

Das Schindler

Afternoon im Schindler



14.00 – 17.30 Uhr

Schindler's Beef Tartar

Beef Tartar vom heimischen Jungstier mit Wachtelspiegelei, Kräutersalat und Toast..... € 18,00
Tartar Brötchen per Stück € 4,00
*Gluten-Ei-Senf-Fisch**

Schindler's Lachs Canapé

Hausgemachter Graved Lachs mit Dillsenf und Kren per Stück..... € 3,00
*Gluten-Fisch-Senf-Sulfite**

Schindler Bagel

Getoasteter Sesambagel mit Sauce Tartare, knackigem Gemüse,
Salat und gegrillter Hühnerbrust € 15,00
*Gluten-Milch-Sesam-Senf**

Good old Wiener Schnitzel

Wiener Schnitzel vom heimischen Milchkalb, gebacken im Butterschmalz,
mit Petersilienerdäpfel und kleinem Salat € 22,00
kleine Portion € 19,00
*Gluten-Ei-Milch-Senf-Sulfite**

Schindler's Caesar's salad

Romana Salatherzen, hausgemachtes Caesar Dressing
Parmesanobel und Croutons € 13,00
*Gluten-Ei-Milch-Senf-Fisch**
mit Hühnerbrust aus dem Smoker € 17,00
mit gegrillten Rinderfilet Streifen € 20,00

Filet STEAK

Das Schindler Steak nach Ihrem Wunsch zubereitet.
Österreichisches Top Beef mit Blattsalat
Rinderfilet 250g € 38,00
Rinderfilet 180g € 30,00
*Sellerie-Senf-Sulfite-Ei-Milch**

Weiters bieten wir eine Auswahl an hausgemachten Kuchen und Torten

**Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.*

Das Schindler

zu Abend im Schindler



Cuisine Naturelle

Mein Team und ich legen sehr großen Wert auf eine zeitgemäße und schonende Zubereitung der Speisen. Ziel ist es die Ursprünglichkeit der Grundprodukte zu bewahren.

Saisonal & Regional
Traditionelle Lebensmittel zur Unterstützung der heimischen Landwirtschaft und Kulturlandschaft.
Kürzere Lieferwege garantieren die Frische unserer Rohstoffe.

Originäres erhalten, Neues zulassen, Tradition und Weltoffenheit, diesen Geheimnissen der österreichischen Küche fühlen wir uns verpflichtet.

Dass wir auf Geschmacksverstärker und künstliche Zusatzstoffe sowie Fleisch aus Massentierhaltung verzichten, muss nicht extra betont werden.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.

Thomas Knittl, Chef de Cuisine

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA Gastrosiegel ausgezeichnet.

Erdäpfel *Franz Abenthum Innsbruck*

Wanderhennen Ei *Oberländerhof Kematen*

Eier *aus österr. Bodenhaltung*

Heimische Milch & Milchprodukte *u.a. Tirol Milch*

Tiroler Butter *Tirol Milch*

Fische *Fa. Gourmet Express Salzburg*

Heimisches Gemüse *Fa. Gourmet Express Salzburg, AGM Hall in Tirol*

Käse *von heimischen Bauern*

Rindfleisch *aus Österreich u.a. Alpenrind Salzburg*

Wildfleisch *Jagdrevier Gleirschtal Karwendel*

Lammfleisch *Bastelerhof Stubaital Neustift*