

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, appearing 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 Winter



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

Lachsforellen Sashimi

Geflämmte Lachsforelle / Nordtiroler Gemüse / Knoblauch Chips /
hausgemachte Umami Sauce
*Fisch-Soja-Sesam-Weichtiere-Sellerie**

€ 17,90

Steinpilz Essenz

Consommé von Steinpilzen / Steinpilz Raviolo / Schnittlauch
*Gluten-Ei-Milch**

€ 13,90

Heimisches Wildschwein

Rücken vom Niederösterreichischem Wildschwein
Schalotten Confit / Polentasticks / Karotten
*Milch-Sellerie-Sulfite**

€ 23,90

Grand Cru Schokolade

Parfait von Tansania Schokolade / Kakao Sorbet / lauwarmes Schokomelette
*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

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Vorspeisen, Suppen und Zwischengerichte

-  **Schindler's Beef Tartar**
Beef Tartar vom heimischen Jungstier / Wachtelspiegelei / Kräutersalat / Toast € 17,90
*Gluten-Senf-Fisch-Ei-Milch-Sulfite**
-  **Spanferkel Dim Sum**
Hausgemachtes Dim Sum vom heimischen Spanferkel / spicy Tiroler Kraut /
Radieschen Kimchi € 18,90
*Fisch-Soja-Sesam-Sellerie-Weichtiere**
- Radichio Trevisano**
Sautierter Trevisano Salat / Cashew Kerne / Tiroler Apfel / Gölles Apfel Balsamo € 14,90
*Vegan-Nüsse**
- Saint Jacques & Tartufo**
Gegrillte Jacobsmuscheln / junger Spinat / Sellerie-Trüffelcreme / Lugana rosé Reduktion € 19,90
*Sellerie-Weichtiere-Ei-Milch-Sulfite**
-  **Die Bouillon**
Bouillon / Grießnockel / 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

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Hauptspeisen

Kapitaler Zander

Filet vom kapitälem Zander / Lardo aus der Toskana / Kohlsprossenblätter / Selleriepürré €24,90
*Gluten-Fisch-Milch-Sellerie**

Thunfisch

Filet vom Thunfisch – medium rare / Avocado / schwarzer Quinoa /
Mojo Sauce / Thai Spargel €29,90
*Gluten-Fisch-Sesam**

Variation aus der Erde

Cubio / Topinambur / Sellerie / Trüffel / Spinat / pochiertes Ei € 17,90
*Vegetarisch-Milch-Ei**

Tiroler Hirsch

Paillard vom heimischen Hirsch / Sprossengemüse / Sechuanpfeffer / Cranberries..... €29,90
*Sellerie-Soja**

Maroni

Hausgemachte Maronignocchi / Muscat Kürbis / Pecorino Antico / roter Mangold €16,90
*Vegetarisch-Gluten-Ei-Milch**

Schindler's Klassiker

Das Schindler STEAK

Heimisches Top Beef / Kenia Bohnen / Pommes Pont Neuf
Filet, 250g € 10,- Aufpreis im Menü € 37,90
Filet, 180g €29,90
*Sellerie-Milch-Sulfite**

Good old Wiener Schnitzerl

Heimisches 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

GENUSS
REGION
ÖSTERREICH

Desserts

Grand Cru Schokolade

Parfait von Tansania Schokolade / Kakao Sorbet / lauwarmes Schokomelette € 10,90
*Gluten-Ei-Milch **

Der Klassiker

Crème Brûlée / Tonkabohneneis / Tahiti Vanille € 10,90
*Gluten-Milch-Nüsse-Ei**

Topfen & Granatapfel

Topfen Soufflé / Granatapfel Sorbet € 10,90
*Gluten-Ei-Milch**

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



GAULT MILLAU



Total Regional @ Das Schindler

www.dasschindler.at