

## *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 und 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.*

## Schindlerhofmenü

### **Feldsalat von Nebenan**

*Frischer Feldsalat aus dem Knoblauchsland  
mit einer Cassis-Balsamico-Vinaigrette, gebratenem Pilz-Potpourri  
und gerösteten Sonnenblumenkernen* 14,50



### **Schindlerhof Kürbissuppe**

*vom Hokkaidokürbis aus Nachbars Garten  
mit feiner asiatischer Note, gerösteten Kürbiskernen und deren Öl* 7,50



### **Gegrilltes Rehnüsschen**

*auf Buchenpilzen mit gebratener Polentaschnitte  
und einer Holunderbeerensauce* 26,50



### **Heiß-kalte Dessertverführung**

*Vanille-Parfait im Schokoladenmantel  
mit frischen Himbeeren, Joghurt-Biskuit,  
Himbeerkrokant und Himbeersauce* 12,90

*Menü 4 Gänge* 59,50

## Vorspeisen

### **Salat „Caesar“**

*Knackige Blattsalate aus dem Knoblauchsland mit Speck, Croutons und Parmesan, begleitet von saftig gebratener Maispouardenbrust*

14,50

### **Gebratene Jakobsmuscheln**

*mit Granny Smith, grünem Spargel und rotem Chicoree mariniert mit einer Passionsfrucht-Vinaigrette*

18,50

### **Feldsalat von Nebenan**

*Frischer Feldsalat aus dem Knoblauchsland mit einer Cassis-Balsamico-Vinaigrette, gebratenem Pilz-Potpourri und gerösteten Sonnenblumenkernen*



14,50

### **Thunfischtatar mit reifer Avocado,**

*Sojamarinade, Koriander und Nürnberger Bio-Kresse*

16,00

## Suppen und Zwischengerichte

### **Fränkische Festtagssuppe**

*mit Leberknödel, Grießnockerl und Pfannkuchenstreifen*

6,90

### **Schindlerhof Kürbissuppe**

*vom Hokkaidokürbis aus Nachbars Garten mit feiner asiatischer Note, gerösteten Kürbiskernen und deren Öl*

7,50

### **Getrübete Gnocchi**

*mit frischem Blattspinat, Kirschtomaten, Sommertrüffel und Parmesan*



11,90

## Vom Jospo Grill (Holzkohlegrill)

Der Jospo verleiht den Speisen durch seinen aromatischen Edelholz-Rauch einen einzigartigen Geschmack; die besondere Zubereitung garantiert Zartheit und unvergleichlichen Geschmack bei allen Lebensmitteln.

### Weiderind

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

Filetsteak 180 g	21,00
Filetsteak 250 g	29,00

Rumpsteak 230 g (mit typischem Fettrand)	21,50
--	-------

Die Steaks servieren wir mit hausgemachter Kräuterbutter.

### Garstufen:

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

## Beilagen

Pasta mit frischen Pfifferlingen in feiner Kräutersauce	10,90
Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise	3,90
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	3,90
Ofenkartoffel mit Spezial-Sour Cream	4,90
Blattspinat	3,90
Knoblauchländler Beilagensalat mit Balsamicodressing	5,90

### Faröer Lachssteak auf der Haut gegrillt

mit Blattspinat und Bratkartoffeln	24,90
------------------------------------	-------

### Gegrilltes Rehnüsschen

auf Buchenpilzen mit gebratener Polentaschnitte und einer Holunderbeerensauce	26,50
--	-------

## Fleischlos glücklich

### **Knusprige Frühlingsrolle**

*von Kartoffeln, Zwiebeln und geräuchertem Tofu  
auf Pfifferlingen in Sojarahm und Wildkräutersalat*



18,50

### **Getrüffelte Gnocchi**

*mit frischem Blattspinat, Kirschtomaten,  
Sommertrüffel und Parmesan*



19,50

### **Handgemachte Steinpilz-Caramelli**

*Mit Steinpilzen und Ricotta gefüllte Nudel-Bon Bons  
und buntes Pilz-Potpourri*



18,50

## Fisch

### **Knusprig gebratenes Zanderfilet**

*auf Kartoffel-Erbsen-Püree mit frischen Pfifferlingen*

26,50

## Unvergessliche Schindlerhof Klassiker

### **Filetspitzen vom Rind**

*in feiner Cognacrahmsauce mit Champignons,  
Tomaten und Senfgurken begleitet von einem Kartoffelrösti*

22,50

### **„Der Schindlerhofer“**

*Burger mit handgemachtem Bun, 180 g irischem Weiderind  
medium gegrillt, Blattspinat, Heumilchkäse, Sauce Bernaise  
und Pommes frites*

18,50

### **Herbstpfännchen**

*Rosa gebratener Hirschrücken mit gebratenen Kartoffelplätzchen,  
Pilz-Potpourri und Gemüse und Preiselbeersauce*

24,50

### **Knusprige Freilandente**

*mit Apfelblaukraut und fränkischem Kartoffelkloß*

26,50

### **"Immer wieder sonntags..."**

*Knuspriges Schäufele mit Specksauerkraut und Kartoffelkloß*

16,50

## *Desserts – Süße Verführungen & herzhafter Käse*

### ***Fränkische Apfelküchlein***

*-kross gebacken-*

*mit Vanilleeis und Sahne*

10,90

### ***Lauwarmer Schokoladenkuchen***

*mit Milchreisparfait, Pfirsich gegart und gefroren*

11,90

### ***Trilogie von unseren hausgemachten Sorbets***

*- Aprikose, Erdbeer-Joghurt, geister Mojito -*

*mit feinen Früchten*



9,90

### ***Heiß-Kalte Dessertverführung***

*Vanille-Parfait im Schokoladenmantel*

*mit frischen Himbeeren, Joghurt-Biskuit,*

*Himbeerkrokant und Himbeersauce*

12,90

### ***Tiramisu della Casa***

*Interpretation von Tiramisu mit Amarenakirsche, Eckes*

*Edelkirsch, Biskuit, Espresso und Zartbitterschokoladenraspeln*

10,50

### ***Italienische Käsespezialitäten***

16,50