

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

Glasierter Schweinebauch und gebratene Bio Garnele
mit Blumenkohl und Kresse

15€



Oberpfälzer Rehrücken
mit Rosmarinjus, bayrisch Kraut und Schupfnudeln

28€



Fränkische Apfelküchlein
-kross gebacken-
mit Vanilleeis und Sahne

11€

Als Menü

49€

Skandinavien

Frischkäse-Gemüseterrine

mit Knäckebrot-Kresse Salat, Wachtelei und Kräuterjoghurt 14€



Cappuccino von der Steckrübe und Kerbel

mit Schinkenstreifen 7€



Skrei auf der Haut gebraten

*auf Kartoffel- Meerrettichragout mit jungem Lauch
und Rote Beete-Nage* 26€



Gratin von Apfel, Birne und Haselnuss

mit Nougateis 12€

Menü 4 Gänge

53€

ohne Suppe

48€

Vorspeisen

Glasierter Schweinebauch und gebratene Bio Garnele
mit Blumenkohl und Kresse 15€

Feldsalat von Nebenan
frischer Feldsalat aus dem Knoblauchsland
mit Cassis-Balsamico-Vinaigrette,
gebratenem Pilz-Potpourri und gerösteten Sonnenblumenkernen 13€



Frischkäse-Gemüseterrine
mit Knäckebrot-Kresse Salat, Wachtelei und Kräuterjoghurt 14€

Suppen und Zwischengerichte

Fränkische Festtagssuppe
mit Leberknödel, Grießnockerl und Pfannkuchenstreifen 7€

Cappuccino von der Steckrübe und Kerbel
mit Schinkenstreifen 7€

Baiersdorfer Krensuppe
mit Croutons und frischem Kren 6,50€

Getrüffelte 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

Pommes frites 4,00€

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 5,00€

Ofenkartoffel mit Spezial-Sour Cream 4,50€

Gebratene Pilze 4,00€

Blattspinat 3,50€

Knoblauchsländer Beilagensalat mit Cassis-Balsamicodressing 4,50€

Färöer Lachssteak auf der Haut gegrillt

mit Beurre Blanc, Flower Sprouts und Graupenrisotto 27€

Fleischlos glücklich

Frühlingsrolle

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



17€

Tagliolini

mit Kirschtomaten Blattspinat und Parmesan



14,50€

Fisch

Sankt Petersfisch

auf Reismudeln, Lauch und Bouchotmuscheln
mit Safran-Muschelsud

28€

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“

Rinderroulade wie bei Großmuttern

mit Rosenkohl und Semmelserviettenknödel

24€

Eine halbe knusprige Freilandente

mit Apfelblaukraut und fränkischen Kartoffelklößen

27€

Sonntags im Schindlerhof:

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 frischen 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 Kaffeestreusel

13€

Gratin von Apfel, Birne und Haselnuss
mit Nougateis

12€

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

16€