

# 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*

# Das Schindler

zu Abend im Schindler



## Menü á la Carte

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


3 Gänge.....	€ 47,00
4 Gänge.....	€ 57,00
5 Gänge.....	€ 67,00

Die Portionsgrößen werden dem Menüpreis angepasst.

Gedeck pro Person

€ 3,50

## Einstimmung für den Schindler Abend:

TRUMER PILS 0,2l .....	€ 2,60
Moët Chandon „Brut Imperial“ 0,125l.....	€ 13,90
Moët Chandon „Rosé“ 0,125l .....	€ 17,90
Schindler Aperitif des Tages .....	€ 8,90
Lychee „Martini“ .....	€ 8,90
Schindler's „Negroni“ .....	€ 9,50
 „Bianco“ 4cl.....	€ 5,90

# Das Schindler

zu Abend im Schindler



## Cuisine Naturelle im Frühling



Moët Chandon „Brut Imperial“ 0,125l  
€ 13,90

### Homard à la Parisienne

Maine Lobster / Feldgurke / Schnittlauch / Dijonsenf  
*Krustentiere-Senf\**

€ 29,90  
\*\*\*\*\*

### Brennnessel & Ziegenkäse

Brennnessel Suppe / Ziegenkäse aus der Bretagne / Premium Kürbiskernöl  
*Milch-Sulfite-Sellerie-Gluten\**

€ 10,90  
\*\*\*\*\*

### Tafelspitz

Sous Vide Kalbstafelspitz / Bärlauch Pürré / Junges Gemüse  
*Milch-Sellerie\**

€ 23,90  
\*\*\*\*\*

### Soufflé

Bauerntopfen / Erdbeeren / Sechuan Pfeffer  
*Gluten-Ei-Milch\**

€ 10,90  
\*\*\*\*\*

### Der Beste Schnaps

Rochelt „Wachauer Marille“ 2007  
€ 9,90



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 ..... € 16,90  
*Gluten-Senf-Fisch-Ei-Milch-Sulfite\**
- Frühlings Kollektion**  
Heimisches Kaninchen / Spitzmorcheln / Spargel / Radieschen ..... € 18,90  
*Senf-Milch\**
- Chicorée & Thai Mango**  
Gegrillter roter Chicorée / geschmolzene Thaimango / Wiesenkräuter / Pinienkerne ..... € 15,90  
*Vegetarisch-Sesam-Nüsse\**
- Walter Grüll's Trottarga**  
Hausgemachte Pasta / getrockneter Forellencaviar aus Salzburg / Rock Chives ..... € 18,90  
*Gluten-Ei-Fisch\**
-  **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!

Limited Edition „Exclusiv“ @ Schindler

Innsbrucker Muskateller 2016 0,75l € 49,00

Leismüller Arzl



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

### Der Zander

Filet vom Zander / Kärntner Safranritschert / Baby Mangold ..... € 21,90  
*Fisch-Milch-Gluten\**

### Thunfisch „Tagliata“

Gegrillter Thunfisch / Frühlingsgemüse / Mojo Sauce / knuspriger Parmesan ..... € 25,90  
*Fisch-Milch\**

### Spargel und Hirschrohschinken

Grüner und weißer Spargel / Sauce Hollandaise / Hirschrohschinken / Erdäpfel ..... € 19,90  
*Vegetarisch ohne Schinken-Milch-Senf-Ei\**

### 24h Rinderwange

Charolais Rinderwange 24h in Rotwein confiert / junge Karotten / Kerbelknolle ..... € 22,90  
*Milch-Gluten-Sellerie-Sulfite\**

### Bärlauch Gnocchi

Hausgemachte Bärlauch-Topfen Gnocchi / Dattarino Tomaten / Dolce Latte ..... € 16,90  
*Vegetarisch-Gluten-Milch-Ei\**

## Schindler's Klassiker

 **Das Schindler STEAK**  
Heimisches Top Beef / Tiroler Bio Shitake / Erdäpfel Pürré  
Filet, 250g ..... € 10,- Aufpreis im Menü ..... € 37,90  
Filet, 180g ..... € 29,90  
*Sellerie-Milch-Sulfite\**

 **Good old Wiener Schnitzel**  
Innsbrucker Milchkalb / Erdäpfel / Petersilie / Preiselbeer / Zitrone / Salat ..... € 19,90  
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

### Soufflé

Bauerntopfen / Erdbeeren / Sechuan Pfeffer ..... € 10,90  
*Gluten-Ei-Milch\**

### Café Glacé

Jamaikanisches Blue Mountain Coffee Sorbet / Tonkabohne / Milch / Espresso ..... € 10,90  
*Gluten-Milch-Nüsse-Ei\**

### Rhabarber Variation

Tascherl mit Butterbrösel / Rhabarber Kompott / Sorbet ..... € 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“ .....	€ 6,90
2 cl Schwarzbeer „Maurachhof“ .....	€ 6,90
2 cl Leismüller Birne/Marille .....	€ 8,90
2 cl Tinnauer Himbeere 2014 .....	€ 9,90
2 cl Tinnauer Kriecherl 2014 .....	€ 9,90
Tinnauer, Gamlitz/Steiermark	

*Franz Tinnauer*

2 cl Rochelt Williams 2009 .....	€ 9,90
2 cl Rochelt Gravensteiner Apfel 2006 .....	€ 9,90
2 cl Rochelt Marille 2009 .....	€ 9,90
2 cl Rochelt Der Inntaler 2007 .....	€ 9,90
2 cl Rochelt Orange 2007 .....	€ 9,90



## Grappa aus Italien

2 cl Ornellaia .....	€ 7,90
2 cl Sassicaia .....	€ 8,90
2 cl Monteverro .....	€ 8,90

## 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](http://www.dasschindler.at)