



SCHINDLERHOF
raum für visionen

FRÄNKISCH-WELTOFFEN

Die Natur auf dem Teller

Wir kochen im Takt der Jahreszeiten für Sie. Deshalb kennen wir viele unserer Lieferant*innen persönlich und wissen, woher die Zutaten für unsere Speisen kommen. Aus der engen Zusammenarbeit mit den Landwirt*innen und Produzent*innen der Region entsteht jener rote Faden, an dem sich unsere Speisekarte orientiert. Dabei gibt sich unsere Küchenlinie gleichermaßen regional verwurzelt wie weltoffen.

Erleben Sie eine Küche, die stets Abbild der Saison und der Menschen ist, die hier leben und arbeiten. Nehmen Sie sich Zeit für gutes Essen, Ihr Gegenüber und die besonderen Momente vollkommener Zufriedenheit.

” Essen, wie wir es verstehen, hat immer auch mit Erinnerung zu tun. An gute Gespräche, gute Gesellschaft und besondere Momente. “

Willkommen im Restaurant unvergesslich

GEMÜSE, OBST & KRÄUTER

Kuno (Kartoffeln, Spargel, Tomaten), Boxdorf
Bio-Landhof Götteldorf (Gemüse), Götteldorf
Ziegler (Obst, Gemüse), Nürnberg Knoblauchsland
Waldfrüchte Wurzbacher (Pilze, Schiefertrüffel)

FLEISCH & FISCH

Fischhandlung Heidl, Eltersdorf
Bio-Landhof Götteldorf (Rind), Götteldorf
Metzgerei Meyer, Nürnberg
Kraft & Lehr, Nürnberg

KÄSE & EIER

Biokäserei Wohlfahrt, Edelsfeld
Geflügelhof Ell, Nürnberg

& CO

Brauerei Lammsbräu, Neumarkt
Bäckerei Meichsner, Fürth

HONIG

Von unseren Schindlerhof-Bienen
Honey & Honk Erlebnisimkerei, Nürnberg

genießen
IM SCHINDLERHOF

SCHINDLERHOF MENÜ

innovativ | weltoffen

BROT | BUTTER | AUFSTRICH

AMUSE BOUCHE

SALMON SFORELLE

mit Roter Beete gebeizt | Sauerrahm | Gurke | Radieschen
€ 20,-

CAULIFLOWER TEMPURA

Romanasalat | Trüffel | Yuzo
€ 20,-

KALB²

Gnocchi | Sellerie | Cima di Rapa
€ 39,-

ORIGINAL BEANS ''VIRUNGA'' 70% CHOCOLATE

Rote Beete | Himbeere | Purple Shiso
€ 18,-

MENÜ 3 Gang | ohne Blumenkohl
€ 76,-

MENÜ 4 Gang
€ 96,-

SCHINDLERHOF MENÜ VEGAN

Innovativ | weltoffen | pflanzlich

BROT | AUFSTRICH

AMUSE BOUCHE

KAROTTEN VIELFALT

Norialge | Sesam | Kimchi | Tapioka

€ 19,-

BLUMENKOHL TEMPURA

Romanasalat | Trüffel | Yuzo

€ 20,-

PFEFFER AUBERGINE

Quinoa | Gelbwurz | Süßkartoffel

€ 29,-

ORIGINAL BEANS "VIRUNGA" 70% SCHOKOLADE

Rote Beete | Himbeere | Purple Shiso

€ 18,-

MENÜ 3 Gang | ohne Blumenkohl

€ 63,-

MENÜ 4 Gang

€ 85,-

Vorspeisen

BEEF TATAR

Senf | Avocado | Schwarzer Knoblauch | Petersilien Brioche
€ 23,00

SCHINDLERHOF SALAT

Blattsalat Vielfalt | Speck | Wachtelei | Brotchips
Kartoffel Kürbiskernöl Vinaigrette € 12,50

KNOBLAUCHSLAND SALAT

Blattsalat Vielfalt | Kichererbsen Falafel | Curry Nüsse
Miso Minze Vinaigrette € 12,50

Auf Wunsch zu Ihrer Vorspeise

BLACK TIGER GARNELEN gebraten | 3 Stück € 13,50

Suppe

FRÄNKISCHE FESTTAGSSUPPE

Rinderkraftbrühe | 3erlei Einlage | Wurzelgemüse
Schnittlauch € 14,50

HEIMAT MENÜ 1984

klassisch | vertraut | fränkisch

BROT | BUTTER | AUFSTRICH

AMUSE BOUCHE

SCHINDLERHOF SALAT

Blattsalat Vielfalt | Speck | Wachtelei | Brotchips
Kartoffel Kürbiskernöl Vinaigrette

€ 12,50

OCHSENBACKE geschmort

Kartoffel Bergkäse Gratin | Urkarotten | Portweinjus

€ 29,-

HASELNUSS Sorbet

Apfel | Karamell | Honig

€ 13,50

MENÜ 3 Gang

€ 54,-

Wir wünschen Ihnen Genussvolle Momente

#KUECHENDREAMTEAM

Wolfgang Reisinger Küchenchef

Pascal Dubrikow Sous Chef | Giovanni Dente Sous Chef

Fabian Lageder Chef Pâtissière

Michael Fischer | Andrea Reisinger-Hoffmann | Markus Lux

Timo Burk | Felix Dusch | Leo Stummhöfer |

Nils Faesecke | Michael Sammüller |

Jean Philippe Kouami Adjete | Silas Knelbelsberger

Kulasingam Varatharajan | Sathiyaseelan Thirunavakarasu

Nosa Ebohan | Oleksandr Plekhno

genießen
IM SCHINDLERHOF

Vom Holzkohlegrill

FILET STEAK vom Deutschem RIND

200g | Kräuterbutter | Vulkansalz € 45,00

KARREE vom LAMM

300g | am Knochen | Kräuterbutter | Vulkansalz € 43,00

BEILAGEN zur Wahl

TRÜFFEL POMMES

Pommes frites | Trüffel Creme | Parmesan € 9,-

POMMES FRITES

€ 5,-

OFENKARTOFFEL mit Sour Cream

€ 6,-

KARTOFFEL BERGKÄSE GRATIN

€ 8,-

BLACK TIGER GARNELEN gebraten | 3 Stück

€ 13,50

Knoblauchländer Beilagen SALAT

€ 5,80

Sizilianische CAPONATA

Tomate | Aubergine | Paprika | Zucchini € 7,00

Schindlerhof KNOBLAUCHBROT

€ 5,00

PFEFFER COGNAC SAUCE

€ 4,50

Hauptspeisen

FREILANDENTE

„Der Schindlerhof Klassiker“

Apfelblaukraut | fränkische Kartoffel Klöße € 37,-

WIENER SCHNITZEL im Butterschmalz rausgebacken

vom KALB € 34,50

vom SCHWÄBISCH HÄLLISCHEN SCHWEIN € 26,-

Petersilien Kartoffel | Knoblauchsländer Beilagen Salat

Preiselbeeren | Zitrone

TRÜFFEL TAGLIATELLE

Hausgemachte Tagliatelle | Trüffel Rahm | gehobelter Trüffel

Kleine Vorspeisenportion € 19,80

Hauptspeisenportion € 28,80

Burger

„SCHINDLERHOFER“

150g Weiderind | Heumilchkäse | Bacon Jam | eingelegte Zwiebeln

Tomaten Chutney | Romanasalat | Brioche Bun | Pommes frites

€ 29,-

„BOXDORFER“

Bohnenbratling | „Cashew Käse“ | eingelegte Zwiebeln

Tomaten Chutney | Körner Bun | Pommes frites

€ 26,-

genießen
IM SCHINDLERHOF



SCHINDLERHOF

raum für visionen

Dessert

ORIGINAL BEANS "VIRUNGA 70%" SCHOKOLADE

Rote Beete | Himbeere | Purple Shiso € 18,-

HASELNUSS Sorbet

Apfel | Karamell | Honig € 13,50

SCHOKOLADENKÜCHLEIN

Mango | Passionsfrucht | Kokos € 16,-

SORBET VARIATION

3 Kugeln | frische Früchte € 12,50

Kaffeespezialitäten

Espresso € 3,90

Affogato al caffè
(Doppelter Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis) € 7,90

Espresso Macchiato € 4,20

Espresso doppelt € 4,90

Espresso Macchiato doppelt € 5,20

Cappuccino € 4,90

Latte Macchiato € 4,90

Café Crema € 4,20

Chai Latte (gesüßte Gewürzmilch) € 5,90