

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.

Fränkisches Menü

„Zwetschgenbammes“

*Fränkischer Rinderrohschinken mit Hagebuttensvinaigrette,
Endivie und knusprigen Walnüssen*

„Schindlerhof Pfännchen“

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

Fränkische Apfelküchlein

*-kross gebacken-
mit Vanilleeis und Sahne*

Menü 3 Gänge

46

Franken geht Fremd

Dreierlei vom Gelbflossenthunfisch

*Carpaccio, Tatar und Tataki mit einer Sojamarinade,
Avocado, Nürnberger Bio-Kresse und Koriander*

Allerlei vom Hokkaidokürbis mit gebratener Jakobsmuschel

Roh mariniert, geschmort und als Ragout mit Kürbiskernmayonnaise

Teriyaki vom Roastbeef

mit gegrilltem Thaispargel und Süßkartoffelpüree

Geeister Passionsfruchtschaum

mit gebackener Banane und Karamelleis

Menü 4 Gänge

64

Menü 3 Gänge ohne Jakobsmuschel

50

Aus Feld und Garten



Feldsalat von Nebenan

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

Kartoffel-Grünkohlstrudel

*mit Quitte, karamellisiertem Meerrettich
und Schiefertrüffelsauce*

Trilogie von unseren hausgemachten Sorbets

*- Zwetschge, Birne-Vanille, Preiselbeere -
mit feinen Früchten*


Menü 3 Gänge

36

Vorspeisen

- „Zwetschgenbammes“**
*Fränkischer Rinderrohschinken mit Hagebuttensvinaigrette,
 Endivie und knusprigen Walnüssen* 15
- Dreierlei vom Gelbflossenthunfisch**
*Carpaccio, Tatar und Tataki mit einer Sojamarinade,
 Avocado, Nürnberger Bio-Kresse und Koriander* 19
- Feldsalat von Nebenan**  
*Frischer Feldsalat aus dem Knoblauchs Land
 mit Cassis-Balsamico-Vinaigrette,
 gebratenem Pilz-Potpourri und gerösteten Sonnenblumenkernen* 14
- Beef Tatar**
*mit gepfeffertem Eigelb, Brotchip
 und Daikon-Rettich* 16

Suppen und Zwischengerichte

- Fränkische Festtagssuppe**
mit Leberknödel, Grießnockerl und Pfannkuchenstreifen 7
- Rote Beete-Suppe**
mit Crème fraîche und gebratener Riesengarnele 8
- Baiersdorfer Meerrettichsuppe** 
mit Croutons und frischem Kren 6
- Allerlei vom Hokkaidokürbis mit gebratener Jakobsmuschel**
Roh mariniert, geschmort und als Ragout mit Kürbiskernmayonnaise 17

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

Rumpsteak

230 g (mit typischem Fettrand) 22

Bayrisches Jung-Rind

Dry-Aged von der Metzgerei Hohenburger aus Miesbach bei München

Filetsteak 180 g

Die Steaks servieren wir mit hausgemachter Kräuterbutter. 26

Garstufen:

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

Färöer Lachssteak auf der Haut gegrillt

mit Peperonata und Rosmarinkartoffeln 25

Beilagen

Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise 4

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 4

Ofenkartoffel mit Spezial-Sour Cream 5

Blattspinat 4

Knoblauchsländer Beilagensalat mit Balsamico-Dressing 5

Fleischlos glücklich

Kartoffel-Grünkohlstrudel

mit Quitte, karamellisiertem Meerrettich und Schiefertrüffelsoße  18

Getrüffelte Gnocchi

mit frischem Blattspinat, Kirschtomaten, Trüffel und Parmesan 22

Handgemachte Steinpilz-Ravioli

mit Steinpilzen und Ricotta gefüllt, buntes Pilz-Potpourri 18

Fisch

Gebratene Tranche vom Skrei

mit Pak Choi, Steckrübe und Beurre Blanc 28

Unvergessliche Schindlerhof Klassiker

Filetspitzen vom Rind

in feiner Cognacrahmsauce mit Champignons,
Tomaten und Senfgurken, begleitet von einem Kartoffelrösti 22

„Der Schindlerhofer“

Burger mit handgemachtem Bun, 180 g irischem Weiderind
medium gegrillt, Blattspinat, Heumilchkäse, Sauce Bernaise
und Pommes frites 19

Wiener Schnitzel

mit Petersilienkartoffeln, Wildpreiselbeeren und kleinem Salat 22

Schindlerhof Pfännchen

Rosa gebratener Hirschrücken mit gebratenen Kartoffelplätzchen,
Pilz-Potpourri, Gemüse und Preiselbeersauce 25

Knusprige Freilandente

mit Apfelblaukraut und fränkischem Kartoffelkloß 26

Desserts – Süße Verführungen & herzhafter Käse

Fränkische Apfelküchlein

-kross gebacken- mit Vanilleeis und Sahne

11

Lauwarmer Schokoladenkuchen

Mohneis, Apfel und Thymian

12

Trilogie von unseren hausgemachten Sorbets

*- Zwetschge, Birne-Vanille, Preiselbeere -
mit feinen Früchten*



9

Heiß-Kalte Dessertverführung

*Vanille-Parfait im Schokoladenmantel
mit Mandarine, Joghurt-Biskuit,
Mandelkrokant und Mandarinsauce*

13

Geeister Passionsfruchtschaum

mit gebackener Banane und Karamelleis

12

Käseauswahl vom Tölzer Kasladen

*mit hausgemachtem Früchtebrot, Feigensenf,
Balsamobst und gerösteten Salzmandeln*

16