

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*

Heimische Fische *Teufelsmühle Rinn*

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 à la Carte

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

3 Gänge.....	€ 51,00
4 Gänge.....	€ 61,00
5 Gänge.....	€ 71,00

Die Portionsgrößen werden dem Menüpreis angepasst.

Gedeck pro Person

€ 4,00

Einstimmung für den Schindler Abend:

TRUMER PILS 0,2 l	€ 3,00
Veuve Clicquot „La Grande Dame“ 0,125 l	€ 30,00
Moët Chandon „Brut Imperial“ 0,125 l	€ 15,00
Moët Chandon „Rosé“ 0,125 l	€ 19,00
Schindler Aperitif des Tages	€ 10,00
Lychee „Martini“	€ 9,00
Schindler's „Negroni“	€ 10,00

Das Schindler

zu Abend im Schindler



Cuisine Naturelle im Winter



Veuve Clicquot „La Grande Dame“ 0,125 l

€ 30,00



Aus dem Tannenrauch

Französische Entenbrust in unserer Selch veredelt / Blutorange / Sellerie / Tiroler Honig

*Sellerie-Nüsse**

€ 19,00

Topinambur

Suppe von Topinambur / kaltgepresstes Distelöl / gegrillte Zanderwange

*Sellerie-Fisch**

€ 16,00

Freiland Schwein

Sous Vide Bauch vom Freilandschwein / Wasabipurée / Variation von Rübchen

*Sulfite-Sellerie-Sesam**

€ 23,00



Tiroler Bauerntopfen

Hausgemachtes Topfeneis / Topfenknödel mit Nougat / Topfen Mille Feuille

*Gluten-Ei-Milch-Nüsse**

€ 11,00

Der Beste Schnaps

Rochelt „Wachauer Marille“ 2011

€ 11,00



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 € 18,00
*Gluten-Senf-Fisch-Ei-Milch-Sulfite**
- Variation aus dem Meer**
Californian Crabcake / marinierter Octopus / Jacobsmuschel mit Avocado € 19,00
*Fisch-Soja-Sesam-Sellerie-Weichtiere-Krustentiere**
- Taleggio aus Bergamo**
In Brioche gegrillter Taleggio Käse / sautierte Birne / schwarze Walnuss / junger Fenchel € 14,00
*Vegetarisch-Milch-Gluten-Ei-Nüsse**
-  **Spanferkel „Dim Sum“**
Hausgemachte Dim Sum vom Tiroler Spanferkel / Spicy Tiroler Kraut / Schwarzbierdip € 17,00
*Gluten-Ei-Milch-Weichtiere-Fisch-Sesam**
-  **Die Bouillon**
Bouillon / Grießnockerl / Frittaten / Gemüse / Schnittlauch € 7,00
*Gluten-Sellerie-Ei-Milch**
-  **Blattsalat**
Blattsalate / Wiesenkräuter / Senfkorn Dressing € 7,00
*Vegetarisch-Senf-Ei-Sulfite-Milch**

Schindler's Top Tipp!

Grüner Veltliner „Honivogl „Smaragd“ 0,375 l € 69,00
Grüner Veltliner „Honivogl Smaragd“ 0,75 l € 129,00
Grüner Veltliner „Honivogl Smaragd“ 1,5 l € 299,00
Weingut Franz Hirtzberger, Wachau



Weingut Franz Hirtzberger



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

Fjord Lachsforelle

Eismeerforellen Filet / Creme von rotem Zwiebel / Lardo / Schwarzwurzel / Schnittlauch..... € 25,00
*Gluten-Fisch-Milch**

Von den Lofoten Inseln

Filet vom Skrei / bunte Linsen / Wurzeln / Pak choi € 26,00
*Gluten-Fisch-Krebstiere-Sellerie**

Tiroler Tris

Hausgemachte Schlutzkrapfen / Spinatknödel / Käsepressknödel € 15,00
*Vegetarisch-Milch-Gluten-Ei-Nüsse**

Tiroler Milchkalb

In Rotwein geschmorte Kalbswangerl / Wintergemüse / Polenta € 24,00
*Milch-Sellerie-Gluten-Sulfite**

„Bistrot Flaubert“

Pochiertes Inzinger Ei / Spinat / Sellerie Purée / Périgord Trüffel..... € 19,00
*Vegetarisch-Gluten-Ei-Milch**

Schindler's Klassiker

Das Schindler STEAK

Heimisches Topbeef / Tiroler Bio Creme-Champignons / Purée von Innsbrucker Erdäpfel
Filet, 250 g € 10,- Aufpreis im Menü € 38,00
Filet, 180 g € 30,00
*Sellerie-Milch-Sulfite**

Good old Wiener Schnitzerl

Heimisches Milchkalb / Erdäpfel / Petersilie / Preiselbeer / Zitrone / Salat € 22,00
kleine Portion € 19,00
*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

 **Tiroler Bauertopfen**
Hausgemachtes Topfeneis / Topfenknöderl mit Nougat / Topfen Mille Feuille € 11,00
*Gluten-Ei-Milch-Nüsse**

Creme Brulée
Gebrannte Creme / Bourbon Vanille / Fleur de sel-Karamell Eis € 11,00
*Gluten-Milch-Nüsse-Ei**

„Kaiserschmarren“
Kaiserschmarren / Zwetschkenröster / Zimteis € 11,00
*Gluten-Milch-Nüsse-Ei**

Sorbet des Tages
Hausgemachtes Sorbet pro Kugel € 3,00
Prosecco & Sorbet € 9,00
Vodka & Sorbet € 10,00
*Sulfite**

 **Aus bester Alpenmilch**
Auswahl vom heimischen Käse mit Nüssen und Feigensenf
groß € 18,00
klein € 13,00
*Gluten-Nüsse-Milch**

Schindler's Tipp!

Sämling Beerenauslese 2015 / 0,1 l € 8,00
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“	€ 9,00
2 cl Schwarzbeer „Maurachhof“	€ 9,00
2 cl Leismüller Birne/Marille	€ 10,00
2 cl Tinnauer Himbeere 2014	€ 10,00
2 cl Tinnauer Kriecherl 2004	€ 10,00
Tinnauer, Gamlitz/Steiermark	

Franz Tinnauer

2 cl Rochelt Williams 2010	€ 11,00
2 cl Rochelt Gravensteiner Apfel 2006	€ 11,00
2 cl Rochelt Marille 2011	€ 11,00
2 cl Rochelt Der Inntaler 2008	€ 11,00
2 cl Rochelt Orange 2007	€ 11,00
2 cl Rochelt Waldhimbeere 2013	€ 11,00



Grappa aus Italien

2 cl Ornellaia	€ 10,00
2 cl Sassicaia	€ 10,00
2 cl Monteverro	€ 10,00

Cognac des Monats

2 cl BONSALPO Crystal Edition X.O	€ 10,00
---	---------

Das Schindler

„Der Mensch ist, was er isst.“

Ludwig Feuerbach



GAULTMILLAU



Total Regional @ Das Schindler

www.dasschindler.at