

# *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.*

## Franken

### **„Zwetschgenbammes“**

*Fränkischer Rinderrohschinken mit eingelegtem Gemüse  
und Knoblauchcrostini* 15

\*\*\*

### **„Schindlerhof Pfännchen“**

*Rosa gebratener Maibockkrücken aus der Oberpfalz  
mit Frühlingsgemüse, handgeschabten Spätzle  
und Rotweinjus* 28

\*\*\*

### **Fränkische Apfelküchlein**

*-kross gebacken-  
mit Vanilleeis und Sahne* 11

*Menü 3 Gänge* 46

## Asien

*Gebeizte Gelbschwanzmakrele  
mit Sprossengemüse, Ananas und Petersilie* 18

\*\*\*

*Erdnuss-Kokossuppe  
mit Spargeltempura* 8

\*\*\*

*Mit Honig gelackte Entenbrust  
an Himbeeressigjus, Mangold und schwarzem Reis* 27

\*\*\*

*Crème brûlée vom Chai Tee  
mit Pflaumen und Lycheesorbet* 12

*Menü 4 Gänge* 61

*Menü 3 Gänge ohne Suppe* 54

## Spargelmenü

*Bunter Spargelsalat von weißem und grünem Spargel,  
Wildkräutersalat mit Tomaten-Vanillevinaigrette  
und Spitzmorcheln* 18



\*\*\*

*Spargelcremesuppe  
mit Croutons* 8



\*\*\*

*Hausgemachte Tagliatelle  
mit gebratenem Spargel und Bärlauchpesto* 18



\*\*\*

*Kalbsrücken, rosa gebraten  
mit Knoblauchsländer Spargel,  
neuen Kartoffeln und Sauce Hollandaise* 31

\*\*\*

*Süßer Spargel  
mit Erdbeeren und Holunderblütensorbet* 14

*Menü 5 Gänge* 75

*Menü 4 Gänge ohne Suppe* 69



*Menü 3 Gänge ohne Suppe und Zwischengericht* 51

## Vorspeisen

### „Zwetschgenbammes“

Fränkischer Rinderrohschinken mit eingelegtem Gemüse  
und Knoblauchcrostini 15

**Gebeizte Gelbschwanzmakrele**  
mit Sprossengemüse, Ananas und Petersilie 18

**Knoblauchsländer Blattsalate**    
Frische Blattsalate aus dem Knoblauchsland  
mit einer Balsamico-Vinaigrette,  
gebratenem Tofu und gerösteten Sonnenblumenkernen 14


**Lachstatar**  
mit Gurke, Radieschen, Blini und Creme fraîche 16

## Suppen und Zwischengerichte

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

**Erdnuss-Kokossuppe**  
mit Spargeltempura 8

**Spargelcremesuppe mit Croutons** 8

**Gebratener Spargel und Bärlauchpesto**   
für Sie zur Wahl mit  
**Hausgemachten Tagliatelle** 18  
oder  
**Gnocchi** 19

## Spargel und Steakkarte

**Portion Stangenspargel von Bauer Kuno**  
mit neuen Kartoffeln,  
Sauce Hollandaise oder Nussbutter



19

Zum Spargel können Sie wählen:

**Färöer Lachssteak auf der Haut gegrillt**

17

**Gebackenes Kalbsschnitzel**

10

**Drei gebratene Biogarnelen**

12

**Sechs Nürnberger Rostbratwürstchen**

8

**Luftgetrockneter Landschinken**

von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

7

**Gekochter Delikatess Schinken**

von der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall

6

### Von unserem Josper Holzkohlegrill

**Rumpsteak**

230 g (mit typischem Fettrand)

22

**Bayrisches Jung-Rind**

am Knochen gereift Dry-Aged

von der Metzgerei Hohenburger 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

### Beilagen

Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise

4

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln

4

Ofenkartoffel mit Spezial-Sour Cream

5

|   |   |
|---|---|
| <i>Gebratenes Gemüseallerlei</i>                              | 4 |
| <i>Knoblauchländler Beilagen Salat mit Balsamico Dressing</i> | 5 |

## **Fleischlos glücklich**

|   |  |    |
|---|--|----|
| <b>Spitzkohlwickel</b><br><i>auf Kräuterrisotto mit gebratenen Pilzen</i> |  | 18 |
|---|--|----|

|   |  |    |
|---|--|----|
| <b>Getrüffelte Gnocchi</b><br><i>mit Blattspinat, Kirschtomaten, Trüffel und Parmesan</i> |  | 22 |
|---|--|----|

## **Fisch**

|   |    |
|---|----|
| <b>Gebratene Seeteufelmedaillons</b><br><i>mit Schmorzwiebel und Senfrahmlinsen</i> | 28 |
|---|----|

## **Unvergessliche Schindlerhof Klassiker**

|   |    |
|---|----|
| <b>Filetspitzen vom Rind</b><br><i>Cognacrahmsauce, Champignons, Tomate, Senfgurke, Rösti</i> | 23 |
|---|----|

|   |    |
|---|----|
| <b>„Der Schindlerhofer“</b><br><i>Burger, 180 g irisches Weiderind, medium gegrillt, Heumilchkäse<br/>Röstzwiebelcreme, Tomaten-Gurkensalsa und Pommes frites</i> | 19 |
|---|----|

|  |    |
|--|----|
| <b>Wiener Schnitzel</b><br><i>mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Salat</i> | 25 |
|--|----|

|  |    |
|--|----|
| <b>Schindlerhof Pfännchen</b><br><i>Rosa gebratener Maibockrücken, Gemüse, Spätzle, Rotweinjus</i> | 28 |
|--|----|

|  |    |
|--|----|
| <b>Knusprige Freilandente</b><br><i>mit Apfelblaukraut und fränkischem Kartoffelkloß</i> | 26 |
|--|----|

## *Desserts – Süße Verführungen & herzhafter Käse*

|   |   |    |
|---|---|----|
| <b><i>Crème Brûlée vom Chai Tee</i></b><br><i>mit Pflaumen und Lycheesorbet</i>   |   | 12 |
| <b><i>Trilogie von unseren hausgemachten Sorbets</i></b><br><i>- Zwetschge, Erdbeere, Ananas-Basilikum -</i><br><i>mit feinen Früchten</i>  |  | 9  |
| <b><i>Fränkische Apfelküchlein</i></b><br><i>-kross gebacken-</i><br><i>mit Vanilleeis und Sahne</i>  |   | 11 |
| <b><i>Allerlei von der Schokolade</i></b><br><i>Schokoladenkuchen, Sorbet, Mousse und Zitrusfrüchte</i>   |   | 12 |
| <b><i>Heiß-Kalte Dessertverführung</i></b><br><i>Vanille-Parfait im Schokoladenmantel</i><br><i>mit frischen Himbeeren, Joghurt-Biskuit,</i><br><i>Himbeerkrokant und Himbeersoße</i> |   | 13 |
| <b><i>Käseauswahl vom Tölzer Kasladen</i></b><br><i>mit hausgemachtem Früchtebrot, Feigensenf,</i><br><i>Balsamobst und gerösteten Salzmandeln</i>                                    |   | 16 |