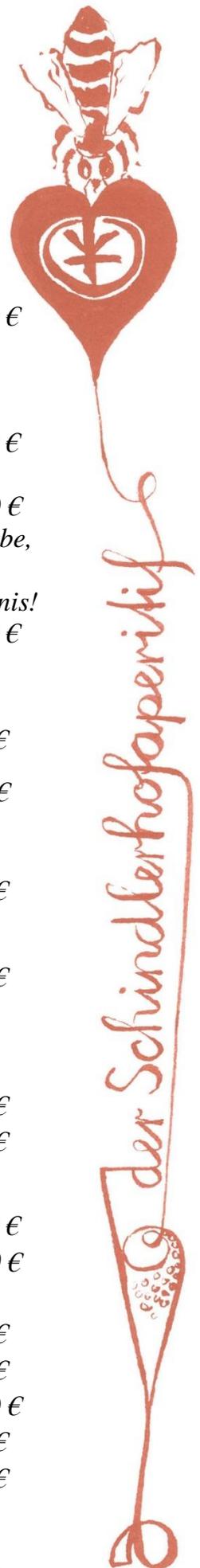


## Fruchtig, frisch und frech... Unvergessliche Schindlerhof-Aperitifs

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

<b>„Erdbeerspritz“</b>		11,50 €
Erdbeersirup, Erdbeerlimes, Lemon Squash mit Frizzante aufgegossen Erbeeren, Minze		
<b>„Passion Aperol“</b>		11,50 €
Passionsfruchtsirup, Aperol, getrocknete Tomate, Frizzante		
<b>Quarantini Black Dry Gin</b> (1) (5)		15,50 €
<b>mit Thomas Henry Tonic aufgegossen</b>		
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!		
<b>„Schindlerhof-Haustrunk“</b> (5)		11,50 €
Waldbeeren in schwarzem Johannisbeersaft eingelegt, mit Bitter Lemon aufgegossen und dazu ein Schuss Himbeergeist		
<b>Schindlerhof Haustrunk alkoholfrei</b> (1) (5)		9,50 €
<b>„Crodino-Ingwer-Tonic-Spritz“ alkoholfrei</b> (1) (5)		9,50 €
Ingwersirup, Orangensaft, Limettensaft, Crodino mit Tonic aufgegossen, Limette und Minze		
<b>„San Bitter-Wild Berry-Spritz Alkoholfrei“</b> (1) (5)		9,50 €
San Bitter, Schweppes Wild Berry, Orange, Minze		
<b>„Wi`zero“ alkoholfreier Secco, Weingut Wirsching</b> (6)	0,1l	5,50 €
Frischer, feinperliger Zitrusgeschmack		
<b>Prosecco Bianca Vigna</b> 6		
	weiß	0,1l 8,50 €
	rose	0,1l 9,00 €
<b>Champagner Fromentin-Leclapart</b> 6		
	weiß	0,1l 11,50 €
	rose	0,1l 12,00 €
<b>Klassiker</b>		
Sherry dry, medium, cream		8,50 €
Portwein weiß, rot, Sandemann		7,50 €
Portwein rot, Taylor 10 Jahre		12,00 €
Campari Soda <sup>(1)</sup> , Campari Orange <sup>(1)</sup>		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.*



### **Terrine von weißem und grünem Spargel**

*mit Rehschinken, Spargel-Senf-Chutney,*

*Himbeergel und Pflücksalat*

16,00 €



### **Sepiarisotto**

*mit Zander-Botarga und getrockneten Kirschtomaten*

16,00 €



### **Duett vom Bio-Rind**

*Rosa gebratener Rücken und Geschmortes aus der Keule  
mit gebratenem weißem Spargel, geschmortem Spargelpüree*

*Bärlauch-Kartoffelwaffel und Pfeffer-Hollandaise*

36,00 €



### **Rhabarber Tartelette**

*mit Erdbeeren und Rhabarber in verschiedenen Texturen*

14,00 €

### **3-Gang-Menü ohne Risotto**

65,00 €

### **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.**

### **Terrine von grünem und weißem Spargel**

*Rosa Rettich, Spargel-Senf-Chutney,  
Himbeergel und Pflücksalat*

14,00 €



### **Zitronenrisotto**

*mit gebackener Aubergine und getrockneten Kirschtomaten*

14,00 €



### **Vegane Kartoffel-Bärlauchwaffel**

*mit Spargel, gebackenem Tofu und veganer „Hollandaise“*

28,00 €



### **Rhabarber Tartelette**

*mit Erdbeeren und Rhabarber in verschiedenen Texturen*

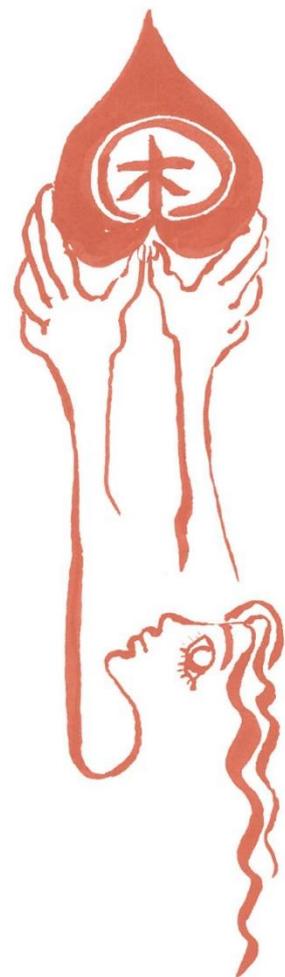
14,00 €

### **3-Gang-Menü ohne Risotto**

55,00 €

### **4-Gang-Menü**

69,00 €



## Vorspeisen

### Tatar vom Büffel

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

19,50 €

24,00 €

### Bunter Salat aus dem Knoblauchland



Gemischte Salate mit veganem Senfdressing  
oder Balsamico Dressing

10,80 €

### Dazu wählen Sie:

3 gebackene Falafel  
3 gebratene Garnelen  
Croûtons und Parmesan

7,50 €

13,50 €

5,00 €

## Suppen

### Rinderkraftbrühe

mit Pfannkuchenstreifen, Leberknödeln  
und Grießklößen

13,80 €



## *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 €



## *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 €

## 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*

*kleine Vorspeisenportion  
groß*

19,80 €

28,80 €



## *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 Himbeere* € 14,50

*Sorbetvariation  
Drei Kugeln hausgemachtes Sorbet  
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*

