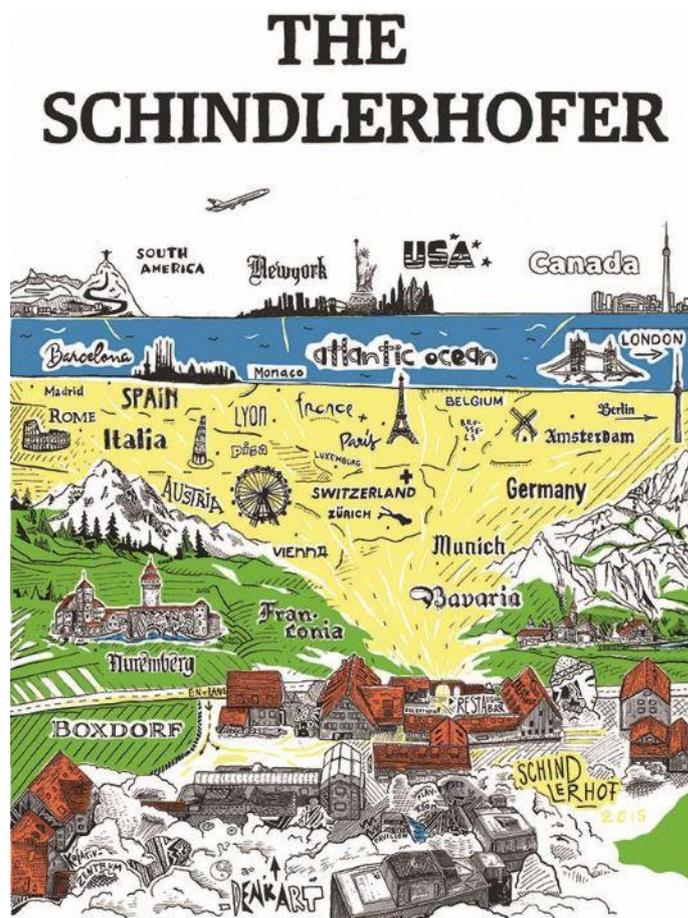


Schön, dass Sie bei uns sind!



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

*An dieser Stelle finden Sie unser Schindlerhof Menü des Monats,
Es wird immer mit viel Liebe und Leidenschaft von unserer Küchencrew für Sie zusammengestellt.*

Lassen Sie es sich schmecken!

*Crème Brulée von der Gänseleber
mit Quitten Chutney und Brioche € 15,00*



*Ragout von Gänseklein
mit Rahm, Semmelknödel, Apfel und Preiselbeere € 12,00*



*Gefüllte Gänsebrust, Rahm-Speckwirsing,
Kartoffel-Wirsing-Roulade und Sauce € 29,00*



*Dreierlei von der Schokolade
Schokoladen-Mousse, Flan,
Gewürz-Schokolade mit Mango-Sugo,
Vanille und Rum € 13,00*

Menü 3-Gänge ohne Ragout € 59,00

Menü 4-Gänge € 65,00

Vorspeisen

Tatar vom Rinderfilet

frisch gewolft und mariniert nach

„Schindlerhofer-Art“, mit gebratenem Wachtelei,

Senfcreme und Knoblauchbrot

20,00 €

Bunter Salat von Nebenan



frische Salate oder Feldsalat aus dem Knoblauchsland

mit veganem Kürbiskerndressing,

oder Balsamicodressing

9,50 €

Dazu wählen Sie:

3 gebackene Falafel

4,50 €

3 gebratene Garnelen

9,50 €

Speck und Croutons

3,50 €

Buntes Herbstwachen



Variation von Beeten, mit Feldsalat, Feigensenf-Crème

eingelekten Perlzwiebeln, Himbeerdressing und Walnüssen

wahlweise mit:

gebackenem Ziegenkäse

14,50 €

geräucherter Entenbrust

16,50 €

Geflämmte Lachsforelle

auf mit Gin aromatisiertem Reis, Gurken-Wakame

Teriyaki-Schaum und Kresse

16,00 €

Suppen und Zwischengerichte

Tagessuppe

Suppe der Saison mit entsprechendem Topping,

fragen Sie gerne unsere Servicemitarbeiter

8,50 €

Fränkische Festtagsuppe

Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen,

Grieß- und Leberknödel

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 Kalbsfilet und Backe

*unter einer Nusskruste,
confiertem Lauch, Petersilienwurzelpüree
und Sauce von schwarzen Nüssen*

29,00 €

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 Heilbutt

*unter einer Macadamianuss-Kruste,
auf Püree von Blauen Kartoffeln,
Purple-Curry Romanesco und Noilly Prat Schaum*

28,00 €

Unvergessliche Schindlerhof Klassiker

Wir können Ihnen nicht genau sagen, ob das Ei zuerst da war, oder das Huhn.

Nur eines ist sicher:

*Die folgenden Gerichte sind mit dem Schindlerhof vom ersten Tag an verbunden
unsere Klassiker:*

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat

29,00 €

„Schindlerhofer“

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

23,50 €

„Schindlerhofs“ halbe knusprige Freilandente

mit Apfelblaukraut und fränkischen Kartoffelklößen

28,50 €

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

*Ein kleines Dessert bleibt ungern allein. Das reimt sich zwar nicht, aber wir können Ihnen versprechen, dass unsere in unserer hauseigenen Patisserie handwerklich zubereiteten Desserts ein kulinarisches Highlight für Sie sein werden:
Egal, für welches Sie sich entscheiden!*

Trilogie von unseren hausgemachten Sorbets

*Apfel-Whisky-Nelke, Birne mit Piment, Blutorange- Sternanis
mit frischen Früchten* 9,50 €

Apfel-Lebkuchen-Brik

mit Karamellsauce und Bratapfeleis 12,00 €

Dreierlei von der Schokolade

*Schokoladen-Mousse, Flan,
Gewürz-Schokolade mit Mango-Sugo, Vanille und Rum* 13,00 €

Käse schließt den Magen

Auch unser Käse kommt fast von nebenan:

aus Erlangen vom Maître Affineur Waltmann.

In seinem Keller lagern bis zu 250 verschiedene Käsesorten von feinsten Qualität.

Wir haben die Freude, Sie mit einer Kostprobe begeistern zu dürfen.

Käseauswahl vom Maître Affineur Waltmann

*mit hausgemachtem Früchtebrot, Feigensenf,
und gerösteten Nüssen*

16,50 €

Tomme de Savoie, gereift

Halbfester Schnittkäse aus dem Hochsavoien

abwechselnd in feuchten und Trocknen Kellern gelagert

Coulommiers fermier

Zart mild im Geschmack mit gräulich bis Elfenbein farbene Rinde,

aus Kuhmilch von nur einem Hof

Petit Vinageois fermier

Kuhmilch Käse der von Hand mit einer Suppenkelle geschöpft wird

und mit Normannischem dunkel Bier gewaschen

Bonde de Sologne

Von der Loire kommender Rohmilch-Ziegenkäse, der geascht ist..

Blaue Stunde

Deutscher Blauschimmelkäse mit weißem Edelschimmel umhüllt.