

Schön, dass Sie bei uns sind!

Liebe Gäste!

Herzlich willkommen in unserem Restaurant Unvergesslich!



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.

Bei allen Speisen müssen wir lt. Lebensmittel- Informationsverordnung LMIV die so genannten 14 Allergene für Sie dokumentieren, eine detaillierte Aufstellung finden Sie auf den letzten Seiten unserer weiterhin liebevoll gestalteten Speisekarte.

Fruchtig, frisch und frech... Unvergessliche Schindlerhof-Aperitifs

Beginnen Sie Ihren Besuch bei uns doch mit einem erfrischenden Aperitif.
Eine große Leidenschaft unseres Restaurantleiters Bozidar Jug ist das Kreieren
neuer und leckerer Aperitifs. Lassen Sie sich überraschen, was er heute für Sie bereithält.

„Schindlerhof Mandarinen Spritz“

Campari, Schweppes Bitter Orange, Mandarinen,
Minze und Zitrone

11,50 €

Quarantini Black Dry Gin (1) (5)

mit Thomas Henry Tonic aufgegossen

15,50 €

Das natürliche Geheimbotanical verleiht diesem Quarantini seine schwarze Farbe,
was ihn zu einem echten Hingucker macht. Durch Papaya und Bergamotte,
gepaart mit Wacholder und Pomeranze entsteht ein fruchtiges Geschmackserlebnis!

„Schindlerhof-Haustrunk“ (5)

Waldbeeren in schwarzem Johannisbeersaft eingelegt,
mit Bitter Lemon aufgegossen und dazu ein Schuss Himbeergeist

10,50 €

Schindlerhof Haustrunk alkoholfrei (1) (5)

9,50 €

„Schindlerhof-Limonade, Alkoholfrei“ (1) (5)

Holunder-Zitronen-Ingwer-Limonade
Ingwer Sirup, Lemon-Squash, Holundersirup, Grenadine
Sodawasser, Bitterlemon, Zitronenscheibe, Minze

9,50 €

„Wi`zero“ alkoholfreier Secco, Weingut Wirsching (6)

Frischer, feinperliger Zitrusgeschmack

0,1l

5,50 €

Prosecco Bianca Vigna 6 weiß

0,1l 8,50 €

rose

0,1l 9,00 €

Champagner Fromentin-Leclapart 6 weiß

0,1l 11,50 €

rose

0,1l 12,00 €

Klassiker

Sherry dry, medium, cream

8,50 €

Portwein weiß, rot, Sandemann

7,50 €

Portwein rot, Taylor 10 Jahre

12,00 €

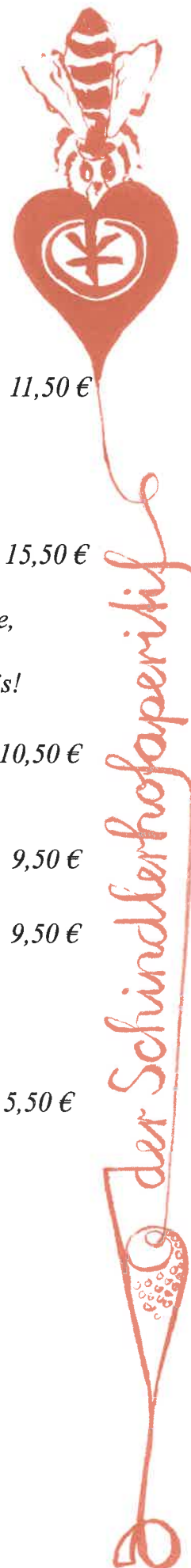
Campari Soda(1), Campari Orange(1)

9,00 €

Martini dry, bianco, rosso

7,50 €

Alle Informationen lt. Lebensmittel- Informationsverordnung LMIV über ausweisungspflichtige Allergene
und Produkt Herkunft haben wir für Sie von unseren Lieferanten dokumentiert – bitte fragen Sie unser Service-Team.
1=mit Farbstoff 5=chininhaltig, 2=koffeinhaltig, 3=enthält Phenylalaninquelle, 4=Antioxidationsmittel 6=Schwefel



Schindlerhof-Menü

An dieser Stelle finden Sie unser Schindlerhof-Menü des Monats.

Es wird immer mit viel Liebe und Leidenschaft von unserer Küchencrew für Sie zusammengestellt.



Variation von der Gans

*mit Crème Brûlée von der Gänseleber,
geräucherte Gänsebrust und Gänselebermousse mit Feldsalat*

16,00 €



Ragout von der Gänsekeule

mit Brioche und geräuchertem Gänseschaum

14,50 €



Gefüllte Gänsebrust

*mit Rosenkohl, Flower Sprouts
und gebackener Kartoffelrolle*

34,00 €



Apfel-Tartelette

*mit Walnuss, karamellisierten Apfelspalten
und Calvados-Eis*

13,00 €

3-Gang-Menü ohne Ragout

60,00 €

4-Gang-Menü

76,00 €



Schindlerhof-Menü-Vegan

An dieser Stelle finden Sie unser veganes Schindlerhof-Menü, sorgfältig und finessenreich von unserem Küchen-Team kreiert.

Variation vom Mais

Maismousse, Popcorn, Chips, Mini-Mais

14,00 €



Miso-Aubergine

gebacken mit Hummus und veganer Crème

14,00 €



Allerlei vom Kürbis

Kürbisgratin mit Kokos-Sphere, Kürbispüree und geschmortem Kürbis

28,00 €



Mango-Kokos

Mango-Kokosmousse-Törtchen

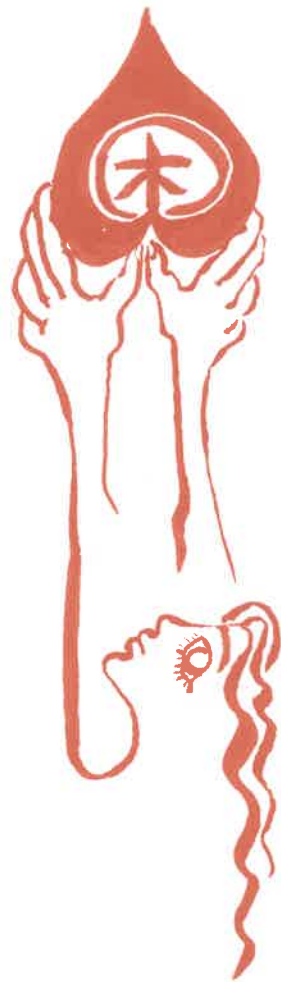
13,00 €

3-Gang-Menü ohne Miso-Aubergine

54,00 €

4-Gang-Menü

68,00 €



Vorspeisen

Tatar vom Büffel

frisch gewolft und mariniert nach „Schindlerhof-Art“,
mit Wachtelei, Senfcrème und hausgemachtem Knoblauchbrot

Vorspeisenportion

18,00 €

Größere Portion

22,00 €

Bunter Salat aus dem Knoblauchsland



Gemischte Salate mit veganem Kürbiskerndressing
oder Balsamico Dressing

10,00 €

Dazu wählen Sie:

3 gebackene Falafel

7,00 €

3 gebratene Garnelen

12,50 €

Croûtons und Parmesan

4,50 €

Duett von der Garnele

mit geflämmer Garnele,
Garnelen-Mousse und Kokos

16,00 €

Suppe

Rinderkraftbrühe

mit Pfannkuchenstreifen und Leberknödeln

13,00 €



Vom Holzkohlegrill

Deutsches Filetsteak 200 g

€ 38,00

Ihr Steak servieren wir mit hausgemachter Kräuterbutter

Garstufen:

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

Beilagen zur Wahl

Pommes frites

€ 4,50

Ofenkartoffel mit Schindlerhof Spezial Sour Cream

€ 5,50

Saisonales Gemüse

€ 5,50

Knoblauchsländer Beilagensalat

€ 5,00

Schindlerhof Knoblauchbrot

€ 5,00

Pfeffer-Cognac-Sauce

€ 4,50

„Surf & Turf“ mit 3 Garnelen

€ 12,50



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.

Tranche vom weißen Heilbutt

unter der Brunnenkresse-Kruste,

auf „Eltersdorfer“ Safranrisotto mit Rosmarinschaum

30,00 €

„Veganer Schindlerhof-Burger“



*Bohnenbratling mit Tomaten-Salsa, Römersalat,
eingelegten Zwiebeln, Zitronen-Aioli, „Cashew-Käse“
und Pommes frites*

24,00 €

Hausgemachte Trüffeltagliatelle



*mit frischem Trüffel
in feinem Rahm*

kleine Vorspeisenportion 19,00 €

groß 28,00 €

*Bitte fragen Sie auch nach unserer veganen
oder vegetarischen Tagesempfehlung!*



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

31,50 €

„Schindlerhofer“

*Burger mit handgemachtem Brioche Bun, 150 g Weiderind
medium gegrillt, Heumilchkäse, Bacon Jam, eingelegte Zwiebeln,
Tomaten-Chutney, knackiger Römersalat und Pommes frites*

27,00 €

„Schindlerhofs“ halbe knusprige Freilandente

mit Apfelblaukraut und fränkischen Kartoffelklößen

32,00 €

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!*

Spekulatius-Mandel-Karamell-Törtchen
mit Minizwetschgen



€ 13,50

Sorbetvariation
drei Kugeln hausgemachtes Sorbet des Tages
mit Früchten garniert

€ 11,00

Kaffeespezialitäten

Espresso

€ 3,70

Affogato al caffè (Doppelter Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis)

€ 7,20

Espresso Macchiato

€ 3,90

Espresso doppelt

€ 4,70

Espresso Macchiato doppelt

€ 4,90

Cappuccino

€ 4,70

Latte Macchiato

€ 4,70

Café Crema

€ 3,80

Chai Latte (gesüßte Gewürzmilch)

€ 5,50

*Traditioneller Chai wurde früher vorwiegend als Medizin genutzt.
Erst mit der Zeit verwandelte er sich zu einem beliebten Getränk.
Bis heute hat er durch seine verschiedenen Inhaltsstoffe noch positive
Wirkungen auf den Körper*



Feste feiern im Schindlerhof



„Feier-Tage“ sind bekanntlich die schönsten Tage...

Bei uns wird Ihre Feier **unvergESSlich**. Wir erfüllen IHRE Wünsche ganz individuell für ein einzigartiges Erlebnis.

Egal ob Hochzeit, Geburtstag, Familienfeier, Weihnachtsfeier, ein erfolgreiches Geschäftsessen oder ein großes Event...

... mit unserer Erfahrung und Liebe zum Detail helfen wir Ihnen gerne Ihre unvergessliche Feier bei uns zu planen.

Uns liegt es am Herzen Sie zu beraten und zu begeistern!

Wir freuen uns schon auf Sie!

Ihr Marcel Vallejo & das Schindlerhofteam

