornsirup-Rösti*

16,00 €

Zweierlei vom Reh

*von Jägern aus der Oberpfalz und der Fränkischen Schweiz
mit Selleriepüree
und sautierten Pilzen der Saison*

28,00 €

Tarte von der Birne

mit Williams-Christ-Birneneis und Nüssen

12,00 €

als Menü

55,00 €

Vorspeisen

Tatar vom Büffel

frisch gewolft und mariniert nach
„Schindlerhofer-Art“, mit gebratenem Wachtelei,
Senfcreme und Knoblauchbrot

20,00 €

Bunter Salat von Nebenan



frische Salate aus dem Knoblauchland
mit veganem French Dressing,
oder Balsamicodressing

9,50 €

Dazu wählen Sie:

3 gebackene Falafel

4,50 €

3 gebratene Garnelen

9,50 €

Spätsommer Spaziergang



Variation von verschiedenen Gemüsen und Früchten der Saison,
mit Kürbispüree und Waldpilzen

14,50 €

Geräucherter Stör

Hausgeräucherter Stör mit Apfel-Meerrettichsalat
und Kartoffel-Ahornsirup-Rösti

16,00 €

Suppen und Zwischengerichte

Tagessuppe

Suppe der Saison mit entsprechendem Topping,
fragen Sie gerne unsere Servicemitarbeiter

8,50 €

Kürbis - Kokossüppchen

mit asiatischen Aromaten, Kernen und Öl

8,50 €

Fleisch

Surf and Turf

*Bio-Rinderfilet gepaart mit gebratener Garnele
Drillinge und Zwiebeln nach „Ponzu-Art“,
Sesamschaum und Sauce*

32,00 €

Duett von Kalb und Saibling

29,00 €

*mit Kartoffel-Lauchpüree, wilder Brokkoli,
geschmorten Kirschtomaten und Gemüse-Chips*

Fisch

*Wir achten bei unserem Fischeinkauf sowohl darauf, dass dieser aus regionalen
Zuchten stammt, als auch auf die Frische, die Nachhaltigkeit
des Fischfangs selbst, der Verarbeitung und des Transports bis zu uns in den
Schindlerhof.*

Tranche vom Saibling

27,00 €

*auf Gemüse-Kartoffel-Cassoulet,
und Riesling-Schaum*

Die Klassiker

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat 28,50 €

„Schindlerhofer“

Burger mit handgemachtem Bun, 180 g Weiderind medium gegrillt, Heumilchkäse, Bacon Jam, eingelegte Zwiebeln, Tomaten-Chutney, knackiger Römersalat und Pommes frites 23,00 €

„Schindlerhofs“ halbe knusprige Freilandente

mit Apfelblaukraut und fränkischen Kartoffelklößen 28,00 €

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.

Fleischlos glücklich

Regionalität ist uns wichtig, mit Bodenhaftung und Glaubwürdigkeit.

Wir finden, dass Menschen, die unsere Lebensmittel erzeugen, etwas Besonderes sind.

Ein solcher Mensch ist unser Bauer Kuno, der seinen Hof genau gegenüber hat

*und uns mit Obst, Gemüse und den interessantesten Wildkräutern der Region versorgt -
eine große Bereicherung für Ihre Speisen.*

„Veganer-Schindlerhofer“



Bohnenbratling mit Tomaten Salsa, Römersalat,

eingelegten Zwiebeln, Zitronen-Aioli, „Cashew-Käse“

und Pommes frites

20,00 €

Hausgemachte Trüffel Tagliatelle



mit frischem Trüffel

in feinem Rahm

klein 18,00 €

groß 27,00 €

*Bitte Fragen Sie auch nach unserer Veganen
oder Vegetarischen Tages Empfehlung*

Desserts – Süße Verführungen

Trilogie von unseren hausgemachten Sorbets



*Aprikose-Honig, Holunderbeere-Portwein, Zwetschge-Zimt
mit frischen Früchten*

9,50 €

Tarte von der Birne

mit Williams-Christ-Birneneis und Nuss

12,00 €

Weißer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern

dazu eine Variation von der Preiselbeere

13,00 €

Käseauswahl vom Maitre Affineur Waltmann

mit hausgemachtem Fruchtebrot und Feigensenf

16,50 €