

Das Schindler

zu Mittag im Schindler vom 16. - 20. Oktober

11.30 - 14.00

2 Gänge.....€ 16,90

3 Gänge.....€ 21,90

Tipp der Woche

Organic „Tonic“ By Red Bull € 2,80

Wein der Woche

Vermentino 2016, Monteverro, Toscana 1/8 l € 4,50

Vorspeisen & Suppen

Gegrilltes Tramezzini mit Steinpilze, Tomaten und Rucola
*Vegetarisch-Milch-Gluten**

Geräucherter Lachs mit Wasabi, Crepe und Gurken Gazpacho
*Fisch-Gluten-Ei**

Die Suppe mit Sellerie und Trüffelöl
*Vegetarisch-Milch-Sellerie**

Frisch gepresster Multivitaminsaft

Hauptspeisen

Seehecht „en Papillote“ mit Kartoffel, Jungzwiebel und roter Mojo
*Fisch-Milch**

Jungstier Paillard mit Sprossen Gemüse und Umami Sauce
*Soja-Fisch-Weichtiere-Sellerie-Sesam**

Maccaroni mit wildem Broccoli, Cashew Kerne und Pecorino Antico
*Vegetarisch-Gluten-Milch-Nüsse**

Osso Bucco vom Weidelamm mit Gnocchi und Karotten
*Gluten-Sellerie-Ei**

Desserts

Leichte „Ravioli“ mit Topfencreme, Ananas und Kiwi
*Milch**

Banane mit Vanilleeis, Schokolade und Mandeln
*Milch-Gluten-Ei-Nüsse**

Lunch Special

Das Schindler Beef Tartar

€ 17,90

Filet Steak

Filet vom heimischen Rind
Sautierte Pilze & Erdäpfel

€ 29,90

**Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden.*

Alle Preise inkl. Steuern und Abgaben

Das Schindler



Lieber Gast!

Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. Österreich wurden wir mit dem AMA Gastrosiegel ausgezeichnet.

Erdäpfel Franz Abenthum Innsbruck

Eier AGM Hall in Tirol

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 Käsereien Silz und Rotholz

Österreichisches Premiumbeef Alpenrind Salzburg

Wildfleisch Jagdrevier Gleirschtal Karwendel

Kalbfleisch Planötzenhof Innsbruck

