

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.

Schindlerhofmenü

Coppa vom Metzger Prosiegel
*mit Maulbeeren Chutney, jungen Salatblättchen
und Kräuter Grissini* 15€



Fränkischer Saibling auf der Haut gegrillt
*mit Schalotten Beurre Noir, eingelegten Radieschen
und Möhrchen auf cremiger Kräuterpolenta* 27€



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

Als Menü 49€

Frühlings Erwachen

Frühlings Spaziergang

*mit Erbsencreme, Schindlerhof Brot „Erde“,
jungen Fingermöhren, Bärlauchmousse und Kresse* 14€



Spargelcremesuppe

mit hausgeräuchertem Lachs, Schnittlauch und Croutons 7,50€



Zweierlei vom Maishähnchen

*mit Bärlauch gefüllte Brust, Ossobuco von der Keule,
Spinatmusseline und Zitronenrisotto* 27 €



Rhabarber-Schmand Törtchen

*mit Rhabarberkompott, Vanille Crumble, Erdbeergel,
weißem Schokoladeneis und Baiser* 13€

Menü 4 Gänge

54€

ohne Suppe

48€

Vorspeisen

Coppa vom Metzger Prosiegel

mit Maulbeeren Chutney, jungen Salatblättchen
und Kräuter Grissini

15€

Bunter Salat von Nebenan

Frische Salate aus dem Knoblauchsland
mit Sesam-Orangendressing und gebratener Falafel



13€

Frühlings Spaziergang

mit Erbsencreme, Schindlerhof Brot-„Erde“,
jungen Fingermöhren, Bärlauchmousse und Kresse



14€

mit gebeizter Lachsforelle

15,50€

Suppen und Zwischengerichte

Fränkische Festtagssuppe

mit Leberknödel, Grießnockerl und Pfannkuchen streifen

7€

Spargelcremesuppe

mit hausgeräuchertem Lachs, Schnittlauch und Croutons

7,50€

Bärlauchcremesuppe

mit weißem Speck Croutons und Räucheraalcreme

8,00€

Bärlauch Maultäschle

mit Kirschtomaten, Bärlauchöl und Parmesan



14,50€

Vom Josper Grill (Holzkohlegrill)

Der Josper 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) 24€

Bayrisches Jung-Rind

*am Knochen gereift Dry-Aging von der Metzgerei Holenburger
aus Miesbach bei München*

Filetsteak 160 g 26€

Filetsteak 250 g 35€

die Steaks servieren wir mit hausgemachter Kräuterbutter

Garstufen:

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

Beilagen

Pommes frites 4,00€

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 5,00€

Ofenkartoffel mit Spezial-Sour Cream 4,50€

Gebratenes Gemüse mit Pilzen 4,00€

Blattspinat 3,00€

Knoblauchsländer Beilagensalat mit Cassis-Balsamicodressing 4,00€

Fränkischer Saibling auf der Haut gegrillt

*mit Schalotten Beurre Noir, eingelegten Radieschen, Möhrchen
auf cremiger Kräuterpolenta*

27€

Fleischlos glücklich

Frühlingsrolle



mit Tofu, Sesam und Sprossen auf einem Gemüsebett,
gebratenen Pilzen und Schiefertrüffeltapenade

17€

Tagliolini

mit Kirschtomaten, Blattspinat und Parmesan

14,50€

Fisch

Gebratener Zander

auf Kartoffel-Spargelragout,
Erbsenkresse mit Miso Mayonnaise mariniert

28€

Unvergessliche Schindlerhof Klassiker

Filetspitzen vom Rind

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

23€

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat

25€

„Der Schindlerhofer“

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

19€

„Schindlerhof Pfännchen“

Schweinerücken vom Heuschwein

unter der Bärlauch-Frischkäsekruste mit Fregola Sarda,
grünen Bohnenkernen und Wurzelgemüse

25€

Eine halbe knusprige Freilandente

mit Apfelblaukraut und fränkischen Kartoffelklößen

27€

"Immer wieder sonntags..."

Knuspriges Schäufole

mit Specksauerkraut und Kartoffelklößen

16,50€

Desserts – Süße Verführungen & herzhafter Käse

Trilogie von unseren hausgemachten Sorbets
*Birne-Vanille, Apfel-Holunderbeere und Ananas
 mit feinen Früchten*



9€

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

11€

Rhabarber-Schmand Törtchen
*mit Rhabarberkompott, Vanille Crumble, Erdbeergel,
 weißem Schokoladeneis und Baiser*

13€

Variation von Schokolade, Kokosnuss und Passionsfrucht
*Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Passionsfruchteis,
 Schokoladenmousse, Passionsfruchtgel und Kokoscrunch*

13€

Schindlerhof's Café Gourmand
eine Kaffee Spezialität mit einer kleinen süßen Überraschung

6,50€

Käseauswahl vom Maître Affineur Waltmann
*mit hausgemachtem Fruchtbrot, Feigensenf,
 Balsamobst und gerösteten Salzmandeln*

16,50€