

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 Boxdorfer Kürbis,
Paprika und Balsamico Zwiebeln* 15

„Schindlerhof Pfännchen“

*Böfflamotte mit buntem Blumenkohl
und Semmelserviettenknödeln* 26

Fränkische Apfelküchlein

*-kross gebacken-
mit Vanilleeis und Sahne* 11

Menü 3 Gänge 48

Italien

„Panzanella“

Tomaten-Brotsalat auf Octopuscarpaccio mit
Mandel-Rosinen Pesto 15

Schaumsuppe von Chippolinizwiebeln
mit gebratener Entenleber

8

Proseccosorbet

6

„Involtini di pollo“

Kurzgebratene Poularden Roulade mit Mozzarella und Salbei
Auf Rahmpolenta mit geschmortem Trevisano 28

„Pesca brasata“

Geschmorter Pfirsich
mit Stracciatella Creme und Brombeersorbet 12

Menü 5 Gänge 66

Menü 4 Gänge ohne Suppe 58

Menü 3 Gänge ohne Suppe und Sorbet 54

Vorspeisen

„Zwetschgenbammes“

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

„Panzanella“

*Tomaten-Brot Salat auf Octopuscarpaccio mit
Mandel-Rosinen Pesto* 15

„Poké Bowl“

mit Thunfisch, Lachs, Nüssen, Koriander und Avocado 18

Knoblauchsländer Blattsalate

*Frische Blattsalate aus dem Knoblauchland
mit einer Hagebuttensvinaigrette und
gerösteten Kürbiskernen*



10

wahlweise mit

Falafel

4

oder

gratiniertem Ziegenkäse

4

oder

gebratener Maishähnchenbrust

6

oder

3 gebratenen Biogarnelen

11

Suppen und Zwischengerichte

<i>Fränkische Festtagssuppe</i> <i>mit Leberknödel, Grießnockerl und Pfannkuchenstreifen</i>	7
<i>Schaumsuppe von der weißen Zwiebel</i> <i>mit gebratener Entenleber</i>	8
<i>Schindlerhof Kürbissuppe</i> <i>vom Hokkaidokürbis aus Nachbars Garten</i> <i>mit feiner asiatischer Note, gerösteten Kürbiskernen</i> <i>und deren Öl</i>	8
<i>Getrüffelte Gnocchi</i> <i>mit Kirschtomaten, Blattspinat und Parmesan</i>	16

Vom Jospo Grill (Holzkohlegrill)

Der Jospo verleiht den Speisen durch seinen aromatischen Edelholz-Rauch einen einzigartigen Geschmack; die besondere Zubereitung garantiert Zartheit und unvergleichlichen Geschmack bei allen Lebensmitteln.

Rumpsteak

230 g (mit typischem Fettrand) 24

Bayrisches Jung-Rind

am Knochen gereift Dry-Aged
von der Metzgerei Holenburger 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

Färöer Lachssteak auf der Haut gegrillt

mit Zitronenbutter, Asiatischem Gemüse und Sesamkrusteln 27

Beilagen

Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise 4

Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln 4

Ofenkartoffel mit Spezial-Sour Cream 5

Gebratenes Gemüseallerlei 4

Knoblauchländler Beilagen Salat mit Balsamico Dressing 5

Gebratene Pfifferlinge 4

Tranche vom Flusszander

mit Beurre Blanc, grünen Bohnen
und zweierlei Sellerie 29

Fleischlos glücklich

*Allerlei von Hokkaidokürbis und Zuckermais,
Steinpilzen und Kürbiskernkrem*



19

Unvergessliche Schindlerhof Klassiker

Filetspitzen vom Rind

Cognacrahmsauce, Champignons, Tomate, Senfgurke, Rösti

23

„Der Schindlerhofer“

*Burger, 180g irisches Weiderind, medium gegrillt, Heumilchkäse,
Blattspinat, Sauce Bernaisè und Pommes frites*

19

Wiener Schnitzel

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat

25

Rosa gebratener Rehrücken

mit Preiselbeerjus, Marktgemüse und handgeschabte Spätzle

30

Halbe knusprige Freilandente

mit Apfelblaukraut und fränkischem Kartoffelkloß

27

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 frischen Himbeeren, Joghurt-Biskuit,
Himbeerkröckchen und Himbeersoße

13

„Pesca brasata“
Geschmorter Pfirsich
mit Stracciatella Creme und Brombeersorbet

12

Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern
mit Steinobst und Joghurteis

12

Käseauswahl vom Tölzer Kasladen
mit hausgemachtem Früchtebrot, Feigensenf,
Balsamobst und gerösteten Salzmandeln

16