

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



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 2010	€ 10,90
2 cl Rochelt Gravensteiner Apfel 2006	€ 10,90
2 cl Rochelt Marille 2010	€ 10,90
2 cl Rochelt Der Inntaler 2008	€ 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

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

Das Schindler

zu Abend im Schindler



Cuisine Naturelle im Frühling



Veuve Clicquot „La Grande Dame“ o,125l
€ 29,90



Heimischer Huchen

Geflämmtes Huchenfilet / Marokkanische Salzzitrone / Sechuan Pfeffer / Fenchel
*Fisch**

€ 20,90

Brennnessel

Brennnessel Schaum / Wachauer Riesling / Ziegenkäse aus der Bretagne
*Gluten-Ei-Milch-Sellerie-Vegetarisch**

€ 12,90

Pata Negra

Pata Negra Rückendeckel aus dem Smoker / Tropea Zwiebeln
Brunnenkresse / Karfiol
*Milch-Sellerie-Soja-Sesam**

€ 21,90

Erdbeere & Pistazie

Biscuit / Mascarpone / frische Erdbeeren / Pistazien Eis
*Gluten-Ei-Milch-Nüsse**

€ 10,90

Der Beste Schnaps

Rochelt „Wachauer Marille“ 2010
€ 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**
- Frühlings Erwachen**
Löwenzahn Salat / Radieschen / Chicorée / Amaranth / Himbeer Vinaigrette € 12,90
*Vegetarisch**
- Taschenkrebs**
Mariniertes Taschenkrebs Fleisch / grüner Spargel / Violette Kartoffel / Schnittlauch € 19,90
*Krustentiere-Ei-Fisch**
-  **Tiroler Kitz**
Knusprig gebackenes Kitz / Vogersalat / Wasabi Mayonnaise / Kernöl € 17,90
*Sellerie-Sulfite**
-  **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!

Ronchedone 2014 0,375 l € 28,00

Ronchedone 2014 0,75 l € 49,00

Marzemino, Cabernet Sauvignon
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

Heimische Seeforelle


Filet von der Seeforelle / Artischocken Fond / Kresse / Lardo €29,90
*Gluten-Fisch**

Thunfisch

Thunfisch medium rare gegrillt / Pappadams / Avocado / Frühlingsgemüse € 28,90
*Fisch-Gluten-Sesam-Schalenfrüchte-Sellerie**

Der 1. Spargel


Spargel aus Norditalien / Tiroler Hirschrohschinken / Innsbrucker Erdäpfel / Hollandaise €19,90
*Vegetarisch ohne Schinken Ei-Milch-Sulfite-Senf**

 **Simmentaler Rind**
Confierte Wange vom heimischen Rind / Bärlauchpürée / junge Rübchen €22,90
*Sellerie-Sulfite-Senf**

Ricotta & Morcheln

Gebratene Ricotta Tascherln / Frühlings Morcheln / junger Mangold €18,90
*Vegetarisch-Milch-Ei-Gluten**

Schindler's Klassiker

 **Das Schindler STEAK**
Das Schindler STEAK
Heimisches Topbeef / grüne Bohnen / Pont neuf Erdäpfel
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 €21,90
kleine Portion €18,90
*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

Rhabarber & Topfen

Rhabarber Confit / Cheesecake / Vanillepesto € 10,90
*Gluten-Ei-Milch-Nüsse**

Crème Brûlée


Bourbon Vanille / Mocca Eiscreme € 10,90
*Gluten-Milch-Nüsse-Ei**

Erdbeere & Pistazie

Biscuit / Mascarpone / frische Erdbeeren / Pistazien Eis € 10,90
*Gluten-Ei-Milch-Nüsse**

Sorbet des Tages

Hausgemachtes Sorbet pro Kugel € 2,90
Prosecco & Sorbet € 8,90
Grey Goose 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



Menü à la Carte

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

3 Gänge.....€ 49,00

4 Gänge.....€ 59,00

5 Gänge.....€ 69,00

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
Veuve Clicquot „ La Grande Dame“ 0,125l	€ 29,90
Cloudy Bay „Sauvignon Blanc“ New Zealand 0,125l	€ 7,90
Schindler Aperitif des Tages	€ 9,90
Lychee „Martini“	€ 8,90
Schindler's „Negroni“	€ 9,50
 „Bianco“ 4 cl	€ 6,90

Das Schindler

„Der Mensch ist, was er isst.“

Ludwig Feuerbach



GAULTMILLAU



Total Regional @ Das Schindler

www.dasschindler.at