Schindldorf

...das urige Erlebnis in den Bergen

speisekarte

willkommen

„Willkommen.“

Dieses Wort schreibt sich so leicht dahin, doch mir persönlich ist auch die Bedeutung ausgesprochen wichtig. Als Besucher im Schindldorf sind Sie wortwörtlich herzlich willkommen, denn mir und meinem Team liegt jeder Gast am Herzen. Egal, ob Sie zum ersten Mal hier sind oder bereits Stammgast in unserem urigen Lokal, jeder ist bei uns gerne gesehen. Dass Sie sich bei uns wohlfühlen, ist meine und unsere oberste Priorität, deshalb denken wir bei jeder Entscheidung, ob groß oder klein, zuerst an Sie.

Seit nunmehr über fünfzehn Jahren sorgen wir für Ihr leibliches Wohl, gemeinsame Momente und gute Stimmung bei Einheimischen und Touristen. So nah an den Bergen können Sie nur hier bei uns kulinarisch verwöhnt werden, unser traditionelles Ambiente mit Wohlfühlatmosphäre und wunderschönem Blick auf die Steinplatte lädt zum Entschleunigen und Entspannen ein.

Als waschechte Tiroler fühlen wir eine starke Verbundenheit zu unserer Heimat und beziehen deshalb unsere Zutaten von lokalen Betrieben und Landwirten aus der Region. Dabei legen wir selbstverständlich größten Wert auf die Qualität, die wir Ihnen als Gast weitergeben können.

In diesem Sinne darf ich Ihnen eine angenehme Zeit in unserem Haus und auf Tirolerisch nun einen guten Appetit wünschen:

„Moizeid!“

Johann Worgotter

schaum-weine

Schlumberger Piccolo	*0,2 l*	**€ 13.80**
Schlumberger "On Ice" "On Ice", Rosé	*0,75 l*	**€ 49.70**
Kattus Prosecco Vino Frizzante DOC	*0,75 l*	**€ 28.90**
Mionetto Prosecco DOC Treviso Brut Prestige	*0,75 l*	**€ 34.70**
Moët & Chandon Champagne Brut Imperial	*0,75 l*	**€ 127.00**
Moët & Chandon Champagne Ice Imperial	*0,75 l*	**€ 138.00**
Laurent Perrier Cuvée Rosé Brut	*0,75 l*	**€ 174.00**
Dom Pérignon 2008	*0,75 l*	**€ 375.00**

aperitif

Pernod mit Wasser & Eis	*4 cl*	**€ 5.30**
Prosecco	*0,1 l*	**€ 4.80**
Campari Orange oder Soda	*4 cl*	**€ 6.50**
Martini Bianco	*5 cl*	**€ 5.50**
Aperol Spritz - Prosecco	*0,25 l*	**€ 7.80**
Lillet Wild Berry	*0,25 l*	**€ 7.80**
Hugo - Prosecco Minze, Holunder	*0,25 l*	**€ 7.80**

offene weine

Offene Weiß- & Roséweine

Grüner Veltliner Weingut Thiery Weber, Krems	*1/8 l*	**€ 4.10**
Sauvignon Blanc DAC Weingut Wippel, Vulkanland, Steiermark	*1/8 l*	**€ 4.60**
Lugana Bertani, Veneto	*1/8 l*	**€ 4.90**
Gelber Muskateller Weingut Thiery Weber, Krems	*1/8 l*	**€ 4.40**
Sweet Mary lieblich (WR-SB-GM) Weingut Kellerkatze, Burgenland	*1/8 l*	**€ 4.20**
Rosé	*1/8 l*	**€ 4.20**
G'Spritzter Grüner Veltliner		
sauer	*1/4 l*	**€ 3.90**
süß	*1/4 l*	**€ 4.10**
Sommerspritzer	*1/2 l*	**€ 5.20**
	1/4 l	**€ 3.50**

Offene Rotweine

Zweigelt Weingut Thiery Weber, Krems	*1/8 l*	**€ 4.10**
Cabernet Sauvignon Weingut Münzenrieder, Neusiedler See	*1/8 l*	**€ 4.60**
Cuvée Equinox Weingut Reumann	*1/8 l*	**€ 5.30**
G'Spritzter		
sauer	*1/4 l*	**€ 3.90**
süß	*1/4 l*	**€ 4.10**

roséweine

Rosé Kristall (BF) Weingut MAD, Burgenland	**€ 25.20**
Rosé de Saint Tropez "Cuvée Cep d'Or" Le Maîtres Vignerons de Saint-Tropez	**€ 33.60**

weißweine

Grüner Veltliner Straßertaler Weingut Waldschütz, Kamptal	**€ 27.50**
Grüner Veltliner Federspiel Weingut R. Stierschneider, Wachau	**€ 32.60**
Grüner Veltliner Smaragd DAC Strawanzer Weingut Donabaum, Wachau	**€ 47.50**
Riesling Federspiel Weingut Eder, Wachau	**€ 29.60**
Riesling Smaragd Terrassen Weingut Pichler, Wachau	**€ 48.70**
Chardonnay Reserve Weingut Krug, Gumpoldskirchen	**€ 32.60**
Leithaberg DAC Scheibenberg Chardonnay Weingut H. Moser, Neusiedlersee-Hügelland	**€ 35.90**
Sauvignon Blanc DAC Weingut Nekrep, Südsteiermark	**€ 29.50**
Gelber Muskateller Weingut Wohlmuth, Südsteiermark	**€ 33.70**
Welschriesling Weingut Nadler, Carnuntum	**€ 27.50**
Weissburgunder Jungherrn Weingut Stift Klosterneuburg, Niederösterreich	**€ 30.70**
„Versuchung“ Pinot Gris Weingut Krug, Gumpoldskirchen	**€ 46.00**
Sweet Mary liebllich (WR - SB - GM) Weingut Kellerkatze, Burgenland	**€ 25.20**

Italienische Weißweine

Lugana Bertani, Veneto Italien	**€ 29.30**
Pinot Grigio Cavit, Trentino Italien	**€ 27.40**

Rotweine

Zweigelt Heideboden — **€ 27.40**
Weingut Wurzinger, Neusiedlersee

Blaufränkisch vom Lehm — **€ 36.50**
Weingut A. Gesellmann, Mittelburgenland

Cabernet Sauvignon — **€ 27.60**
Weingut Münzenrieder, Neusiedler See

Cabernet Franc — **€ 42.00**
Weingut MAD, Oggau

Pinot Noir Reserve — **€ 33.00**
Weingut Zantho Andau

St. Laurent Ausstich — **€ 29.00**
Weingut Stift Klosterneuburg, Niederösterreich

Syrah Reserve — **€ 53.40**
Weingut Hundsdorfer, Mittelburgenland

Cuvée Österreich

Cabernet - Merlot vom Leithakalk — **€ 39.50**
Weingut H. Moser, Neusiedlersee-Hügelland

Opus Eximium — **€ 49.00**
(BF - SL - ZW)
Weingut Gesellmann, Mittelburgenland

Heideboden Reserve — **€ 32.80**
(ZW - BF - ME)
Weingut Münzenrieder

Sweet Max *lieblich* — **€ 25.20**
(ZW - BF)
Weingut Kellerkatze, Burgenland

Gabarinza — **€ 69.00**
(ZW - BF - ME)
Weingut Gernot Heinrich, Gols

Cuvée Big John — **€ 38.90**
(ZW - CS - PN)
Weingut Scheiblhofer, Andau

Internationale Rotweine

Lagrein Riserva "Barbagol" **€ 47.50**
Laimburg, Südtirol
Italien

Amarone della Valpolicella Classico DOCG **€ 72.70**
Rubinelli Vajol, Veneto
Italien

Valpolicella DOC Bertani **€ 32.50**
Bertani, Veneto
Italien

Chianti Classico DOC **€ 31.00**
Rocca della Macie, Toscana
Italien

Varvara DOC Bolgheri **€ 57.80**
(CS - ME - SY - PV)
Castello di Bolgheri, Toscana
Italien

Elegia-Primitivo di Manduria DOP Riserva **€ 39.50**
Produttori Vini Manduria, Apulien
Italien

Bourgogne „Cuvée Latour“ **€ 44.80**
Pinot Noir
Louis Latour, Beaune
Frankreich

Shiraz **€ 29.80**
Wakefield, Clare Valley
Australien

Rioja Otis Tarda Crianza **€ 35.00**
Bodega Bagordi
Spanien

Malbec Series **€ 34.70**
Finca Perdriel Mendozza
Argentinien

Redstone Cabernet Sauvignon **€ 48.50**
Capelands Estate, Stellenbosch
Südafrika

Zinfandel **€ 42.00**
Rancho Zapacho, Sonoma County
Kalifornien

biere

Stiegl Hell vom Fass		
Halbe	*0,5 l*	**€ 5.40**
Seidl	*0,3 l*	**€ 4.20**
Stiegl Goldbräu in der Flasche		
Halbe	*0,5 l*	**€ 4.80**
Seidl	*0,3 l*	**€ 3.80**
König Ludwig dunkel	*0,5 l*	**€ 5.80**
Franziskaner Weißbier vom Fass		
Halbe	*0,5 l*	**€ 5.80**
Seidl	*0,3 l*	**€ 4.40**
Franziskaner Weißbier alkoholfrei	*0,5 l*	**€ 5.80**
Stiegl Radler Naturtrüb		
Halbe	*0,5 l*	**€ 5.40**
Seidl	*0,3 l*	**€ 4.20**
Stiegl Radler sauer		
Halbe	*0,5 l*	**€ 4.90**
Seidl	*0,3 l*	**€ 3.40**
Stiegl Freibier alkoholfrei	*0,33 l*	**€ 4.20**
Stiegl Radler alkoholfrei	*0,33 l*	**€ 4.20**
Franziskaner Weißbier Zitro *(„Russe“)*		
Halbe	*0,5 l*	**€ 5.80**
Seidl	*0,3 l*	**€ 4.40**
Franziskaner Weißbier Cola *(„Cola-Weizen“)*		
Halbe	*0,5 l*	**€ 5.80**
Seidl	*0,3 l*	**€ 4.40**
Guinness vom Fass		
Pint	*0,5 l*	**€ 6.90**
	0,3 l	**€ 5.40**
Corona	*0,33 l*	**€ 5.20**

share it!

Du bist Fan vom Schindldorf?

Du hast Fotos von unserem Lokal
oder von deinem Essen gemacht?

Dann markier uns gerne oder
schick sie uns an insta@schindldorf.at

@schindldorf.at

alkoholfrei

Montes Mineralwasser	*0,33 l*	**€ 3.60**
still, leicht prickelnd oder perlend	*0,7 l*	**€ 6.90**
Coca Cola, Limo (Zitrone, Orange), Spezi		
klein	*0,25 l*	**€ 3.50**
groß	*0,5 l*	**€ 5.40**
Almdudler	*0,33 l*	**€ 4.20**
Coca Cola *Zero*	*0,33 l*	**€ 4.20**
Thomas Henry	*0,2 l*	**€ 3.80**
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Beer		
Red Bull *Regulär oder Sugar Free*	*0,25 l*	**€ 5.30**
Rauch Ice Tea *Zitrone oder Pfirsich*	*0,33 l*	**€ 4.20**
Fruchtsäfte		
Apfel, Orange, Johannisbeere, Mango, Rhabarber		
pur	*0,25 l*	**€ 3.50**
gespritzt Mineralwasser klein	*0,25 l*	**€ 3.20**
gespritzt Mineralwasser groß	*0,5 l*	**€ 5.30**
gespritzt Quellwasser	*0,5 l*	**€ 4.90**
Schiwasser, Holler gespritzt oder Soda Citron		
klein	*0,25 l*	**€ 3.20**
groß	*0,5 l*	**€ 4.90**
Berg Quellwasser		
klein	*0,25 l*	**€ 0.90**
groß	*0,5 l*	**€ 1.70**

spiritueuses

Schnäpse & Liköre

von Aggstein

Zirbenlikör	*30% vol.*	*2 cl*	**€ 3.50**
Obstler	*35% vol.*	*2 cl*	**€ 3.50**
Marillenschnaps	*35% vol.*	*2 cl*	**€ 3.50**
Williams Birne	*35% vol.*	*2 cl*	**€ 4.20**
Tiroler Bergteufel	*50% vol.*	*2 cl*	**€ 3.70**
Enzianschnaps	*35% vol.*	*2 cl*	**€ 4.20**
Haselnussschnaps	*35% vol.*	*2 cl*	**€ 3.50**
Johannisbeere	*35% vol.*	*2 cl*	**€ 3.50**
Schoko-Chili Likör	*25% vol.*	*2 cl*	**€ 3.50**
Flying Hirsch			**€ 5.20**

Edel- & Zigarrenbrände

von Aggstein

Vogelbeerbrand	*43% vol.*	*2 cl*	**€ 5.80**
Bauernobstler	*50% vol.*	*2 cl*	**€ 4.20**
Waldhimbeerbrand	*40% vol.*	*2 cl*	**€ 6.20**
Beeren Cuvée ZB	*45% vol.*	*2 cl*	**€ 6.20**
Fass'l Zwetschke ZB	*43% vol.*	*2 cl*	**€ 5.80**
Gefasste Birn' ZB	*45% vol.*	*2 cl*	**€ 4.80**

digestif

Asbach Uralt	*2 cl*	**€ 3.60**
Averna	*2 cl*	**€ 3.50**
Ramazzotti	*2 cl*	**€ 3.50**
Jägermeister	*2 cl*	**€ 3.90**
Fernet-Branca	*2 cl*	**€ 3.70**
Grappa Piemonte Francoli	*2 cl*	**€ 4.20**
Grappa Giare Amarone	*2 cl*	**€ 6.20**
Amaretto	*2 cl*	**€ 3.50**
Frangelico *Nusslikör*	*2 cl*	**€ 3.50**
Limoncello	*2 cl*	**€ 3.70**
Glenfiddich	*4 cl*	**€ 9.00**
Jameson	*4 cl*	**€ 8.50**
Sambuca Molinari	*2 cl*	**€ 3.50**
Baileys	*2 cl*	**€ 3.60**
Sierra Tequila Reposado	*2 cl*	**€ 3.50**

cocktails & mocktails

Espresso Martini **€ 11.50**
Vodka, Kahlúa, Espresso, Rohrzuckersirup

Caipirinha **€ 10.40**
Pitú, Limetten, brauner Rohrzucker

Mojito **€ 10.40**
Havanna Club, Limetten, Minze, brauner Rohrzucker

Munich Mule **€ 12.50**
Bombay Gin, Limetten, Ginger Beer, serviert im Kupferkessel

Moscow Mule **€ 12.50**
Eristoff, Limetten, Minze, Ginger Beer serviert im Kupferkessel

Virgin Caipirinha (0%) **€ 8.50**
Ginger Ale, Limetten, brauner Rohrzucker

Virgin Mojito (0%) **€ 8.50**
Ginger Ale, Limetten, Minze, brauner Rohrzucker

longdrinks

Jack Daniel's & Cola	*4 cl*	**€ 9.50**
Jim Beam & Red Bull	*4 cl*	**€ 9.50**
Jim Beam & Cola	*4 cl*	**€ 8.50**
Bacardi & Cola	*4 cl*	**€ 8.50**
Cola Rum	*4 cl*	**€ 7.90**
Captain Morgan & Cola	*4 cl*	**€ 8.50**
Malibu Orange	*4 cl*	**€ 8.50**
Smirnoff & 0,2 l Bitter Lemon	*4 cl*	**€ 10.20**
Smirnoff & Soda	*4 cl*	**€ 7.50**
Smirnoff & Red Bull	*4 cl*	**€ 9.50**
Cuba Libre Havanna Club, 3y	*4 cl*	**€ 8.50**
Gordon‘s Gin & 0,2 l Thomas Henry	*4 cl*	**€ 10.20**
Bulldog Gin & 0,2 l Thomas Henry	*4 cl*	**€ 11.80**
Hendrick‘s Gin & 0,2 l Thomas Henry	*4 cl*	**€ 12.80**

bottles

Rum

Bacardi	*0,7 l*	**€ 98.00**
Captain Morgan	*0,7 l*	**€ 98.00**
Havana Club		
Añejo 7 Años	*0,7 l*	**€ 107.00**
Añejo 3 Años	*0,7 l*	**€ 98.00**

Wodka

Absolut Vodka	*0,7 l*	**€ 98.00**
Russian Standard	*0,7 l*	**€ 98.00**
Stolichnaya Elit	*0,7 l*	**€ 124.00**

Whiskey

Jim Beam *Kentucky Straight*	*0,7 l*	**€ 98.00**
Jack Daniel's *Old No. 7*	*0,7 l*	**€ 108.00**

Gin

Gordon's *London Dry Gin*	*0,7 l*	**€ 88.00**
Bombay Sapphire	*0,7 l*	**€ 98.00**
Bulldog *London Dry Gin*	*0,7 l*	**€ 112.00**
Hendrick's	*0,7 l*	**€ 124.00**

Alle Bottles inklusive:

1 l Softgetränke

- oder -

4x Red Bull / 4x Henry Tonic / 4x Schweppes Bitter Lemon

speisen

Vorspeisen & Suppen
Salate
Pasta
Burger
Steaks & Ribs
Traditionelles & Gegrilltes
Pizze
Fischgerichte
Kinderkarte
Eiskarte
Desserts

vorspeisen & suppen

Caprese **€ 13.80**
Büffelmozzarella auf Tomaten mit Basilikumpesto
A, C, G, H, M

Beef Tatar *ca. 120 g* **€ 19.70**
mit kunsprigem Toastbrot
A, R, G, O

Gegrillte Baby-Calamari **€ 18.70**
auf Rucola und Parmesanspänen mit
süß-saurer Vinaigrette
A, R, G, O

Carpaccio di Manzo **€ 15.80**
Rinderfiletcarpaccio auf Rucola und Parmesanspänen
G, O

Bruschetta alla Toscana V **€ 10.80**
Oliven, Kapern, Tomaten, Knoblauch und Rucola
A, G, O

Gefüllte Avocado **€ 13.90**
mit Räucherlachs und gebackenem Ei
D, G

Knoblauchbrot V **€ 6.50**
A, G

Kräftig klare Rindssuppe **€ 5.40**
mit selbstgemachten Frittaten
A, C, G, L

Italienische Tomatensuppe V **€ 7.20**
mit Croûtons und Sahnehaube
A, G, O

Salate

Blattsalat V — **€ 6.20**
mit Hausdressing
C, G, M

Bunt gemischter Salat V — **€ 6.80**
bunt gemischter Salatteller mit Hausdressing
B, O

Steirischer Backhendl Salat — **€ 18.70**
bunt gemischt mit Vogerlsalat, frischem Kartoffelsalat, Backhendlfilet, Kürbiskernen und feiner Kürbiskernölmarinade
C, M, O

Feinschmecker Salat — **€ 24.70**
bunt gemischter Salatteller mit frischen Champignons und Rinderfiletspitzen vom Lavastein
O

Klassischer Caesar Salat — **€ 18.70**
Frischer Eisbergsalat, würzige Parmesanspäne, knusprige Croûtons, zarte Hähnenbcrust und cremiges Dressing
A, C, G, M

ohne Hähnchenbrust V — **€ 14.70**

Griechischer Salat V — **€ 17.80**
bunt gemischter Salatteller mit Zwiebeln, Paprika, Oliven, Kapern und Fetakäse
C, G, M

kidsmenü

Leibgericht
Hamburger mit Pommes
880 Cent

Riesenknoten
Spaghetti Bolognese oder mit Tomatensauce
720 Cent

Goldgräber-Menü
Chicken Nuggets mit Pommes Frites
850 Cent

Schneepflug
Pizza Margherita, Salami oder mit Schinken
800 Cent

Das beste Essen der Welt
Schnitzel nach Wiener Art mit Pommes Frites
980 Cent

Allerlei Grillerei
Grillwürstel mit Pommes Frites
720 Cent

steaks & ribs

vom Lavasteingrill, serviert mit Ofenkartoffel und Sauerrahm

Rumpsteak vom Angus Rind kerniges Stück mit kleinem Fettrand Herkunft: Südamerika *G*	*220 g* *300 g*	**€ 29.70** **€ 38.50**
Filetsteak zarter Bissen mit Genuss vom Jungstier *G*	*180 g* *250 g*	**€ 33.70** **€ 43.80**
Tagliata vom Dry Aged Rib Eye Steak auf Rucola, Parmesanspänen, Kirschtomaten und Balsamicojus *G*	*250 g*	**€ 42.90**
Surf & Turf Filetsteak mit zwei Black Tiger Garnelen *G*	*180 g*	**€ 42.50**
Dry Aged Tomahawk Steak + 2 Beilagen nach Wahl (2 Personen) *G*	*ca. 1200 g*	**€ 89.50**
Spare Ribs zart-knusprig, rauchig gewürzt mit Smoked Honey Sauce *G*	*ca. 500 g*	**€ 24.90**

Weitere Beilagen

kräftige Pfefferrahmsauce *G, O*
€ 3,80

Chimichurri *L, O*
südamerikanische Kräutersauce
€ 2,70

frisches Salatbukett
Knoblauchbrot *A, G*
Pommes Frites *A*
Grüne Speckbohnen
junges, rustikales Grillgemüse
je € 4.80

Wie wünschen Sie ihr Steak?

Rare / Bleu (roh im Kern)
Medium Rare (leicht roh im Kern)
Medium (leicht rosa im Kern)
Well Done (durchgebraten)

burger

Schindldorfburger **€ 21.50**
180g Rindfleischpatty, Räucherspeck, Ei, Tomaten, rote Zwiebelringe, knackiger Salat und herzhaft-pikante Burgersauce
A, C, E, N

Cheeseburger **€ 20.50**
180g Rindfleischpatty, roter Cheddarkäse, Tomaten, rote Zwiebelringe, knackiger Salat und herzhaft-pikante Burgersauce
A, L, O

Hot & Spicy Burger **€ 21.50**
180g Rindfleischpatty, Räucherspeck, scharfe Jalapeños, Tomaten, rote Zwiebelringe, knackiger Salat und Smokey Jalapeño Sauce
A, C, G, L

Klassikburger **€ 19.50**
180g Rindfleischpatty, Essiggurkerl, Zwiebeln, knackiger Salat, frische Tomaten und Ketchup auf Brioche Bun
A, C, E, N

Veggieburger V **€ 19.50**
gegrilltes, selbstgemachtes Gemüsepatty, knackiger Salat, Tomaten, Gurken, rote Zwiebelringe, Sauerrahmsauce
A, C, E, G, N

Pulled Pork Burger **€ 21.50**
18 Stunden geschmorter Braten mit würziger Kruste, Whiskey Zwiebeln und Cole Slaw auf Brioche Bun
A, C, G, N

selbstgemachte Burgerpatties aus 100% regionalem Rindfleisch, serviert mit knusprig gebackenen Steakhouse Fries

spezialitäten & traditionelles

Original Wiener Schnitzel vom Kalb **€ 29.70**
mit frischem, selbstgemachten Kartoffel-Vogerlsalat und Preiselbeeren
A, G, C, O, M

Schnitzel nach Wiener Art **€ 18.90**
vom Schwein, mit Pommes Frites und Preiselbeeren
A, G, C, O

Cordon Bleu **€ 21.70**
vom Schwein mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren
A, C, G, F

Grillteller **€ 25.90**
mit kleinem Putensteak, Schweinemedaillon, Rumpsteak,
Räucherspeck und Würstchen, dazu Pommes Frites und Speckbohnen
A, G, O

Ofenkartoffel **€ 14.80**
mit Frischkäse-Kräutersauce und frischem Grillgemüse

mit Hähnchenbrust und Räucherspeck **€ 21.50**
A, E, G, L

fisch & meeresfrüchte

Chili-Garnelen in Knoblauch **€ 26.70**
8 Stück Garnelen, mit Chili, Kirschtomaten, Knoblauch
und Kräutern, dazu ein Pizzastangerl
A, C, G, O, R

Zanderfilet vom Grill **€ 25.90**
mit Petersilkartoffeln, jungem, rustikalem Grillgemüse
und gerösteten Mandelsplittern
A, C, D, G, M

Calamari vom Grill **€ 22.80**
gegrillteer Tintenfisch vom Grill auf buntem Salat mit Knoblauchbrot
A, G, O, R

pasta

Spaghetti Bolognese **€ 13.90**
Spaghetti mit Tomaten-Hackfleischsauce
A, L, O

Spaghetti Carbonara **€ 14.90**
Spaghetti mit Speck, Eiern, Sahnesauce und Parmesan
A, C, G, L

Spaghetti Aglio e Olio mit Garnelen **€ 23.70**
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, 5 Stück Garnelen, Rucola und scharfer Peperoni
A, B

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino V **€ 12.60**
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und scharfer Peperoni
A

Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen **€ 24.80**
Hausgemachte Tagliatelle mit Basilikumpesto, Rucola und und Kirschtomaten
A, C, E

Tagliatelle mit Lachs **€ 18.70**
Hausgemachte Tagliatelle mit frischem Lachs, Lauch und Cocktailtomaten
A, C, D, O

Lasagne al Forno **€ 16.80**
Nudelblätter mit Tomaten-Hackfleischsauce und Mozzarella im Ofen überbacken
A, C, G, L

pizze

im Steinofen knusprig gebacken

Pizzabrot **€ 8.40**
Tomaten, Oregano, Knoblauch
A, G

Pizza Margherita **€ 9.90**
Tomaten, Mozzarella und Oregano
A, G

Pizza Napoli **€ 12.40**
Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Kapern
A, G, O, D

Pizza Funghi **€ 11.60**
Tomaten, Mozzarella und Champignons
A, G

Pizza Salami **€ 12.40**
Tomaten, Mozzarella und Salami
A, G, O

Pizza Prosciutto **€ 11.90**
Tomaten, Mozzarella und Schinken
A, G, O

Pizza Jesolo **€ 13.10**
Tomaten, Mozzarella, Salami und Champignons
A, G, O

Pizza Regina **€ 12.80**
Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons
A, G, O

Pizza Golosa **€ 13.80**
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami und Champignons
A, G, O

Pizza Capricciosa **€ 13.80**
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami und Artischocken
A, G, O

Pizza Picante *scharf* **€ 13.80**
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Paprika und Eier
A, G, C, O

Pizza Tonno **€ 14.10**
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln
A, G, O

Pizza Vegetariana **€ 14.40**
Tomaten, Mozzarella und gegrilltes Gemüse
A, G

Pizza Hawaii **€ 13.10**
Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ananas
A, G, O

Pizza Quattro Stagioni **€ 14.80**
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons, Artischocken, Oliven und Peperoni
A, G, O

Pizza Quattro Formaggi **€ 15.80**
Tomaten und vier verschiedene Käsesorten
A, G

Pizza Speziale

Pizza Caprese V **€ 13.90**
Tomaten, Mozzarella, Cocktailtomaten und Basilikum
A, G

Pizza Parma **€ 14.50**
Tomaten, Mozzarella und Parmaschinken
A, G

Pizza Tirolese **€ 16.80**
Tomaten, Mozzarella, Scamorza, Speck, Mais und Zwiebel
A, G, L

Pizza American **€ 17.50**
Tomaten, Mozzarella, Hühnerfiletstreifen, Paprika, Zwiebeln
A, G, L

Pizza Rustichella **€ 16.80**
Tomaten, Mozzarella, Cocktailtomaten, Parmaschinken, Rucola und Parmesanspäne
A, G

Pizza Spinacci V **€ 14.90**
Tomaten, Mozzarella, Blattspinat, Fetakäse und Ei
A, G, C

Pizza Schindldorf (scharf) **€ 15.20**
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Peperoni, Oliven, Artischocken und Knoblauch
A, G, O

Pizza Diavolo **€ 15.20**
Tomaten, Mozzarella, Salsiccia und Jalapeños
A, G

Pizza Mexican (scharf) **€ 16.20**
Tomaten, Mozzarella, Hackfleisch, Salsiccia, Bohnen, Mais, Zwiebelringe und Jalapeños
A, G

Pizza Frutti di Mare **€ 16.70**
Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchte
A, G, B, D, R

Pizza Scampi **€ 18.90**
Tomaten, Mozzarella und Scampi (6 Stk.)
A, G, B

Pizza con Gamberetti **€ 16.20**
Tomaten, Mozzarella, Shrimps und Knoblauch
A, G, B

Calzone (gefüllt) **€ 14.20**
Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons
A, G, B

Pizza Mezzaluna **€ 15.80**
Halb-Calzone, gefüllt mit Cocktailtomaten, Mozzarella, Salsiccia,
Halb-Pizza mit Gorgonzola, Rucola und Parmesanspänen
A, G

Extra-Zutaten:

Knoblauch € 1,-

Champignons, Rucola, Salami, Schinken, Peperoni, Paprika, Ananas, Artischocken, Mais, Ei, Zwiebeln, Mozzarella und Oliven werden mit € 1,50 verrechnet.

Speck, Sardellen, Thunfisch und Shrimps werden mit € 2,50 verrechnet.

Alle Pizzen auch in klein erhältlich - € 1,- Abzug

desserts

Affogato al caffè **€ 4.80**
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

Warmes Schokoladen-Soufflé V **€ 7.20**
A, C, G, O

Selbstgemachtes Tiramisu V **€ 7.80**
A, C, G, O

Panna Cotta V **€ 6.90**
D, G, O

Hausgemachter Apfelstrudel V
mit Sahne **€ 5.40**
mit Sahne & 1 Kugel Vanilleeis **€ 7.20**

eiscrème

Coupe Dänemark V **€ 7.80**
Klassischer Vanilleeisbecher mit warmer Schokosauce und Schlagsahne
G, H

Heiße Liebe V **€ 7.80**
Vanilleeis übergossen mit warmen, marinierten Himbeeren und Schlagsahne
G

Schlemmerbecher V **€ 11.80**
Stracciatella, Schokoladen- und Vanilleeis mit reichlich Eierlikör, Nüssen und Schlagsahne
E, G, H

Gemischtes Eis V **€ 6.40**
ohne Sahne € 5.60
Drei Kugeln Eis nach Wahl
G

Eiskaffee V **€ 6.70**
Vanilleeis aufgegossen mit eisgekühltem Kaffee, mit Schlagsahne und Kaffeebohnen
G

Erdbeerbecher V **€ 10.20**
Erdbeer- und Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Schlagsahne
G, H

Eiskasperl V **€ 4.80**
Zwei Kugeln Eis nach Wahl lustig garniert
G

Eispalatschinken V **€ 9.20**
Frischer, selbstgemachter Pfannkuchen gefüllt mit cremigem Vanilleeis, mit Schokoladensauce
G, H

Wählen Sie aus unseren Eissorten: Vanille, Erdbeer, Schokolade, Joghurt-Waldbeere, Zitrone, Stracciatella

kaffee, tee & heißgetränke

Tasse Kaffee Häferl	**€ 3.50** € 4.80
Espresso doppelt	**€ 3.20** € 4.60
Espresso Macchiato	**€ 3.50**
Espresso Corretto	**€ 5.20**
Cappuccino mit Milchschaum	**€ 3.90**
Latte Macchiato	**€ 4.20**
Affogato al caffè Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	**€ 4.80**
Heiße Milchschokolade mit Sahne	**€ 4.30**
Tasse Tee Früchte, Pfefferminz, Grüner, Kräuter, Schwarzer, Zitrone-Ingwer, Hagebutte	**€ 3.20**

Allergenkennzeichnung & Abkürzungen

A - Glutenhaltiges Getreide
B - Krebstiere
C - Eier
D - Fische
E - Erdnüsse Konzentration >10 mg/kg oder 10 mg/l
G - Milch (einschließlich Laktose)
H - Schalenfrüchte (Nüsse)
L - Sellerie
M - Senf
N - Sesamsamen
O - Schwefeldioxid und Sulfite
F - Sojabohnen
R - Weichtiere
V - Vegetarisches Gericht

*Fragen Sie unser Servicepersonal auch nach unseren **veganen Gerichten**, die wir gerne für Sie zubereiten!*

Alle Speisen auch zum Mitnehmen!
Die Speisekarte finden Sie auch unter

www.schindldorf.at

Bestellhotline:

+43 (0) 5353 / 200 16

Schindldorf
... das urige Erlebnis in den Bergen

Johann Wörgötter e. U.
Alpegg 16
6384 Waidring
Tel.: +43 (0) 5353 / 200 16

Mehr vom Schindldorf gibt's online:

Webseite:
www.schindldorf.at

Instagram:
@schindldorf.at

Facebook:
facebook.com/Schindldorf.at

Spotify:
@schindldorf.at