

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

„Zweierlei vom Rind“

*Gekochte Rinderbrust mit Sudachi mariniert, Chili,
Frühlingszwiebeln, Limetten-Crème Fraîche
und Rindfleisch-Gyoza*

14,50€



Gebratene Kalbsleber

*mit Pastinakenpüree, glacierten Mininavetten
und Schnittlauchöl*

26,00€



Fränkische Apfelküchlein

*-kross gebacken-
mit Vanilleeis und Sahne*

11,00€

Als Menü

49,00€

Unser Sommermenü

„Tomaten-Garten“ 13,00€
*mit Basilikumpüree, Tomatenbiscuit,
marinierten Tomaten, Tomatenmarmelade
Pinienkernen und Büffelmozzarella*



„Steinpilz-Cappuccino“ 7,50€
Steinpilzcrèmesuppe mit weißem Steinpilzschaum



Rosa gebratener Lammrücken 28,00€
mit luftiger Polentaschnitte und Bohnen-Cassoulet



Variation von Honig und Aprikose 13,00€
*mit Honigeis, Aprikosen-Honigsauce, Honig-Financier,
Aprikosengel, Mousse und Honigwabe*

Menü 4 Gang 54,00€

Menü 3 Gang 48,00€
ohne Suppe

Vorspeisen

„Zweierlei vom Rind“

Gekochte Rinderbrust mit Sudachi mariniert, Chili,
Frühlingszwiebeln, Limetten Creme Frâiche
und Rindfleisch Gyoza

14,50€

Wussten Sie das Gyozas kleine Teigtaschen aus Japan sind,
vergleichbar mit schwäbischen Maultäschle

Bunter Salat von Nebenan

frische Salate aus dem Knoblauchsland
mit Honig-Senfdressing,
oder Cassis- Balsamicodressing



9,50€

Dazu wählen Sie:

3 gebackene Falafel

4,50€

Gebratene Lachsforellentranchen (90g)

7,50€

3 gebratene Garnelen

9,00€

„Tomaten-Garten“

Mit Tomatenbisquit,
marinierten Tomaten, Tomatenmarmelade
Pinienkernen und Büffelmozzarella



13,00€

Ceviche vom Saibling

mit Gurke, Avocado, Ingwer, weißem Rettich
und Sesam-Knäckebrot

15,50€

Suppen und Zwischengerichte

Fränkische Festtagssuppe

mit Leberklößchen, Grießnockerl und Pfannkuchenstreifen

7,00€

„Steinpilz Cappuccino“

Steinpilzcrèmesuppe mit weißem Steinpilzschaum

7,50€

Krustentier-Bisque

mit Mais-Muffin und gebratener Garnele

8,50€

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

4 Wochen am Knochen Gereifter Rinderrücken aus Bayern von der Metzgerei Holnburger aus Miesbach bei München

Rumpsteak 260 g (mit typischem Fettrand) 30,00€

Bayrisches Jung-Rind

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

Filetsteak 160 g 29,00€

Filetsteak 250 g 35,00€

die Steaks servieren wir mit hausgemachter Kräuterbutter

Wussten Sie, dass die Trockenreifung, das Dry Aging, eigentlich die älteste Methode ist Fleisch zu reifen. Bei einer Temperatur von ca. 1°C und einer Luftfeuchtigkeit von 60% reift ein Rinderfilet 14 Tage und ein Rumpsteak 30 Tage, um die Zartheit zu erzielen und den Geschmack zu verbessern.

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€

Gebrautes Gemüse mit Pilzen 4,50€

Blattspinat 3,50€

Knoblauchsländer Beilagensalat mit Cassis-Balsamicodressing 4,50€

Fleischlos glücklich

Zucchini spaghetti

mit Linsen „Bolognese“



17,00€

Getrüffelte Gnocchi

mit frischem Blattspinat, Kirschtomaten,
frischem Trüffel und Parmesan



klein 16,00€

groß 22,00€

Fisch

Am Knochen gebratener Heilbutt

auf Muschel-Bouillonkartoffeln mit Gemüseeinlage
und Tomaten-Petersilienwurzelcrumble

28,00€

Hausgemachte Pasta

mit Bouchon-Muscheln, Jakobsmuscheln, Garnele du Oktopus
in Bouillabaisse Sud

klein 18,00€

groß 26,00€

Unvergessliche Schindlerhof Klassiker

Filetspitzen vom Rind

Nach „Stroganoff Art“ mit Schalotten, Rote Beete Streifen
Senf und Sauerrahm begleitet von handgeschabten Spätzle

24,00€

Wiener Schnitzel vom Kalb

mit Bratkartoffeln, Preiselbeeren und Salat

26,50€

„Schindlerhofer“

Burger mit handgemachtem Bun, 180 g irischem Weiderind
medium gegrillt, Heumilchkäse, Bacon Jam, eingelegte Zwiebeln,
Tomatenchutney, knackiger Römersalat und Pommes frites

19,50€

„Schindlerhof Pfännchen“

Gebratene Kalbsleber
mit Pastinakenpüree, glacierten Minnavetten und Schnittlauchöl

26,00€

Eine halbe knusprige Freilandente

mit Apfelblaukraut und fränkischen Kartoffelklößen

27,00€

Desserts – Süße Verführungen & herzhafter Käse

Trilogie von unseren hausgemachten Sorbets

Sanddorn, Holunderbeere, Zwetschge

mit frischen Früchten



9,00€

Fränkische Apfelküchlein

-kross gebacken-

mit Vanilleeis und Sahne

11,00€

Gratinierte Zwetschgen

mit weißem Zimteis

11,00€

Variation von Honig und Aprikose

mit Honigeis, Aprikosen-Honigsauce, Honig Finanzier,

Aprikosen Gel, Mousse und Honigwabe

13,00€

Topfenknödel

Mit Nougatfüllung auf kaltgerührten Preiselbeeren

12,00€

Käseauswahl vom Maître Affineur Waltmann

mit hausgemachtem Früchtebrot, Feigensenf,

Balsamobst und gerösteten Salzmandeln

16,50€

Schindlerhofs Sonntagabendkarte

Vorspeisen

Steinpilz Cappuccino

Steinpilzcremesuppe mit weißem Steinpilzschaum

7,50€

Bunter Salat von Nebenan

frische Salate aus dem Knoblauchsland 9,50€
mit Honig-Senf dressing, oder Cassis- Balsamicodressing



Dazu wählen Sie:

3 gebackene Falafel

4,50 €

3 gebratene Garnelen

9,00 €

Hauptgerichte

Knuspriges Schäufele

mit Specksauerkraut und Kartoffelklößen

16,50€

Hausgemachte Pasta

mit Bouchon Muscheln, Jakobsmuscheln, Garnele du Oktopus
in Bouillabaisse Sud

26,00€

Getrübete Gnocchi

mit frischem Blattspinat, Kirschtomaten,
frischem Trüffel und Parmesan



klein 16,00€

groß 22,00€

Filetspitzen vom Rind

Nach Stroganoff Art mit Schalotten, Rote Beete Streifen
Senf und Sauerrahm begleitet von handgeschabten Spätzlen

24,00€

„Der Schindlerhofer“

Burger mit handgemachtem Bun, 180 g irischem Weiderind
medium gegrillt, Heumilchkäse, Bacon Jam, eingelegte Zwiebeln
Tomaten Chutney, knackiger Römersalat und Pommes frites

19,50€

Eine halbe knusprige Freilandente

mit Apfelblaukraut und fränkischen Kartoffelklößen

27,00€

Desserts

Trilogie von unseren hausgemachten Sorbets

Sanddorn, Holunderbeere, Zwetschge
mit frischen Früchten



9,00€

Fränkische Apfelküchlein

-kross gebacken-
mit Vanilleeis und Sahne

11,00 €