

# *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*

### ***Beef-Tatar***

*mit gebratenem Wachtelei, Tomaten- Schalotten- Marmelade  
eingelegten Senfkörnern, Knoblauchbrot*

16,50€



### ***Fränkischer Saibling auf der Haut gegrillt***

*Erbsenpüree, pochiertes Gemüse und Zitronenschaum*

27€



### ***Fränkische Apfelküchlein***

*-kross gebacken-  
mit Vanilleeis und Sahne*

11€

### ***Als Menü***

49€

## *Zum Ende des Frühlings*

### ***Spargelbeet***

*mit Topinambur Püree, Schindlerhof Brot „Erde“,  
zweierlei Spargel, Spargelmousse und Kresse*

14€



### ***Spargelcrèmesuppe***

*mit hausgeräuchertem Lachs, Schnittlauch und Croûtons*

7,50€



### ***Perlhuhnbrust***

*auf Ratatouillegemüse mit Kartoffelterrinen  
und frittierten Kapern*

28 €



### ***„Erdbeermüsli“***

*geröstete Haferflocken mit Mandelblättchen, Amaranth Crumble,  
Erdbeergel, frische Erdbeeren, Erdbeerschaum und weißes Schokoladeneis*

13€

### ***Menü 4 Gang***

54€

### ***Menü 3 Gang***

*ohne Suppe*

48€

## Vorspeisen

### **Beef-Tatar**

mit gebratenem Wachtelei, Tomaten- Schalotten- Marmelade  
eingelegten Senfkörnern, Knoblauchbrot

16,50€

### **Bunter Salat von Nebenan**

frische Salate aus dem Knoblauchland  
mit Sesam- Orangendressing



9€

gebackene Falafel

13€

oder

3 gebratene Garnelen

15,50€

### **Spargelbeet**

mit Topinambur Püree, Schindlerhof Brot „Erde“,  
zweierlei Spargel, Spargelmousse und Kresse



14€

mit gebeizter Lachsforelle

15,50€

## Suppen und Zwischengerichte

### **Fränkische Festtagssuppe**

mit Leberknödel, Grießnockerl und Pfannkuchenstreifen

7€

### **Spargelcrèmesuppe**

mit hausgeräuchertem Lachs, Schnittlauch und Croutons

7,50€

### **Gazpacho**

mit Garnelenspieß

8,50€

## **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) 24€**

### **Bayrisches Jung-Rind**

*am Knochen gereift Dry-Aging von der Metzgerei Holnburger aus Miesbach bei München*

**Filetsteak 160 g 26€**

**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€*

*Gebratenes Gemüse mit Pilzen 4,50€*

*Blattspinat 3,50€*

*Knoblauchsländer Beilagensalat mit Cassis- Balsamicodressing 4,50€*

### **Fränkischer Saibling auf der Haut gegrillt**

*Erbsenpüree, pochirtes Gemüse und Zitronenschaum 27€*

## **Fleischlos glücklich**

### **Frühlingsrolle**

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



17€

### **Getrüffelte Gnocchi**

mit frischem Blattspinat, Kirschtomaten,  
frischem Trüffel und Parmesan



16€

## **Fisch**

### **Roulade von der Maischolle**

mit Spinat und Hummer gefüllte Maischollenfilets, unter einer  
Zitronenkruste, auf einem Risotto von getrockneten Tomaten,  
begleitet von geschmortem Baby-Fenchel und Hummersauce

28€

## **Unvergessliche Schindlerhof Klassiker**

### **Filetspitzen vom Rind**

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

23€

### **Wiener Schnitzel vom Kalb**

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat

26€

### **„Der Schindlerhofer“**

Burger mit handgemachtem Bun, 180 g irischem Weiderind  
medium gegrillt, Heumilchkäse, Röstzwiebelcreme,  
Tomaten- Gurken- Salsa und Pommes frites

19€

### **„Schindlerhof Pfännchen“**

#### **Rosa gebratener Maibockrücken**

mit glacierten Früchten, Selleriepüree und Wacholderjus

27€

### **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**

*Erdbeere, Himbeere und Brombeere  
mit frischen Früchten*



9€

### **Fränkische Apfelküchlein**

*-kross gebacken-  
mit Vanilleeis und Sahne*

11€

### **„Erdbeermüsli“**

*Geröstete Haferflocken mit Mandelblättchen, Amarant Crumble,  
Erdbeergel, frische Erdbeeren, Erdbeerschaum und weißes Schokoladeneis*

13€

### **Variation von Schokolade, Kokosnuss und Passionsfrucht**

*Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern, Passionsfruchteis,  
Schokoladenmousse, Passionsfruchtgel und Kokoscrunch*

13€

### **Schindlerhof's Café Gourmand**

*eine Kaffee Spezialität mit einer kleinen süßen Überraschung*

6,50€

### **Käseauswahl vom Maître Affineur Waltmann**

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

16,50€