

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

Gebratene Jakobsmuscheln

*begleitet von Granny Smith, grünem Spargel und rotem
Chicorée mariniert mit einer Passionsfrucht-Vinaigrette*

18,50



Gegrilltes Rehnüsschen

*auf Buchenpilzen, 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 3 Gänge

52,00

Vorspeisen

Salat „Caesar“

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

14,50

Gebratene Jakobsmuscheln

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

18,50

Grünzeug von Feld und Wiese

Frischer Blattsalat und junge Kräuter, mit feinen Apfelwürfeln in einer Apfelvinaigrette und gerösteten Sonnenblumenkernen

wahlweise mit



Falafel

11,50



Ziegenkäse

12,50

Carpaccio vom Irischen Weiderind

mit Sauce nach geheimen Hausrezept & Blattsalat

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

Knoblauchsländer Kartoffelsuppe

nach Oma Kobjolls Originalrezept mit Wurzelgemüse, Liebstöckel und Bauchspeck

6,90

Garganelli

mit frischen Pfifferlingen in feiner Kräutersauce



10,90

Getrüffelte 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.

Rindfleisch

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, Mayonnaise	3,90
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	3,90
Ofenkartoffel mit Spezial-Sour Cream	4,90
Blattspinat	3,90
Frische Pfifferlinge in Kräutersauce	5,50
Knoblauchsländer Beilagensalat mit Balsamicodressing	5,90

Faröer Lachssteak auf der Haut gegrillt

mit Blattspinat und Bratkartoffeln 24,90

Gegrilltes Rehnüsschen

auf Buchenpilzen, gebratener Polenta Schnitte
und einer Holunderbeerensauce 26,90

Fleischlos glücklich

Knusprige Frühlingsrolle

von Kartoffel, Zwiebeln und geräuchertem Tofu,
auf Pfifferlingen in Sojarahm und Wildkräutersalat



18,50

Getrüffelte Gnocchi

mit frischem Blattspinat,
Kirschtomaten, Sommertrüffel und Parmesan



19,50

Garganelli

mit frischen Pfifferlingen in feiner Kräutersauce



17,50

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 Laugenbrioche, 180 g irischem Weiderind
medium gegrillt, Blattspinat, Heumilchkäse, Sauce Bernaise
und Pommes frites

18,50

Schindlerhofpfännchen

Roulade vom Schwäbisch-Hällischen Schwein mit Rauchschinken,
Kartoffel-Nussbutter-Püree, Champignonsauce und Wurzelgemüse

21,50

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