

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

Das Schindler

zu Abend im Schindler



Menü á la Carte

Stellen Sie sich selbst Ihr Wunschmenü zusammen.
Individuell wie Sie!


| | |
|--------------|---------|
| 3 Gänge..... | € 48,00 |
| 4 Gänge..... | € 58,00 |
| 5 Gänge..... | € 68,00 |

Die Portionsgrößen werden dem Menüpreis angepasst.

Gedeck pro Person

€ 3,90

Einstimmung für den Schindler Abend:

| | |
|---|---------|
| TRUMER PILS 0,2l | € 2,60 |
| Moët Chandon „Brut Imperial“ 0,125l..... | € 14,90 |
| Moët Chandon „Rosé“ 0,125l | € 18,90 |
| Schindler Aperitif des Tages | € 9,90 |
| Lychee „Martini“ | € 8,90 |
| Schindler's „Negroni“ | € 9,50 |
|  „Bianco“ 4cl..... | € 6,90 |

Das Schindler

zu Abend im Schindler



Cuisine Naturelle im Sommer



Moët Chandon „Brut Imperial“ 0,125l
€ 14,90

St. Jacques

Jacobsmuschel Beignet's / Zitongras-Kardamon Karamell / Enoki / Sesam
*Weichtiere-Sesam-Sellerie-Milch-Soja**

€ 18,90

Tomaten Cappuccino

Tomaten Consommé / Basilikumschaum
*Sellerie-Milch**

€ 10,90

Karwendel Hirsch

Rücken vom heimischen Hirsch / Pastinake / Marillen
*Milch**

€ 34,90

Exotic

Geschmolzene Mango / Guaven-Passionsfrucht Sorbet / Kokoscrumble
*Gluten-Ei-Milch-Nüsse**

€ 10,90

Der Beste Schnaps

Rochelt „Wachauer Marille“ 2009
€ 10,90



Total Regional @ Das Schindler

*Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Die Portionsgrößen werden dem Menüpreis angepasst.
Alle Preise inkl. Steuern und Abgaben

Das Schindler

zu Abend im Schindler



Vorspeisen, Suppen und Zwischengerichte

-  **Schindler's Beef Tartar**
Beef Tartar vom heimischen Jungstier / Wachtelspiegelei / Kräutersalat / Toast € 17,90
*Gluten-Senf-Fisch-Ei-Milch-Sulfite**
- Luftgetrocknet**
Hausgemachtes Crudo vom Karwendelreh / gegrillte Charentais Melone /
Portweinemelone / flambierte Feigen € 17,90
- „Büffelmilch“**
Burrata aus Apulien / lauwarmer Caponatina von Sommergemüse / Distelöl..... € 16,90
*Vegetarisch-Milch**
- Calamari**
Knusprige Calamari / Safran Aioli / Zitrone..... € 16,90
*Gluten-Fisch-Weichtiere-Ei**
-  **Die Bouillon**
Bouillon / Grießnockerl / Frittaten / Gemüse / Schnittlauch € 6,90
*Gluten-Sellerie-Ei-Milch**
-  **Blattsalat**
Blattsalate / Wiesenkräuter / Senfkorn Dressing € 6,90
*Vegetarisch-Senf-Ei-Sulfite-Milch**

Schindler's Top Tipp!

| | | |
|------------------------------------|---------|---------|
| I Frati Lugana D.O.C. 2016 | 0,375 l | € 19,00 |
| I Frati Lugana D.O.C. 2016 | 0,75 l | € 35,00 |
| I Frati Lugana D.O.C. 2016, Magnum | 1,5 l | € 70,00 |

Cà dei Frati, Lugana di Sirmione/Lombardei



Total Regional @ Das Schindler

*Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Die Portionsgrößen werden dem Menüpreis angepasst.
Alle Preise inkl. Steuern und Abgaben

Das Schindler



zu Abend im Schindler



Hauptspeisen

-  **Heimischer Seesaibling**
Kapitaler Seesaibling / Nordtiroler Rübchen / Wasabi €26,90
*Fisch-Milch-Gluten-Sellerie**
- Der Steinbutt**
Atlantik Steinbutt / Hummernage / junger Spinat / Fondant Kartoffel €29,90
*Fisch-Milch-Gluten-Krebstiere**
- Eierschwammerl**
Hausgemachte Bandnudeln / Eierschwammerl / Petersilie / Tiroler Bergkäse €16,90
*Vegetarisch-Gluten-Milch-Ei**
- Simmental Beef**
Confierter Rieddeckel vom Simmental Beef / Chimichurri /
Kapuzinerkresse Wurzel „Cubio“ / rare Tomatensorten € 23,90
*Milch-Gluten-Sellerie-Sulfite**
- Tomaten aus der Bretagne**
Bunte Tomaten / Grüner Kräuter Quinoa / Fontinakäse €16,90
*Vegetarisch-Milch-Nüsse**

Schindler's Klassiker

-  **Das Schindler STEAK**
Heimisches Top Beef / Breite Bohnen / Erdäpfel Pürée
Filet, 250g € 10,- Aufpreis im Menü € 37,90
Filet, 180g €29,90
*Sellerie-Milch-Sulfite**
-  **Good old Wiener Schnitzerl**
Innsbrucker Milchkalb / Erdäpfel / Petersilie / Preiselbeer / Zitrone / Salat € 20,90
kleine Portion € 17,90
*Gluten-Ei-Sulfite-Senf-Milch**



Total Regional @ Das Schindler

*Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Die Portionsgrößen werden dem Menüpreis angepasst.
Alle Preise inkl. Steuern und Abgaben

Das Schindler

zu Abend im Schindler



Desserts

Blanc et vert

Pistazienbiscuit / Wolfgangseeer Schafseis / Avocado Parfait € 10,90
*Gluten-Ei-Milch-Nüsse**

Der Klassiker

Crème Brûlée / Bourbon Vanilleeis / Grand Manier € 10,90
*Gluten-Milch-Nüsse-Ei**

Exotic

Geschmolzene Mango / Guaven-Passionsfrucht Sorbet / Kokoscrumble € 10,90
*Gluten-Ei-Milch-Nüsse**

Sorbet des Tages

Hausgemachtes Sorbet pro Kugel € 2,90
Prosecco & Sorbet € 8,90
Vodka & Sorbet € 9,90
*Sulfite**



Aus bester Alpenmilch

Auswahl vom heimischen Käse mit Nüssen und Feigensenf
groß € 17,90
klein € 12,90
*Gluten-Nüsse-Milch**

Schindler's Tipp!

Sämling Beerenauslese 2015 / 0,1l € 7,90

Weingut Hans Tschida, Angerhof, Illmitz/Neusiedlersee



Total Regional @ Das Schindler

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

Alle Preise inkl. Steuern und Abgaben

Das Schindler

zu Abend im Schindler



Edelbrände aus Österreich

| | |
|-------------------------------------|--------|
| 2 cl Vogelbeer „Maurachhof“ | € 8,90 |
| 2 cl Schwarzbeer „Maurachhof“ | € 8,90 |
| 2 cl Leismüller Birne/Marille | € 9,90 |
| 2 cl Tinnauer Himbeere 2014 | € 9,90 |
| 2 cl Tinnauer Kriecherl 2004 | € 9,90 |
| Tinnauer, Gamlitz/Steiermark | |

Franz Tinnauer

| | |
|---|---------|
| 2 cl Rochelt Williams 2009 | € 10,90 |
| 2 cl Rochelt Gravensteiner Apfel 2006 | € 10,90 |
| 2 cl Rochelt Marille 2009 | € 10,90 |
| 2 cl Rochelt Der Inntaler 2007 | € 10,90 |
| 2 cl Rochelt Orange 2007 | € 10,90 |
| 2 cl Rochelt Waldhimbeere 2012 | € 10,90 |



Grappa aus Italien

| | |
|-----------------------|--------|
| 2 cl Ornellaia | € 9,90 |
| 2 cl Sassicaia | € 9,90 |
| 2 cl Monteverro | € 9,90 |

Cognac des Monats

| | |
|--|--------|
| 2cl BONSALPO Crystal Edition X.O | € 9,90 |
|--|--------|

Das Schindler

„Der Mensch ist, was er isst.“

Ludwig Feuerbach



GAULTMILLAU



Total Regional @ Das Schindler

www.dasschindler.at