

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*

Sulzfelder Maustal, Müller-Thurgau, trocken, Weingut Brennfleck 0,1l 4,20

„Schindlerhof Pfännchen“

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

Spätburgunder, Weingut Max Müller, Volkach, Franken 0,1l 5,20

Fränkische Apfelküchlein

-kross gebacken-

mit Vanilleeis und Sahne

11

Menü 3 Gänge

46

Asien

Gebeizte Gelbschwanzmakrele
 mit Sprossengemüse, Ananas und Petersilie 18
 Weissburgunder trocken, Weingut Dreissigacker, Rheinhessen 0,1l 4,80

Erdnuss-Kokossuppe
 mit Spargeltempura 8

Mit Honig gelackte Entenbrust
 an Himbeeressigjus, Mangold und schwarzem Reis 27
 Corte Fiori, Appassimento, Lupi Reali, Abruzzen 0,1l 5,50

Crème brûlée vom Chai Tee
 mit Pflaumen und Lycheesorbet 12
 Vidal, Late Harvest, Vineland Vinery, Kanada 5cl 3,50

Menü 4 Gänge 61
 Menü 3 Gänge ohne Suppe 54

Spargelmenü

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



**Spargelcremesuppe
mit Crôutons** 8



**Hausgemachte Tagliatelle
mit gebratenem Spargel und Bärlauchpesto** 18



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

**Karamelisierter 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
Sulzfelder Maustal, Müller-Thurgau, trocken, Weingut Brennfleck, franken 0,1l 4,20

Gebeizte Gelbschwanzmakrele

mit Sprossengemüse, Ananas und Petersilie 18
Weissburgunder trocken, Weingut Dreissigacker, Rheinhessen 0,1l 4,80

Knoblauchsländer Blattsalate

Frische Blattsalate aus dem Knoblauchland  
mit einer Balsamico-Vinaigrette, 14
gebratenem Seidentofu und gerösteten Sonnenblumenkernen
2 Klang, Weissburgunder & Auxerrois, Weingut Wegner, Pfalz 0,1l 4,90

Lachstatar

mit Gurke, Radieschen, Blini und Creme fraîche 16
Riesling vom Muschelkalk, trocken, Weingut Zang, Franken 0,1l 4,50

Suppen und Zwischengerichte

Fränkische Festtagssuppe

mit Leberknödel, Grießnockerl und Pfannkuchenstreifen 7

Erdnuss-Kokossuppe

mit Spargeltempura 8

Spargelcremesuppe mit Crôutons

8


Gebratener Spargel und Bärlauchpesto

für Sie zur Wahl mit  18
Hausgemachten Tagliatelle

oder

Gnocchi 19

Spargel und Steakkarte

Portion Stangenspargel von Bauer Kuno  mit neuen Kartoffeln,
Sauce Hollandaise oder Nussbutter 19

wahlweise mit:

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 Jospoer Holzkohlegrill

Rumpsteak
230 g (mit typischem Fettrand) 22

Wir empfehlen für 2 Personen
Entrecôte double ca. 400g 45
Garzeit ca. 30 Minuten

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

<i>Pommes frites mit Ketchup und Mayonnaise</i>	4
<i>Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln</i>	4
<i>Ofenkartoffel mit Spezial-Sour Cream</i>	5
<i>Gebratenes Gemüseallerlei</i>	4
<i>Knoblauchsländer Beilagen Salat mit Balsamico Dressing</i>	5

Fleischlos glücklich

Spitzkohlwickel

<i>auf Kräuterrisotto mit gebratenem Pilzen</i>		18
<i>Biancolo, Chardonnay & Trebbiano, Gagliole, Toskana</i>	0,1l	5,20

Getrüffelte Gnocchi

<i>mit Blattspinat, Kirschtomaten, Trüffel und Parmesan</i>		22
<i>Merlot, Bassac, Südfrankreich</i>	0,1l	4,40

Fisch

Gebratene Seeteufelmedaillons

<i>mit Schmorzwiebel und Senfrahmlinsen</i>		28
<i>Chardonnay Tramin, Cantina Tramin, Südtirol</i>	0,1l	5,00

Unvergessliche Schindlerhof Klassiker

Filetspitzen vom Rind

Cognacrahmsauce, Champignons, Tomate, Senfgurke, Rösti 23
Hauscuvée rot, Weingut am Stein, Würzburg 0,1l 4,40

„Der Schindlerhofer“

Burger, 180 g irisches Weiderind, medium gegrillt, Heumilchkäse
Röstzwiebelcreme, Tomaten-Gurkensalsa und Pommes frites 19
Volkacher Ratsherr, Silvaner, Weingut Max Müller 0,1l 4,50

Wiener Schnitzel

mit Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und Salat 25
Grüner Veltliner, Weingut Jurtschitsch, Österreich 0,1l 3,90

Schindlerhof Pfännchen

rosa gebratener Rehrücken, Gemüse, Spätzle, Rotweinjus 27
Spätburgunder, Weingut Max Müller, Volkach, Franken 0,1l 5,20

Knusprige Freilandente

mit Apfelblaukraut und fränkischem Kartoffelkloß 26
Gänsehaut Pur, Rotweincuvée, Weingut Manz, Rheinhessen 0,1l 5,80

Desserts – Süße Verführungen & herzhafter Käse

Crème Brûlée vom Chai Tee mit Pflaumen und Lycheesorbet	12
Trilogie von unseren hausgemachten Sorbets - Zwetschge, Erdbeere, Ananas-Basilikum - mit feinen Früchten	 9
Fränkische Apfelküchlein -kross gebacken- mit Vanilleeis und Sahne	11
Allerlei von der Schokolade Schokoladenkuchen, Sorbet, Mousse und Zitrusfrüchte	12
Ziegenkäse, Feige und Rotwein Ziegenkäseis und Schaum, Malzbiercrumble, Rotweifeigen und Rotweingel	12
Heiß-Kalte Dessertverführung Vanille-Parfait im Schokoladenmantel mit frischen Himbeeren, Joghurt-Biskuit, Himbeerkrokant und Himbeersoße	13
Käseauswahl vom Tölzer Kasladen mit Hausgemachtem Früchtebrot, Feigensenf, Balsamobst und gerösteten Salzmandeln	16