

## *Schön, dass Sie bei uns sind!*

*Liebe Gäste!  
Herzlich willkommen in unserem Restaurant Unvergesslich!*



*Unser Küchenmotto ist „Franken geht Fremd“.  
Hierbei kombinieren wir regionale Produkte und Rezepte mit Spezialitäten und Zubereitungsarten aus aller Welt, um so ein Spannungsfeld zwischen Regionalität und Internationalität, Tradition und Innovation zu erzeugen.  
Ein großer Vorteil für uns und unser Küchenkonzept ist auch unser liebster Lieferant ☺:  
Der Bauer Kuno hat seinen Hof genau gegenüber vom Schindlerhof und beliefert uns mit der Schubkarre (ganz ohne CO2-Ausstoß) mit Obst, Gemüse & den interessantesten Wildkräutern der Region – eine große Bereicherung für Ihre Speisen.*

*Bei allen Speisen müssen wir lt. Lebensmittel- Informationsverordnung LMIV die so genannten 14 Allergene für Sie dokumentieren, eine detaillierte Aufstellung finden Sie auf den letzten Seiten unserer weiterhin liebevoll gestalteten Speisekarte.*

## Franken

### **„Zwetschgenbammes“**

*Fränkischer Rinderrohschinken mit eingelegtem Gemüse  
und Knoblauchcrostini*

*Sulzfelder Maustal, Müller-Thurgau, trocken, Weingut Brennfleck* 0,1l 4,20

\*\*\*

### **„Schindlerhof Pfännchen“**

*Rosa gebratener Rehrücken aus der Oberpfalz mit Frühlingsgemüse,  
handgeschabten Spätzle und Rotweinjus*

*Spätburgunder, Weingut Max Müller, Volkach, Franken* 0,1l 5,20

\*\*\*

### **Fränkische Apfelküchlein**

*-kross gebacken-  
mit Vanilleeis und Sahne*

*Menü 3 Gänge*

46

## Asien

### **Gebeizte Gelbschwanzmakrele**

*mit Sprossengemüse, Ananas und Petersilie*

*Weissburgunder trocken, Weingut Dreissigacker, Rheinhessen*

0,1l 4,80

\*\*\*

### **Erdnuss-Kokossuppe**

*mit Spargeltempura*

\*\*\*

### **Mit Honig gelackte Entenbrust**

*an Himbeeressigjus, Mangold und schwarzem Reis*

*Corte Fiori, Appassimento, Lupi Reali, Abruzzen*

0,1l 5,50

\*\*\*

### **Crème brûlée vom Chai Tee**

*mit Pflaumen und Lycheesorbet*

*Vidal, Late Harvest, Vineland Vinery, Kanada*

5cl 3,50

*Menü 4 Gänge*

62

*Menü 3 Gänge ohne Suppe*

56

**Aus Feld und Garten**



**Knoblauchländer Blattsalate**

*frische Blattsalate aus dem Knoblauchland*

*mit einer Balsamico-Vinaigrette,*

*gebratenem Seidentofu und gerösteten Sonnenblumenkernen*

*2 Klang, Weissburgunder & Auxerrois, Weingut Wegner, Pfalz*

0,1l 4,90

\*\*\*

**Spitzkohlwickel**

*auf Kräuterrisotto mit gebratenen Pilzen*

*Biancolo, Chardonnay & Trebbiano, Gagliole, Toskana*

0,1l 5,20

\*\*\*

**Trilogie von unseren hausgemachten Sorbets**

*- Zwetschge, Erdbeere, Ananas-Basilikum -*

*mit feinen Früchten*

*Menü 3 Gänge*

36

## Vorspeisen

### „Zwetschgenbammes“

<i>Fränkischer Rinderrohschinken mit eingelegtem Gemüse und Knoblauchcrostini</i>		15
<i>Sulzfelder Maustal, Müller-Thurgau,trocken, Weingut Brennfleck,franken</i>	0,1l	4,20

### Gebeizte Gelbschwanzmakrele

<i>mit Sprossengemüse, Ananas und Petersilie</i>		18
<i>Weissburgunder trocken, Weingut Dreissigacker, Rheinhessen</i>	0,1l	4,8

### Knoblauchsländer Blattsalate

<i>Frische Blattsalate aus dem Knoblauchsland mit einer Balsamico-Vinaigrette, gebratenem Seidentofu und gerösteten Sonnenblumenkernen</i>		14
<i>2 Klang, Weissburgunder &amp; Auxerrois, Weingut Wegner, Pfalz</i>	0,1l	4,90



### Lachstatar

<i>mit Gurke, Radieschen, Blini und Creme fraîche</i>		16
<i>Riesling vom Muschelkalk, trocken, Weingut Zang, Franken</i>	0,1l	4,50

## Suppen und Zwischengerichte

### Fränkische Festtagssuppe

<i>mit Leberknödel, Grießnockerl und Pfannkuchenstreifen</i>		7
--	--	---

### Erdnuss-Kokossuppe

<i>mit Spargeltempura</i>		8
---------------------------	--	---

### Bio Garnelen „al cartoccio“

<i>mit Paprika, Rosmarin und Spagettini</i>		16
<i>Rosa dei Frati, Ca dei Frati, Lugana di Sirmione</i>	0,1l	5,50

## Vom Jospo Grill (Holzkohlegrill)

Der Jospo verleiht den Speisen durch seinen aromatischen Edelholz-Rauch einen einzigartigen Geschmack.

**Zu unseren Steaks empfehlen wir:**

*Kaiken Malbec, trocken, Mendoza, Argentinien* 0,1l 5,50

### Weiderind

24 Monate auf den Südamerikanischen Weiden freilaufend aufgewachsen, Wet-Aging Reifung

### Rumpsteak

230 g (mit typischem Fettrand) 22

Auf Wunsch auch für 2 Personen oder mehr am Tisch tranchiert

**Entrecôte double** pro Person 21

Garzeit ca. 30 Minuten

### Bayrisches Jung-Rind

Am Knochen gereift Dry-Aged von der Metzgerei Hohenburger aus Miesbach bei München

**Filetsteak 160 g** 25

**Filetsteak 250 g** 36

Die Steaks servieren wir mit hausgemachter Kräuterbutter

### Garstufen:

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

### Färöer Lachssteak auf der Haut gegrillt

mit Petersilien-Graupen-Risotto und Safranschaum 25

*Pinot Grigio, Anger trocken, St. Eppan, Südtirol* 0,1l 5,60

### Beilagen

*Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise* 4

*Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln* 4

*Ofenkartoffel mit Spezial-Sour Cream* 5

*Gebratenes Gemüseallerlei* 4

*Knoblauchländler Beilagen Salat mit Balsamico Dressing* 5

### Mit Honig gelackte Entenbrust

an Himbeeressigjus, Mangold und schwarzem Reis 25

*Corte Fiori, Appassimento, Lupi Reali, Abruzzen* 0,1l 5,50

## Fleischlos glücklich

### Spitzkohlwickel

auf Kräuterrisotto mit gebratenem Pilzen



18

Biancolo, Chardonnay & Trebbiano, Gagliole, Toskana

0,1l

5,20

### Getrübete Gnocchi

mit Blattspinat, Kirschtomaten, Trüffel und Parmesan



22

Merlot, Bassac, Südfrankreich

0,1l

4,40

### Spinat-Ricotta Torte

mit Minze, Oliven und einem Artischocken-Tomatensugo

17

Scheurebe feinherb, Weingut Max Müller, Volkach, Franken

0,1l

4,10

## Fisch

### Gebratene Seeteufelmedaillons

mit Schmorzwiebel und Senfrühlinsen

28

Chardonnay Tramin, Cantina Tramin, Südtirol

0,1l

5,00

## Unvergessliche Schindlerhof Klassiker

### Filetspitzen vom Rind

Cognacrahmsauce, Champignons, Tomate, Senfgurke, Rösti

22

Hauscuvée rot, Weingut am Stein, Würzburg

0,1l

4,40

### „Der Schindlerhofer“

Burger, 180 g irisches Weiderind, medium gegrillt, Heumilchkäse

19

Röstzwiebelcreme, Tomaten-Gurkensalsa und Pommes frites

Volkacher Ratsherr, Silvaner, Weingut Max Müller

0,1l

4,50

### Wiener Schnitzel

mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Salat

22

Grüner Veltliner, Weingut Jurtschitsch, Österreich

0,1l

3,90

### Schindlerhof Pfännchen

rosa gebratener Rehrücken, Gemüse, Spätzle, Rotweinjus

26

Spätburgunder, Weingut Max Müller, Volkach, Franken

0,1l

5,20

### Knusprige Freilandente

mit Apfelblaukraut und fränkischem Kartoffelkloß

26

Gänsehaut Pur, Rotweincuvée, Weingut Manz, Rheinhessen

0,1l

5,80



## Desserts – Süße Verführungen & herzhafter Käse

<b>Crème Brûlée vom Chai Tee</b> mit Pflaumen und Lycheesorbet	12
<b>Trilogie von unseren hausgemachten Sorbets</b> - Zwetschge, Erdbeere, Ananas-Basilikum - mit feinen Früchten	 9
<b>Fränkische Apfelküchlein</b> -kross gebacken- mit Vanilleeis und Sahne	11
<b>Allerlei von der Schokolade</b> Schokoladenkuchen, Sorbet, Mousse und Zitrusfrüchte	12
<b>Ziegenkäse, Feige und Rotwein</b> Ziegenkäseeis und Schaum, Malzbiercrumble, Rotweifeigen und Rotweingel	12
<b>Heiß-Kalte Dessertverführung</b> Vanille-Parfait im Schokoladenmantel mit frischen Himbeeren, Joghurt-Biskuit, Himbeerkrokant und Himbeersoße	13
<b>Käseauswahl vom Tölzer Kasladen</b> mit Hausgemachtem Früchtebrot, Feigensenf, Balsamobst und gerösteten Salzmandeln	16