

Liebe Gäste!

**Die schönsten und unvergesslichsten Tage im Leben sind wohl
Hochzeit, Taufe oder ein runder Geburtstag. Feiern im Kreis der Familie!**

Wir bieten Ihnen dazu den perfekten Rahmen:

- **in den unterschiedlichsten Räumen eines jahrhundertealten aufwändig restaurierten Bauernhofs, egal ob für 10 oder 100 Gäste.
In einem behaglichen Denkmal mit viel Ausstrahlung und Seele,
oder in unserer modernen Vinothek mit viel Holz, Glas, Designermöbeln und
einer ganz besonderen Atmosphäre.**
- **Verschiedene Terrassen, - eine sogar auf dem Dach der Vinothek - und eine Außen-Lounge inmitten liebevoll gepflegter Gärten für eine freie Trauung im Japangarten vor dem Koi-Teich, das nachmittägliche Kaffeetrinken, den Aperitif, ein Barbecue, oder den Glühwein am offenen Feuer im Winter.**

**Unsere Küche unter der Leitung unseres Küchenmeisters Wolfgang Reisinger und seinem motivierten Team bietet Ihnen Genuss vom Feinsten., saisonal und regional!
Wir verarbeiten ausschließlich frische Rohprodukte und legen großen Wert auf Nachhaltigkeit.**

All das gilt auch für das Firmen-Jubiläum, die Weihnachtsfeier mit Ihrem Team, die Verabschiedung eines verdienten Mitarbeitenden oder das Abschluss-Bankett nach einer erfolgreichen Tagung bei uns!

Gerne zeigen wir Ihnen persönlich alle Möglichkeiten, die unser Hoteldorf bietet und beraten Sie professionell. Buchen Sie bitte frühzeitig und besprechen dann spätestens vier Wochen vor Ihrer Veranstaltung mit uns Menu und Details Ihrer Feier, damit wir alles besorgen und individuell für Sie vorbereiten können.

Wir freuen uns schon heute auf Sie und Ihre Gäste!

Herzliche Grüße

**Marcel Vallejo Arroyo
Bankettleiter**

Für Ihr unvergessliches Erlebnis beachten Sie bitte:

Bis max. 15 Gäste wählen Sie auch gerne à la carte, unsere saisonale Speisekarte wechselt immer monatlich. Um einen reibungslosen Ablauf zu gewährleisten, beraten wir Sie darüber hinaus liebevoll bei der Zusammenstellung eines Menüs für Ihre Gäste, vielfältige Buffets kreieren wir ab mind. 25 Personen Berechnungsgrundlage.

Vegetarier und Veganer sollen ebenfalls zu hohem Genuss kommen. Je nach Saison bietet die Natur wunderbare Köstlichkeiten, so dass wir empfehlen, hier vor Ort ausgefallene Kreationen anzubieten. Nahezu alle Gerichte können mit leichten Änderungen auch lactose- oder glutenfrei zubereitet werden. Alle Allergene weisen wir gesondert aus.

Bei steigenden Lebensmittel- und ,Energiepreisen ist mit einer moderaten Preiserhöhung zu rechnen! (Gilt nicht für Herbst/Winter 2024)

Unser Klassiker-Hochzeitsmenü

Menü 1

Carpaccio vom Rind
Kräutersalat mit Balsamico und Knusper-Kräutersegel



Hochzeitssuppe oder Saisonale Suppe mit passender Einlage



Rinderfilet unter einer Parmesankruste
mit saisonalem Gemüse, Kartoffelgratin und Madeira-Trüffelsauce

oder

Tranche von der Lachsforelle
auf mediterranem Kartoffelgemüse, Noilly Prat-Espuma, Erbsenkresse



Lauwarmer Schokoladenkuchen
mit weißem Schokoladeneis und saisonalem Fruchtragout

Menüpreis € 83,00 inkl. 19% MwSt

Unsere Frühlingskollektion

Frühlingsmenü 1

Kleines Beeftatar
mit Wachtelei, Senfcrème, Schalotte und Knoblauchbrot



Erbsensüppchen
mit Lachs-Akra



Tranche von der Lachsforelle
mit grünem Spargel, Kartoffelbiskuit und Noilly Prat-Espuma



Erdbeer-Mousse-Schnitte
mit Müsli, Erdbeeren und Erdbeersorbet

Menüpreis € 79,00 inkl. 19% MwSt

Frühlingsmenü 2

Salat von Frühlingsgemüsen
mit confiertem Saibling und Sauerampfer-Dressing



Süppchen von Jungem Spinat
mit Kaninchenrücken-Praline



Rinderfilet unter der Kräuterkruste
Fingermöhren, gratinierte Fächerkartoffeln, Frühlingszwiebel und Pfeffersauce



Quarkmousse-Schnitte
mit Zitrusfruchtvariation

Menüpreis € 86,00 inkl. 19 MwSt

Unsere Sommerkollektion

Sommermenü 1

Tomatensalat
mit Büffelmozzarella, Pesto, Balsamico und Ciabatta



Gazpacho „Klassisch“
mit gebratener Garnele



Tranche vom Stör
auf mediterranem Kartoffelsalat
mit Rucola und weißem Pfefferesuma



Pina-Colada Trifle
mit Limetten-Kokossorbet

Menüpreis € 85,00 inkl. 19% MwSt

Sommermenü 2

„Sommernacht“
Variation von Garnele, Papaya, Thunfisch, Avocado und Paprika



Burrata auf lauwarmem Alblinsen-Salat
mit Tomatensud



Gegrilltes Rinderfilet
mit Auberginen Kartoffelschnitte, Caponata und Salsa Verde



Limetten-Mousse-Schnitte
mit Beeren und Sauerrahmeis

Menüpreis € 94,00 inkl. 19% MwSt

Unsere Frühlings-/Sommerkollektion

Vorspeisen

- Bunter Blattsalat mit Himbeerdressing /Balsamicodressing € 10,80

- dazu wahlweise

 - Gebratene Garnelen 3 Stück € 13,50
 - Büffelmozzarella und Parmaschinken € 10,50
 - Gebratenes Gemüse € 6,00

- Gebeizter Saibling, Sellerie-Apfel-püree,
grüne Spargelspitzen, Kresse und Saiblings-Kaviar € 18,00
- Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan und Pinienkernen € 17,50
- Ceasar Salat mit Parmesan, Croutons und Wahlweise € 12,00
 - Gebratene Garnelen 3 Stück € 13,50
 - Gebratene Hähnchenbrust (Jamaikanisch mariniert) € 10,50

Suppen/Zwischengerichte

- Bärlauchsuppe mit Croutons € 12,50
- Spargelsuppe mit Croutons € 12,50
- Gazpacho mit gebratener Garnele € 12,50
- Erbsensüppchen mit Minzöl 11,00
- Trüffel Gnocchi mit Blattspinat, Kirschtomaten, Trüffelspäne als Zwischengang € 19,00
- Als Hauptgericht € 28,00
- Tagliatelle mit Trüffel

 - Zwischengang € 19,80
 - Hauptgericht € 28,80

Alle Preise verstehen sich mit 19% MwSt

Hauptgerichte

- Gebratener Saibling auf Erbsenpüree mit confiertem Frühlingslauch und Noilly Prat Schaum € 33,00
- Gebratene Maishähnchenbrust mit saisonaler Füllung auf Fregola Sarda mit Tomaten und Bohnen € 30,00
- Rinderfilet unter einer Parmesan-Kruste mit Kartoffelgratin und gebratenem Gemüse € 40,00
- Rinderrücken-Steak auf pikanter Caponata mit Rosmarinkartoffeln € 38,00
- Brasato(geschmorter Rinderbraten) mit Kartoffelpüree und glaciertem Gemüse € 28,00
- Gebratener Zander auf Karotten-Ingwercreme mit Sesamkartoffel-Krapfen, Erbsenkresse mit Miso Majo mariniert € 33,00
- Spinat Serviettenknödel mit Dreierlei von der Karotte und veganer Demi glace € 26,00
- Massaman-Curry mit Basmatireis und Kokosschaum € 24,00
- Vegane Moussaka, Tomaten-Kokos-Sauce und Kräutersalat € 25,50

Desserts

- Quarkmousse auf marinierten Beeren mit Baiser und Biskuit € 13,00
- Erdbeer-Mousse-Törtchen mit marinierten Erdbeeren, Erdbeergel und Müsli-Crumble € 14,50
- Dreierlei Sorbets, Limetten- Secco Süppchen und frischen Früchten € 12,00
- Trifle von gegrillter Ananas, Frischkäse und Schokolade € 13,50
- Schindlerhof´s Dessertvariation- verschiedene Süße Überraschungen im Gläschen € 16,50

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt

Unsere Herbst/-Winterkollektion

Herbst/-Wintermenü 1

Gemüse Variation
mit eingelegtem Gemüse, Pilzen und Kräutern



Maronencrèmesuppe
mit Thymian-Croûtons und Speck



Tranche vom Zander unter der Senfhaube
auf Gemüse-Cassoulet mit Kartoffelkrapfen



Mohn-Marzipan-Mousse-Schnitte
mit eingelegten Kirschen und Kirschsorbet

Menüpreis € 78,00 inkl. 19% MwSt

Herbst/-Wintermenü 2

Gebeizter Rinderrücken
mit Pilz, Kartoffel und Portwein



Wachtel-Lolly
auf Sellerie „Leaf to Root“ mit Schiefertrüffel



Duett von Rinderfilet und geschmorter Blattschulter
mit Pastinake, Romanesco und Trüffelsauce



Variation von dreierlei Original Beans Schokolade
mit Vanille, Kaffee und Zitrus

Menüpreis € 92,00 nkl. 19% MwSt

Unsere Herbst- /Winterkollektion

Vorspeisen

- Saisonale Blattsalate mit Balsamico Dressing wahlweise mit Gebratenen Pilzen mit Honig gratiniertem Ziegenkäse € 10,80
€ 6,50
€ 8,50
- Geräucherte Lachsforelle mit Sellerie und Pilz € 17,00
- Rinder-Carpaccio mit Walnuss Pesto, Feldsalat und Parmesan € 17,50

Suppen/ Zwischengerichte

- Maronenrahmsuppe mit Speck und Croutons € 13,50
- Sellerierahmsuppe mit Apfel-Zimt Knusperstange € 13,00
- Tagliatelle mit Marone, geräucherter Tofu und Wirsing in cremiger Sauce € 19,00

Hauptgerichte

- Schweinefilet im Speckmantel, Rahmwirsing und Spätzle € 32,00
- Geschmorte Rehkeule, Rotkraut und Haselnuss-Schupfnudeln € 31,00
- Rinderrückensteak, Schalotten-Portwein Sauce, Kartoffelgratin und Marktgemüse € 38,00
- Rinderfilet unter einer Nusskruste auf Selleriepüree, geschmorte Winterspargel und Sauce von schwarzen Nüssen € 40,00
- Gebratener Zander auf Wintergemüse Cassoulet mit Kartoffel-Speckwölkchen € 34,00
- Vegane Moussaka, Tomaten-Kokos-Sauce, Kräutersalat € 25,50
- Selleriesteak mit gratiniertem Kartoffel-Blumenkohl-Ragout € 26,00

Desserts

- Topfenknödel mit Mohnschmelze auf Preiselbeer-Creme € 12,50
- Bratapfel Parfait mit Preiselbeer und Gewürz Crumble € 13,00
- Trifle vom Nürnberger Lebkuchen mit Zitrusfrucht und Zimteis € 13,00
- Dreierlei von der Dunkel Schokolade mit Mango, Vanille und Rum € 14,50

Alle Preise verstehen sich inklusive 19% MwSt

Vegane Kollektion

Veganes Menü 1

Variation von der Tomate
mit Balsamico und Basilikum



Gazpacho „Klassisch“
mit gebackenem Falafel



Törtchen von Saisongemüse
mit Kartoffel, geräuchertem Tomatensud und Kräutersalat



Pfirsich auf Kokos-Panna-Cotta
mit Grapefruitsud

Menüpreis € 68,00 inkl. 19 % MwSt

Veganes Menü 2

Bunte Gemüse-Variation
mit saisonalem Gemüse



Karotten-Ingwersüppchen
mit Kokosschaum



Variation vom Kräuterseitling
mit Sellerie und veganer Jus



Pina-Colada Trifle
mit Limetten-Kokossorbet

Menüpreis € 68,00 inkl. 19% MwSt

UnvergESSliche Buffetkreationen

Schindlerhofbuffet

Suppe (serviert)

- Eine saisonale Suppe Ihrer Wahl:
Festtagssuppe, Kürbissuppe, Maronensuppe, Spargelsuppe etc.

Vorspeisen & Salate

- Variation von geräucherten und gebeizten Fischen mit Sahnemeerrettich und eingelegtem Gemüse
- Gemüsetatar mit Kerbel-Schmand
- Fränkisches Carpaccio (kalte Braten) mit frischem Meerrettich und Wurzelgemüse
- Salatbuffet mit Rohkost- und Blattsalaten, verschiedenen Dressings, Brot und Baguette

Hauptgerichte

- Knuspriger Schweinekrustenbraten mit Weißbiersauce
- Medaillons vom deutschen Roastbeef
- Gebratenes Filet von der Lachsforelle
- Fränkische Kraut-Schupfnudeln (Veggie)
- Kartoffelkloß, Kartoffelgratin, Gemüsereis, saisonales Gemüse der Saison, Rahmkarotten

Desserts

- Apfelstrudel mit Vanillesauce
- Schokoladenmousse im Glas
- Quarkmousse mit Früchten

€70,00 inkl 19% MwSt

Mediterranes Buffet

Suppe

- Tomatensuppe mit Basilikum-Espuma (serviert)

Vorspeisen & Salate

- Italienischer Landschinken mit Melonensalat
- Caprese-Salat im Glas
- Carpaccio mit Rucola und Parmesan
- Hausgemachte eingelegte Gemüse mit mediterraner Wurst und Käsevariation
- Verschiedene Blattsalate und Dressings
- Hausgebackenes Brot, Baguette und Ciabatta

Hauptgerichte

- Saltimbocca vom Kalb mit Schinken und Salbei
- Brasato di Manzano
- Mit Thymian und Knoblauch gebratenes Doradenfilet
- Gnocchi in Tomaten-Melanzani-Sugo mit Basilikum (Veggie)
- Mini-Backkartoffeln, Fusilli mit Kirschtomaten-Oliven Ragout, bunte Bohnenpfanne, gebratenes mediterranes Gemüse

Desserts

- Panna-Cotta mit Fruchtspiegel
- Joghurtmousse mit Zitrusfrüchten und Mandelkrokant
- Mille feuille von der Pistazie
- Tiramisu de la Casa

€ 73,00 inkl. 19% MwSt

Kleine Leckereien zum Aperitif

pro Stück

- Pikante Mini-Blätterteighäppchen € 1,90
- Nürnberger Bratwürste im Schlafrock € 2,80
- Grissini mit Parmaschinken € 2,50
- Tempura-Garnele mit Dip € 5,80
- Snacklöffel mit Saiblings- oder Beef-Tatar € 6,20
- Gurkenfrischkäsecreme mit Brotchip € 3,20
- Gebackener Feta auf Peperonata € 3,90
- Verschieden belegte Canapés € 7,50
- Datteln im Speckmantel je 2 Stück € 2,80

Mitternachtssnacks

pro Person

- Kleine Burger „klassisch“ pro Burger € 8,50
- Currywurst in feuriger Sauce mit Baguette € 7,00
- Chili con/-sin Carne mit Baguette € 7,50
- Fränkische Vesperplatte, Mettigel, Obazda mit Brot und Baguette € 17,50
- Internationale Käseauswahl mit Feigensenf,
Holzofenbrot und Baguette € 17,50

Alle unsere Preise verstehen sich inkl. 19% MwSt



„GRILLmalANDERS im Sommer...“ (ab 30 Personen von Juni-August)

Verschiedene Weber Profi-Grills, knisternde Holzkohle, kühle Getränke, leckere Speisen & ein herzliches Serviceteam erwarten Sie und Ihre Gäste.

Das BBQ kostet pro Person (€ 75,00)

Genießen Sie ein BBQ–Buffet vom Feinsten

Gazpacho mit gebratener Garnele (serviert)



Sommerliches Salatbuffet mit verschiedenen Toppings und dreierlei Dressings (Caesar, Limette, Balsamico)

Auswahl an angemachten Salaten, Coleslaw, Tomaten-Gurke-Feta Salat, Kartoffelsalat, Mediterraner Nudelsalat, mexikanischer Bohnensalat, Karotten- Orangen Salat

Hauptgänge

Rinder Brisket aus dem Smoker

Spare Ribs leicht geräuchert mit Karibischer BBQ Sauce mariniert

Fischfilet (nach Saison) en papillote

Maishähnchenbrust

Fränkische Bratwurst

Halloumi-Käse

Paprika-Mais-Gemüse, Ofenkartoffeln mit Sour Cream, Süßkartoffel-Wedges

BBQ Sauce, Tomaten Relish, Fruchttige Curry Sauce, Ketchup, Senf, Mayonaise



Dessertbuffet

Karamellisierte Ananas, Obstsalat, Kokos-Karamellsauce,

Eisbox mit Vanilleeis und Limetten-Kokossorbet

€ 75,00 inkl. 19% Mwt