

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!

„Pfirsich-Spritz“

Pfirsichsirup, Apricot-Brandy, Aprikosenlikör (Brennerei Etter), Lemon Squash
mit Frizzante aufgegossen, Minze und Orange 11,50 €

„Schindlerhof Kürbis-Spritz“

Aperol, Maracujasirup, Lime Juice, Ingwersirup, Kürbisstücke
mit Frizzante aufgegossen, Orange und Minze 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) 11,50 €

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

Schindlerhof Haustrunk alkoholfrei (1) (5) 9,50 €

„Crodino-Ingwer-Tonic-Spritz“ alkoholfrei (1) (5) 9,50 €

Ingwersirup, Orangensaft, Limettensaft, Crodino
mit Tonic aufgegossen, Limette und Minze

„San Bitter-Wild Berry-Spritz Alkoholfrei“ (1) (5) 9,50 €

San Bitter, Schweppes Wild Berry, Orange, Minze

„Wi`zero“ alkoholfreier Secco, Weingut Wirsching (6) 0,1l 5,50 €

Frischer, feinperlinger Zitrusgeschmack

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

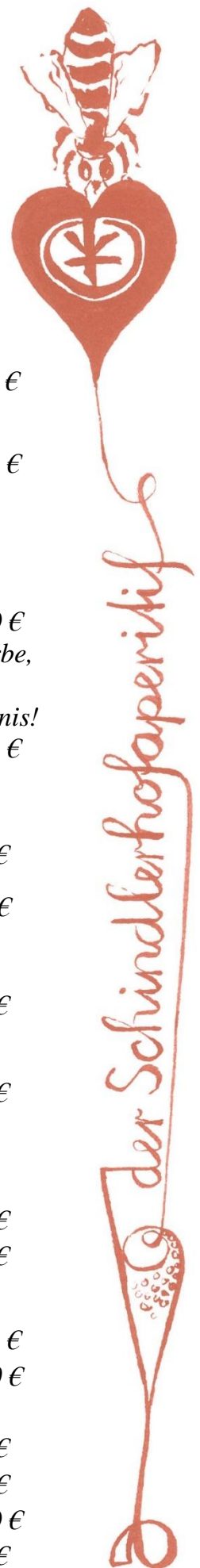
Sherry dry, medium, cream 8,50 €

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 €



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.



Marinierte Bunte Beete

mit Zucchini, Lavendel, Chia-Samen und Kokos

16,00 €



Auf Steinsalz gegarter Fenchel

mit Tomaten-Safransud, Zitrone und Bulgur

17,00 €



Rosa gebratenes Lamm

mit zweierlei vom jungen Mais, Erbse und Nektarine

37,00 €

oder

Sanft gegarte Lachsforelle (Fischhandlung Heinl, Eltersdorf)

35,00 €

mit Buchweizen, Spitzpaprika und gegrilltem Blumenkohl



Haselnuss-Savarin

15,00 €

mit Himbeere, Ruby-Schokolade und Sauerampfer

3-Gang-Menü mit Lachsforelle ohne Fenchel

64,00 €

4-Gang-Menü mit Lachsforelle

80,00 €

3-Gang-Menü mit Lamm, ohne Fenchel

65,00 €

4-Gang-Menü mit Lamm

82,00 €



Schindlerhof-Menü-Vegan

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

Marinierte Bunte Beete

mit Zucchini, Lavendel, Chia-Samen und Kokos

16,00 €



Auf Steinsalz gegarter Fenchel

mit Tomaten-Safransud, Zitrone und Bulgur

17,00 €



Über Holzkohle gegrillter Blumenkohl

mit Buchweizen, Spitzpaprika und Tofu (vom Bio-Landhof Götteldorf)

29,00 €



Haselnuss-Savarin

mit Himbeere, Ruby- Schokolade und Sauerampfer

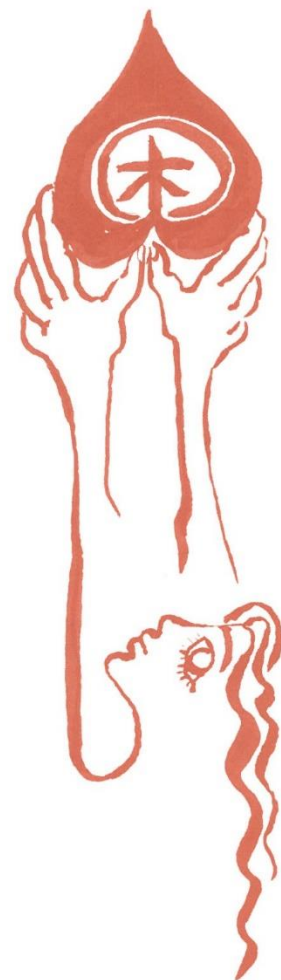
15,00 €

3-Gang-Menü ohne Fenchel

59,00 €

4-Gang-Menü

76,00 €



Vorspeisen

Tatar vom Büffel

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

Größere Portion

19,50 €

25,00 €

Bunter Salat aus dem Knoblauchland



Gemischte Salate mit Mango-Passionsfruchtdressing
oder Balsamicodressing

10,80 €

Dazu wählen Sie:

3 gebackene Falafel

7,50 €

3 gebratene Garnelen

13,50 €

Croûtons und Parmesan

5,00 €

Suppe

Rinderkraftbrühe

mit Pfannkuchenstreifen, Leberknödeln
und Grießklößen

13,80 €



Vom Holzkohlegrill

Deutsches Filetsteak 200 g

43,00 €

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

35,00 €

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
mit Duett von der Mirabelle*

€ 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

