

## *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 CO<sub>2</sub>-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* 15

\*\*\*

**„Schindlerhof Pfännchen“**  
*Rosa gebratener Rehbockrücken aus der Oberpfalz  
 mit Marktgemüse, handgeschabten Spätzle  
 und Rotweinjus* 28

\*\*\*

**Fränkische Apfelküchlein**  
*-kross gebacken-  
 mit Vanilleeis und Sahne* 11

*Menü 3 Gänge* 46

## *Süd-Frankreich*

**„Salade Niçoise“**  
*Mediterraner Salat mit Thunfisch* 15

\*\*\*

**Fenchel-Gazpacho**  
*mit gebratener Bio Garnele* 8

\*\*\*

**Rosa gebratener Lammrücken**  
*mit Olivenjus, gebratenen Zucchini und Paprika  
 dazu geräuchertes Auberginenmus* 29

\*\*\*

**Zitronensorbet** 4

\*\*\*



**Tarte von Waldbeeren und Vanille**  
*mit Aprikosen-Lavendelsorbet* 12

*Menü 5 Gänge* 66  
*Menü 4 Gänge ohne Suppe* 60  
*Menü 3 Gänge ohne Suppe und Sorbet* 57

## Vorspeisen

**„Zwetschgenbammes“**  
*Fränkischer Rinderrohschinken mit eingelegtem Gemüse  
 und Knoblauchcrostini* 15

**Ballotine von Kaninchen und Parmaschinken**  
*mit Rucola, Parmesan und Aprikosen-Schnittlauchsalsa* 17

**Knoblauchsländer Blattsalate**    
*Frische Blattsalate aus dem Knoblauchland  
 mit einer Himbeervinaigrette und Sonnenblumenkernen* 11

wahlweise mit  
**Falafel** 4

oder  
**gratiniertem Ziegenkäse** 4

oder  
**gebratenem Tofu** 3

oder  
**gebratener Maishähnchenbrust** 6

**Beef Tatar**  
*mit eingelegten Pfifferlingen, Wildkräutersalat und Brotchip* 16

## Suppen und Zwischengerichte

**Fränkische Festtagssuppe**  
*mit Leberknödel, Grießnockerl und Pfannkuchenstreifen* 7

**Fenchel-Gazpacho**  
*mit gebratener Bio Garnele* 8

**Getrüffelte Gnocchi**  
*mit Kirschtomaten und Parmesan* 16

## 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.

### **Rumpsteak**

230 g (mit typischem Fettrand) 22

### **Bayrisches Jung-Rind**

am Knochen gereift Dry-Aged  
von der Metzgerei Holenburger 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

### **Unsere Empfehlung**

#### **Surf and Turf**

Drei gebratene Bio Garnelen mit einem Steak Ihrer Wahl 12  
(zzgl. Steak)

#### **Färöer Lachssteak auf der Haut gegrillt**

mit grünen Spargel und Polentatalern 25

#### **Wolfsbarsch im Ganzen gegrillt,**

in Tomatensalsa mariniert mit 29  
Ratatouillegemüse und Thymiangnocchi

### **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

Gebratene Pfifferlinge 4

## Fleischlos glücklich

<b>Spitzkohlwickel</b> auf Kräuterrisotto mit gebratenen Pilzen		18
<b>Getrüffelte Gnocchi</b> mit Blattspinat, Kirschtomaten, Trüffel und Parmesan		22

## Unvergessliche Schindlerhof Klassiker

<b>Filetspitzen vom Rind</b> Cognacrahmsauce, Champignons, Tomate, Senfgurke, Rösti		23
<b>„Der Schindlerhofer“</b> Burger, 180g irisches Weiderind, medium gegrillt, Heumilchkäse Röstzwiebelcreme, Tomaten-Gurkensalsa und Pommes frites		19
<b>Wiener Schnitzel</b> mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Salat		25
<b>Schindlerhof Pfännchen</b> Rosa gebratener Rehbockrücken, Gemüse, Spätzle, Rotweinjus		28
<b>Knusprige Freilandente</b> mit Apfelblaukraut und fränkischem Kartoffelkloß		26

## *Desserts – Süße Verführungen & herzhafter Käse*

<p><b>Trilogie von unseren hausgemachten Sorbets</b>  <i>Zwetschge, Erdbeere, Ananas-Basilikum -  mit feinen Früchten</i></p>		9
<p><b>Fränkische Apfelküchlein</b>  <i>-kross gebacken-  mit Vanilleeis und Sahne</i></p>		11
<p><b>Heiß-Kalte Dessertverführung</b>  <i>Vanille-Parfait im Schokoladenmantel  mit frischen Himbeeren, Joghurt-Biskuit,  Himbeerkröckchen und Himbeersoße</i></p>		13
<p><b>Tarte von Waldbeeren und Vanille</b>  <i>mit Aprikosen-Lavendelsorbet</i></p>		12
<p><b>Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern</b>  <i>mit Amarettokirschen und Joghurteis</i></p>		12
<p><b>Käseauswahl vom Tölzer Kasladen</b>  <i>mit hausgemachtem Früchtebrot, Feigensenf,  Balsamobst und gerösteten Salzmandeln</i></p>		16