

***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 €

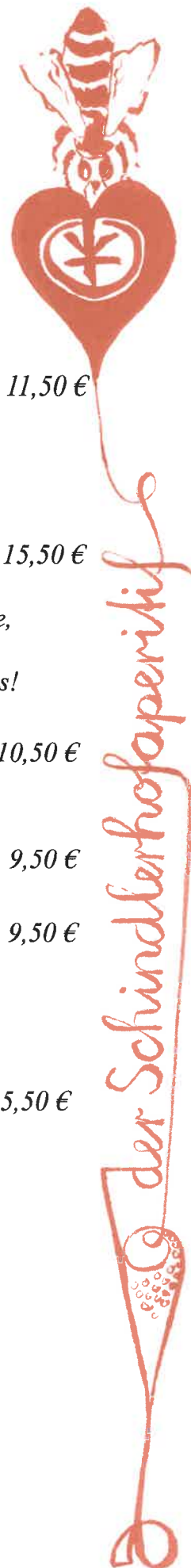
Campari Soda(1), Campari Orange(1)

9,00 €

Martini dry, bianco, rosso

7,50 €

Alle Informationen lt. Lebensmittel- Informationsverordnung LMIV über ausweisungspflichtige Allergene  
und Produktherkunft 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.*



### ***Hausgemachter Rinderschinken***

*mit Tatar von fermentiertem Kohlrabi, Essiggurke  
und Sauerteig-Grissini*

16,50 €



### ***Ragout vom Ochsenschwanz***

*mit Kartoffel-Trüffel Espuma und Petersilienmousseline*

17,50 €



### ***Wildhasenrücken aus Heimischer Jagd***

*mit Petersilienwurzel, geschmortem Lauch,  
Roter Zwiebel-Tarte Tatine und Rote-Beete-Gel*

34,00 €



### ***Törtchen von Mandel und weißer Schokolade***

*mit Mousse von der „Beni Wild“ Schokolade,  
Kumquat und Orange*

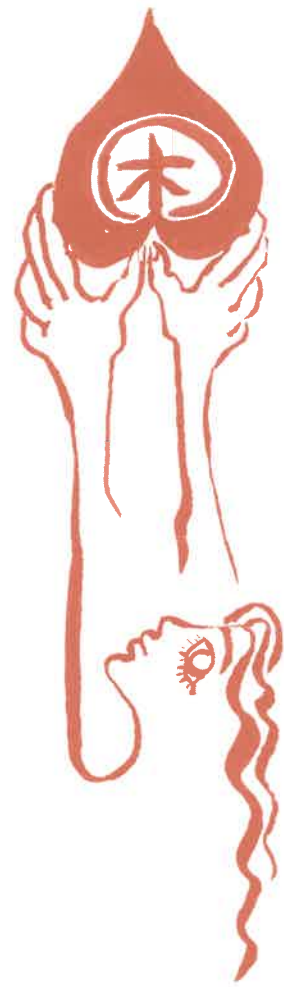
14,50 €

***3-Gang-Menü ohne Ragout***

63,50 €

***4-Gang-Menü***

80,00 €



## *Schindlerhof-Menü-Vegan*

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

***Trocken gereifte Rote Beete***  
*mit fermentierter Blaubeere, Apfel, Marone  
und Sauerteig-Grissini*

15,50 €



***Blumenkohlschaum***  
*mit Blumenkohl „Cous-Cous“  
und Linsen „Krokette“*

14,00 €



***Geschmorter Spitzkohl***  
*Petersilienwurzel, Molesauce und Kartoffel*

31,00 €



***Törtchen von Mandel und weißer Schokolade***  
*mit Mousse von der „Beni Wild“ Schokolade,  
Kumquat und Orange*

14,50 €

***3-Gang-Menü ohne Blumenkohl***

58,00 €

***4-Gang-Menü***

72,00 €

## Vorspeisen

### Tatar vom Büffel

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

Vorspeisenportion

19,50 €

Größere Portion

24,00 €

### Bunter Salat aus dem Knoblauchland



Gemischte Salate mit veganem Senfdressing  
oder Balsamico Dressing

10,80 €

### Dazu wählen Sie:

3 gebackene Falafel

7,50 €

3 gebratene Garnelen

13,50 €

Croûtons und Parmesan

5,00 €

## Suppen

### Rinderkraftbrühe

mit Pfannkuchenstreifen, Leberknödeln  
und Grießklößen

13,80 €

### Schiefertrüffel-„Cappuccino“

13,00 €





## *Vom Holzkohlegrill*

*Deutsches Filetsteak 200 g*

€ 41,00

*Ihr Steak servieren wir mit hausgemachter Kräuterbutter*

**Garstufen:**

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

### *Beilagen zur Wahl*

*Pommes frites*

€ 5,00

*Ofenkartoffel mit Schindlerhof Spezial Sour Cream*

€ 6,00

*Saisonales Gemüse*

€ 6,00

*Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln*

€ 6,00

*Knoblauchsländer Beilagensalat*

€ 5,80

*Schindlerhof Knoblauchbrot*

€ 5,00

*Pfeffer-Cognac-Sauce*

€ 4,50

*„Surf & Turf“ mit 3 Garnelen*

€ 13,50



## *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 Schindlerhof-Burger“*



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

25,00 €

### *Hausgemachte Trüffeltagliatelle*

*in feinem Rahm  
und mit frischem Trüffel  
groß 28,80 €*

*kleine Vorspeisenportion 19,80 €*



## *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*

32,50 €

### *„Schindlerhofer“*

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

29,00 €

### *„Schindlerhofs“ halbe knusprige Freilandente*

*mit Apfelblaukraut und fränkischen Kartoffelklößen*

33,00 €



## 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!*

### **Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern**

*weißem Schokoladeneis und Variation von der Zwetschge*

€ 14,50

### **Sorbetvariation**

*Drei Kugeln hausgemachtes Sorbet  
Mandarine, Quitte und Zwetschge  
mit Früchten garniert*

€ 12,00

## 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

