

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.

Gänsemenü

Gänseschinken

*mit roh mariniertem Rotkohl,
Apfelchutney und Rapunzel* 16
Sulzfelder Maustal, Müller-Thurgau, Weingut Brennfleck 0,1l 4,10



Gebundene Suppe von der Gans

mit Kurkuma, Ingwer und Knoblauch 8



Gänsebrust

*mit zweierlei von der Kerbelwurzel
und Rosenkohlblättern* 28
Gänsehaut Pur, Cabernet Sauvignon, Schwarzriesling, Pinot Noir
Weingut Manz, Rheinhessen 0,1l 5,80



Gebackene Topfentasche

*mit Quittenragout, Orangengel
und Spekulatiuseis* 13
Riesling Auslese, Weingut Max Müller, Franken 5 cl 5,--

Menü 4 Gänge 58

Auf Vorbestellung bis 3 Tage vor Ihrem Besuch:

Eine ganze Gans am Tisch serviert

mit Kartoffelklößen und Apfelblaukraut

für 4 Personen € 129

jede weitere Person € 29

(Brust & Keule mit Beilagen)

Schindlerhofmenü

„Zwetschgenbammes“

*Fränkischer Rinderrohschinken mit eingelegtem Boxdorfer Kürbis,
Paprika und Balsamico-Zwiebeln* 15



„Schindlerhof Pfännchen“

*„Böfflamotte“ mit buntem Blumenkohl
und Semmel-Serviettenknödeln* 26



Fränkische Apfelküchlein

*-kross gebacken-
mit Vanilleeis und Sahne* 11

Menü 3 Gänge 48

Vorspeisen

„Zwetschgenbammes“

*Fränkischer Rinderrohschinken
mit eingelegtem Boxdorfer Kürbis,
Paprika und Balsamico-Zwiebeln*

15

Feldsalat von Nebenan

*Frischer Feldsalat aus dem Knoblauchsland
mit Cassis-Balsamico-Vinaigrette,
gebratenem Pilz-Potpourri und gerösteten Sonnenblumenkernen*



14

„Poké Bowl“

mit Thunfisch, Lachs, Nüssen, Koriander und Avocado

18

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*

8

Getrüffelte Gnocchi

mit Kirschtomaten, Blattspinat und Parmesan

16

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) 23

Bayrisches Jung-Rind

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

Filetsteak 160 g 24

Filetsteak 250 g 34

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

Gebratene Pilze 4

Gebratenes Gemüseallerlei 4

Knoblauchsländer Beilagensalat mit Balsamicodressing 5

Färöer Lachssteak auf der Haut gegrillt

mit Zitronenbutter, Asiatischem Gemüse und Sesamkrusteln 27

Fleischlos glücklich

*Allerlei von Hokkaidokürbis und Zuckermais,
Kräuterseitlingen und Kürbiskernen*



19

Getrüffelte Gnocchi

*mit frischem Blattspinat, Kirschtomaten,
Herbsttrüffel und Parmesan*



22

Fisch

Tranche vom Flusszander

*mit Beurre Blanc, grünen Bohnen
und zweierlei Sellerie*

29

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

Rosa gebratener Hirschrücken

mit Preiselbeerjus, Marktgemüse und Kartoffelkrapfen

26

Knusprige Freilandente

mit Apfelblaukraut und fränkischem Kartoffelkloß

27

"Immer wieder sonntags..."

Knuspriges Schäufole mit Specksauerkraut und Kartoffelkloß

16

Desserts – Süße Verführungen & herzhafter Käse

<i>Trilogie von unseren hausgemachten Sorbets</i> <i>Zwetschge, Quitte, Mirabelle</i> <i>mit feinen Früchten</i>		9
<i>Fränkische Apfelküchlein</i> <i>-kross gebacken-</i> <i>mit Vanilleeis und Sahne</i>		11
<i>Heiß-Kalte Dessertverführung</i> <i>Vanille-Parfait im Schokoladenmantel</i> <i>mit Mandarine, Joghurt-Biskuit,</i> <i>Mandelkrokant und Mandarinsauce</i>		13
<i>Gebackene Topfentasche</i> <i>mit Quittenragout, Orangengel</i> <i>und Spekulatiuseis</i>		13
<i>Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern</i> <i>mit Birnenkompott, Holunderbeerengel und Joghurteis</i>		12
<i>Käseauswahl vom Maître Affineur Waltmann</i> <i>mit hausgemachtem Fruchtebrot, Feigensenf,</i> <i>Balsamobst und gerösteten Salzmandeln</i>		16