

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.

A handwritten signature in blue ink, which appears to read 'Thomas Knittl'.

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

Hirsch „Crudo“

Tiroler Hirsch Rohschinken / Melone / Feige / Ziegenfrischkäse
*Milch**
€ 17,90

Calamaretti

Calamari Fritti / Safranaoli / Zitrone / Zucchini
*Fisch-Weichtiere-Gluten-Ei-Milch**
€ 16,90

Iberico

Iberico Schwein aus dem BBQ Smoker / Kresse Pürée / Radieschen / Buchenpilze
*Milch-Sellerie**
€ 19,90

Bauerntopfen & Heidelbeer

Soufflé vom Tiroler Bauerntopfen / Bourbon-Vanille / hausgemachtes Heidelbeereis
*Gluten-Ei-Milch**
€ 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**
- Thunfisch**
Sashimi Thuna / Knoblauchchips / Nordtiroler Gemüse € 18,90
*Fisch-Soja-Sesam-Sellerie**
- Sommer Delight**
Wiesenkräuter / Passionsfrucht / Granatapfel / hausgemachtes Rettich Kimichi € 14,90
*Vegan-Sesam**
- Steinpilzessenz**
Consommé von Steinpilzen / Ravioli / Schnittlauch € 12,90
*Sellerie-Gluten-Ei-Milch**
-  **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

Zander

Filet vom Zander / Markerbsen-Creme / Safran-Kohlrabi / Kapuzinerkressewurzel € 23,90
*Gluten-Fisch-Milch**

Wolfsbarsch

Filet vom Wolfsbarsch / Caponatina von Sommergemüse / Auberginen Confit..... € 29,90
*Gluten-Fisch**

Steinpilze & Polenta

Gegrillte Polenta / sautierte Steinpilze / Tomaten / Basilikum..... € 17,90
*Vegetarisch-Milch**

Heimisches Kaninchen

Hauskaninchen aus Niederösterreich / cremiger Wirsing / Trüffel Gnocchi..... € 22,90
*Milch-Sellerie-Gluten-Ei**

Trüffelpasta

Hausgemachte Pasta / Sommertrüffel / pochiertes Ei..... € 19,90
*Vegetarisch-Gluten-Ei-Milch**

Schindler's Klassiker

 **Das Schindler STEAK**
Heimisches Top Beef / grüne Bohnen / Pommes pont neuf
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

Pfirsich „Melba“

Pochierter Pfirsich im Pergament / Himbeersorbet / Mandelparfait € 10,90
*Gluten-Ei-Milch-Nüsse**

Der Klassiker

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

 **Bauerntopfen & Heidelbeer**
Soufflé vom Tiroler Bauerntopfen / marinierte Heidelbeeren / Heidelbeereis € 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