

## *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.*

## Spargelkarte

*Spargelsalat mit italienischem Hartkäse,  
Kräuterbrösel und Garnelen* 13,50 €

*Veganer Spargelsalat  
mit Kräutern und gebackenem Falafel* 11,00 €

*Portion deutscher Stangenspargel  
mit Pellkartoffeln*



*wahlweise mit*

*Sauce Hollandaise oder Nussbutter* 18,00 €

***dazu genießen Sie:***

*Filetsteak vom Büffel 130g* 18,00€

*kleines Wiener Schnitzel* 12,50€

*6 Nürnberger Rostbratwürste* 8,00€

*Hausgemachter Zwetschgenbammes* 6,50€

*(Beilagenpreise nur in Verbindung mit einer Portion Spargel)*

## Vorspeisen

### **Tatar vom Büffel**

*Italienisches Büffel Fleisch von Büffel Bill aus Singen,  
frisch gewolft, nach Schindlerhof Rezept mariniert  
mit Knoblauchbrot und Wachtelei serviert*

20,00 €

### **Bunter Salat von Nebenan**

*mit gerösteten Nüssen, Granatapfelkernen  
und Schindlerhof Brot Chip  
mit Balsamico- oder Apfel-Honig Dressing*



9,50 €

*mit 3 Falafel*

4,50 €

*mit 3 Garnelen*

9,50 €

### **Ceviche vom Kabeljau**

*mit Kräutersalat, Oliven, Aioli und Brotchips*

12,50 €

## Suppen

### **Spargelcreme Suppe**

7,50€

*mit hausgeräucherter Lachsforelle,  
Schnittlauch, Spargel und Croutons*

### **Karibische Krustentier Bisque**

*mit gebackener Buttermilch-Garnele*

8,50€

## Vom Jospes Grill (Holzkohlegrill)

*Der Jospes verleiht den Speisen durch seinen aromatischen Edelholz-Rauch einen einzigartigen Geschmack und garantiert Zartheit bei allen Lebensmitteln.*

### **Weiderind**

*Von der Deutschen Färse, im Wet Aging Verfahren gereift vom Metzger Glasstetter aus Baden Württemberg*

**Filetsteak 160 g** 30,00 €

**Filetsteak 250 g** 36,00 €

*die Steaks servieren wir mit hausgemachter Kräuterbutter*

**Dry Aged Büffel Filet 250 g** 38,00 €

*Unser Büffelfleisch beziehen wir von Büffel Bill aus Singen, das Fleisch stammt aus artgerechter Tierhaltung, ist frei von Antibiotika und durch die natürlichen Lebensbedingungen cholesterinarm, reich an Eisen, sowie Omega 3 und Omega 6 Fettsäuren.*

*Wussten Sie, dass die Trockenreifung, das Dry Aged, eine der ältesten Methoden ist, Fleisch zu reifen. Bei einer Temperatur von ca. 1°C und einer Luftfeuchtigkeit von 60% reift ein Rinderfilet 14 Tage und ein Rumpsteak 30 Tage, um die Zartheit zu erzielen und den Geschmack zu verbessern.*

### **Garstufen:**

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

## **Beilagen**

*Pommes frites* 4,00 €

*Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln* 5,00 €

*Ofenkartoffel mit Spezial Sour Cream* 4,50 €

*Gebratenes Gemüse mit Pilzen* 4,50 €

*Knoblauchsländer Beilagensalat* 4,50 €

## Fisch

**Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch**  
auf mediterranem Kartoffelsalat  
mit zweierlei Kartoffeln, Spargel und Kirschtomaten 28,00 €

## Fleischlos glücklich

Unser Küchenteam bereitet immer, wöchentlich wechselnd leckere vegetarische und vegane Gerichte für Sie zu.  
Fragen Sie bei unserem Service-Team nach der Empfehlung.


## Schindlerhof Klassiker

**Eine halbe knusprige Freilandente**  
mit Apfelblaukraut und fränkischen Kartoffelklößen 27,00 €

**Wiener Schnitzel vom Kalb**  
mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat 28,00 €

**„Schindlerhofer“**  
Burger mit 180 g irischem Weiderind, medium gegrillt,  
Heumilchkäse, Bacon Jam, eingelegten Zwiebeln,  
Tomatenchutney, knackiger Römersalat und Pommes frites 19,50 €

## Desserts – Süße Verführungen

**Trilogie von unseren hausgemachten Sorbets**   
Erdbeer, Ananas-Basilikum, Gin-Holunderblüte  
mit frischen Früchten 9,00 €

**Fränkische Apfelküchlein-kross gebacken-**  
mit Vanilleeis und Sahne 11,00 €

**Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern**  
mit weißem Schokoladeneis und Passionsfruchtgel 12,00 €