

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

Carpaccio vom Kalb

mit gebratener Riesengarnele

Champagnererde, Balsamreduktion und Pesto Rosso



„Schindlerhof Pfännchen“

Rosa gebratener Hirschrücken

mit Holunderbeerensoße, Marktgemüse und Semmelserviettenknödel



Fränkische Apfelküchlein

-kross gebacken-

mit Vanilleeis und Sahne

Menü 3 Gänge

49€

Vorspeisen

Carpaccio vom Kalb

mit gebratener Riesengarnele

Champignonerde, Balsamreduktion und Pesto Rosso

16,50€

Feldsalat von Nebenan

Frischer Feldsalat aus dem Knoblauchsland

mit Cassis-Balsamico-Vinaigrette,

gebratenem Pilz-Potpourri und gerösteten Sonnenblumenkernen

14€



Gratiniertes Ziegenkäse

mit Roter Beete, Creme fraîche und Apfelvinaigrette

12,50€



Suppen und Zwischengerichte

Fränkische Festtagssuppe

mit Leberknödel, Grießnockerl und Pfannkuchenstreifen

7€

Schindlerhof Kürbissuppe

vom Hokkaidokürbis aus Nachbars Garten mit feiner asiatischer Note, gerösteten Kürbiskernen und deren Öl

7€

Baiersdorfer Krensuppe

mit Croutons und frischem Kren

6,50€

Getrübete Gnocchi

mit frischem Blattspinat, Kirschtomaten,

Wintertrüffel und Parmesan

16€



Vom Jospes Grill (Holzkohlegrill)

Der Jospes 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) 23€

Bayrisches Jung-Rind

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

Filetsteak 160 g 24€

Filetsteak 250 g 35€

Die Steaks servieren wir mit hausgemachter Kräuterbutter

Garstufen:

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

Beilagen

<i>Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise</i>	4€
<i>Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</i>	5€
<i>Ofenkartoffel mit Spezial-Sour Cream</i>	4,50€
<i>Gebratene Pilze</i>	4€
<i>Blattspinat</i>	3,50€
<i>Knoblauchsländer Beilagensalat mit Cassis-Balsamicodressing</i>	4,50€

Färöer Lachssteak auf der Haut gegrillt

mit Beurre Blanc, Flower Sprouts und Graupenrisotto 27€

Fleischlos glücklich

Kichererbsen-Linsen-Curry

nach Art "das du Rasa"



19€

Getrüffelte Gnocchi

*mit frischem Blattspinat, Kirschtomaten,
Wintertrüffel und Parmesan*



22€

Unvergessliche Schindlerhof Klassiker

Filetspitzen vom Rind

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

23€

Wiener Schnitzel

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“

Rosa gebratener Hirschrücken

*mit Holunderbeerensoße, Marktgemüse
und Semmelserviettenknödel*

28€

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

*Zwetschge, Quitte, Mirabelle
mit feinen Früchten*



9€

Fränkische Apfelküchlein

*-kross gebacken-
mit Vanilleeis und Sahne*

11€

Heiß-Kalte Dessertverführung

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

13€

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern,

geeister Mokka, eingelegte Pflaumen und Kafeestreusel

13€

Käseauswahl vom Maître Affineur Waltmann

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

16€