

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!“



schaum- weine

Schlumberger Piccolo 0,2 l **€ 13.80**

Schlumberger "On Ice" 0,75 l **€ 49.70**
"On Ice", Rosé

Kattus Prosecco 0,75 l **€ 28.90**
Vino Frizzante DOC

Mionetto Prosecco 0,75 l **€ 34.70**
DOC Treviso Brut Prestige

Moët & Chandon 0,75 l **€ 64.00**
Garden Spritz

Moët & Chandon 0,75 l **€ 127.00**
Champagne Brut Imperial

Moët & Chandon 0,75 l **€ 138.00**
Champagne Ice Imperial

Laurent Perrier 0,75 l **€ 174.00**
Cuvée Rosé Brut

Dom Pérignon 2008 0,75 l **€ 375.00**

Pernod 4 cl **€ 5.30**
mit Wasser & Eis

Prosecco 0,1 l **€ 4.80**

Campari 4 cl **€ 6.50**
Orange oder Soda

Martini Bianco 5 cl **€ 5.50**

Aperol Spritz - Prosecco 0,25 l **€ 8.50**

Lillet Wild Berry 0,25 l **€ 8.50**

Hugo - Prosecco 0,25 l **€ 7.80**
Minze, Holunder



spezielle

Offene Weiß- & Roséweine

Offene Weiß- & Roséweine

Grüner Veltliner	1/8 l	€ 4.40
Weingut Thiery Weber, Niederösterreich		
Sauvignon Blanc DAC	1/8 l	€ 4.90
Weingut Wippel, Vulkanland, Steiermark		
Lugana "le Quaiare"	1/8 l	€ 5.50
Cantine Bertani, Lombardei		
Gelber Muskateller	1/8 l	€ 4.80
Weingut Oberschil, Niederösterreich		
Traminer halbtrocken-lieblich	1/8 l	€ 4.40
Weingut Oberschil, Niederösterreich		
Rosé	1/8 l	€ 4.40
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	1/8 l	€ 4.40
Weingut Thiery Weber, Niederösterreich		
Cabernet Sauvignon	1/8 l	€ 5.20
„der Aristokrat“		
Weingut Eichenwald, Mittelburgenland		
Cuvée Equinox	1/8 l	€ 5.60
Weingut Reumann, Burgenland		
G'Spritzter		
sauer	1/4 l	€ 3.90
süß	1/4 l	€ 4.10

roséweine

Rosé Kristall (BF) € 26.40
Weingut MAD, Burgenland

Blush Rosé € 29.60
Weingut Zuschmann Schöffmann, Niederösterreich

Weiße Weine

Grüner Veltliner Weingut Waldschütz, Kamptal DAC, Niederösterreich	€ 27.50
Grüner Veltliner Federspiel Weingut R. Stierschneider, Wachau, Niederösterreich	€ 32.60
Weinviertel DAC Große Reserve (Ried Irgsten Gruben) Weingut Oberschil, Niederösterreich	€ 39.00
Grüner Veltliner Smaragd DAC (Ried Loibenberg) Weingut Schmelz, Wachau, Niederösterreich	€ 49.00
Riesling Federspiel (Ried 1000 Eimerberg) Weingut Gebetsberger, Wachau, Niederösterreich	€ 29.60
Riesling Smaragd Terrassen Weingut Domäne Wachau, Wachau, Niederösterreich	€ 43.50
Chardonnay Reserve Weingut Krug, Gumpoldskirchen	€ 32.60
Leithaberg DAC Scheibenberg Chardonnay Weingut H. Moser, Neusiedlersee-Hügelland	€ 35.90
Sauvignon Blanc Vulkanland Steiermark DAC Weingut Gollenz, Steiermark	€ 29.50
Gelber Muskateller Weingut Oberschil, Niederösterreich	€ 28.80
Welschriesling Weingut Nadler, Carnuntum, Niederösterreich	€ 27.50
Weißenburgunder Leithaberg DAC Weingut Wangentristl, Burgenland	€ 28.50
Grauburgunder Goldberg Weingut Georg Preisinger, Burgenland	€ 32.80
„Versuchung“ Pinot Gris Weingut Krug, Gumpoldskirchen	€ 46.00
Traminer halbtrocken lieblich Weingut Oberschil, Niederösterreich	€ 26.40

Italienische Weißweine

Lugana "Le Quaiare" Cantine Bertani, Lombardia Italien	€ 32.90
Pinot Grigio Cavit, Trentino Italien	€ 27.40



Rotweine

Zweigelt Heideboden Weingut Leitner, Burgenland	€ 28.50
Blaufränkisch vom Lehm Weingut A. Gesellmann, Mittelburgenland	€ 36.50
Cabernet Sauvignon "der Aristokrat" Weingut Eichenwald, Burgenland	€ 31.20
Cabernet Franc Weingut MAD, Oggau, Burgenland	€ 42.00
Pinot Noir Reserve Weingut Zanho, Andau, Burgenland	€ 33.00
St. Laurent Ausstich Weingut Stift Klosterneuburg, Niederösterreich	€ 29.00
Syrah Reserve Weingut Hundsdorfer, Burgenland	€ 53.40
Merlot Reserve Weingut Aumann, Niederösterreich	€ 34.50

Cuvée Österreich

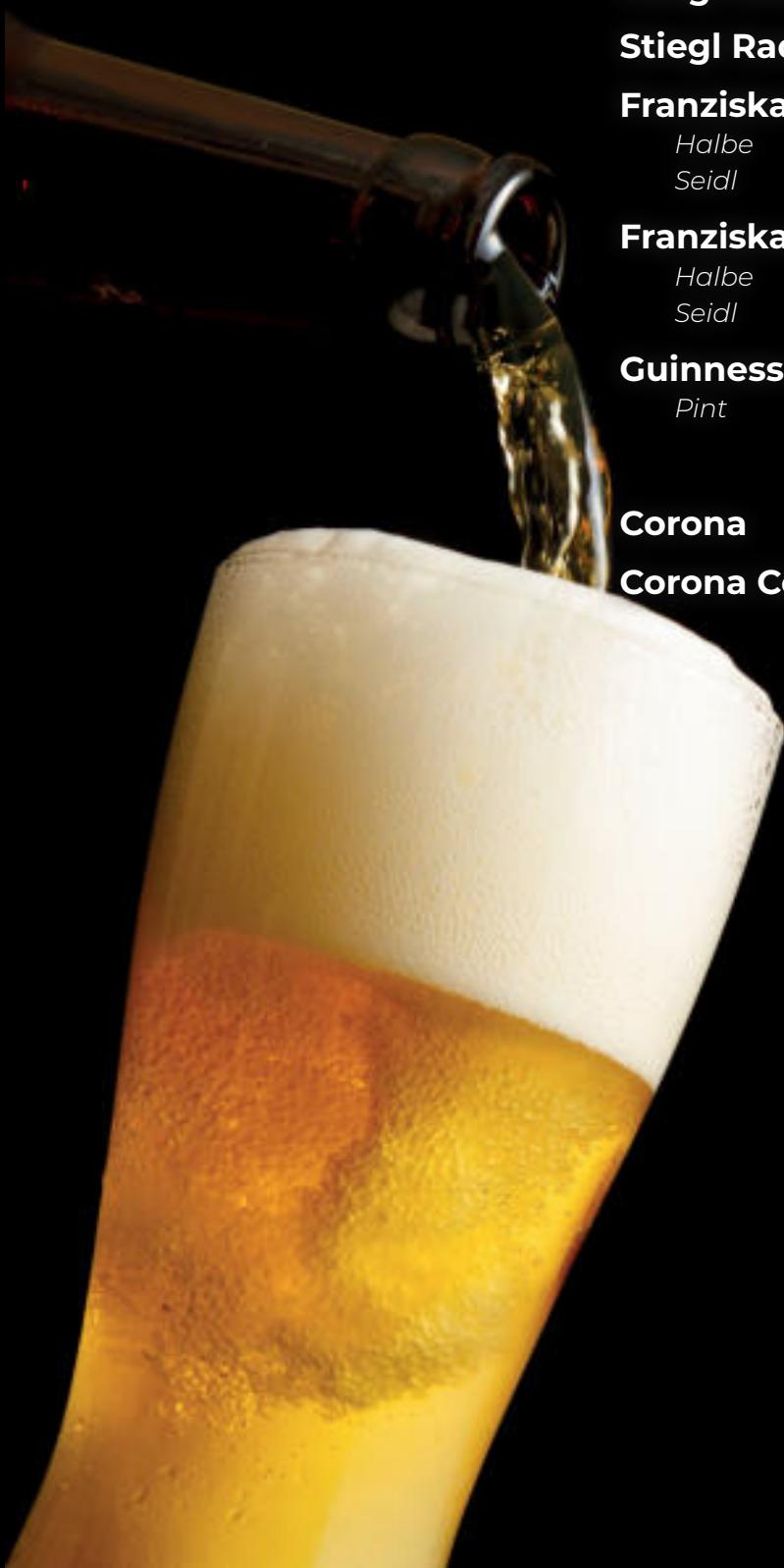
Cabernet - Merlot vom Leithakalk Weingut H. Moser, Neusiedlersee-Hügelland, Burgenland	€ 39.50
Opus Eximum (BF - SL - ZW) Weingut Gesellmann, Burgenland	€ 54.00
Heideboden Reserve (ZW - BF - ME) Weingut Münzenrieder, Burgenland	€ 32.80
Sweet Max lieblich (ZW - BF) Weingut Kellerkatze, Burgenland	€ 26.40
Gabarinza (ZW - BF - ME) Weingut Gernot Heinrich, Gols, Burgenland	€ 69.00
Cuvée Big John (ZW - CS - PN) Weingut Scheiblhofer, Andau, Burgenland	€ 38.90



Internationale Rotweine

Lagrein Riserva "Barbagol" Laimburg, Südtirol Italien	€ 53.50
Amarone della Valpolicella Classico DOCG Rubinelli Vajol, Veneto Italien	€ 72.70
Valpolicella DOC Bertani Bertani, Veneto Italien	€ 32.50
Chianti Classico DOCG Il Molino di Grace, Toscana Italien	€ 38.50
Varvara DOC Bolgheri (CS - ME - SY - PV) Castello di Bolgheri, Toscana Italien	€ 57.80
Elegia-Primitivo di Manduria DOP Riserva Produttori Vini Manduria, Apulien Italien	€ 39.50
Bourgogne „Cuvée Latour“ Pinot Noir Louis Latour, Beaune Frankreich	€ 47.80
Shiraz Wakefield, Clare Valley Australien	€ 32.00
Rioja Otis Tarda Crianza Bodega Bagordi Spanien	€ 35.00
Malbec Perdriel Series Finca Perdriel-Bodega Norton Argentinien	€ 38.70
Redstone Cabernet Sauvignon Capelands Estate, Stellenbosch Südafrika	€ 48.50
Zinfandel Rancho Zabaco, Sonoma County Kalifornien	€ 42.00

Stiegl Hell vom Fass			
<i>Halbe</i>	0,5 l	€ 5.60	
<i>Seidl</i>	0,3 l	€ 4.30	
König Ludwig dunkel	0,5 l	€ 6.10	
Franziskaner Weißbier vom Fass			
<i>Halbe</i>	0,5 l	€ 5.90	
<i>Seidl</i>	0,3 l	€ 4.80	
Franziskaner Weißbier alkoholfrei	0,5 l	€ 6.10	
Stiegl Radler Naturtrüb			
<i>Halbe</i>	0,5 l	€ 5.60	
<i>Seidl</i>	0,3 l	€ 4.30	
Stiegl Radler sauer			
<i>Halbe</i>	0,5 l	€ 5.30	
<i>Seidl</i>	0,3 l	€ 3.60	
Stiegl alkoholfrei	0,33 l	€ 4.50	
Stiegl Radler alkoholfrei	0,5 l	€ 5.60	
Franziskaner Weißbier Zitro („Russe“)			
<i>Halbe</i>	0,5 l	€ 5.90	
<i>Seidl</i>	0,3 l	€ 4.80	
Franziskaner Weißbier Cola („Cola-Weizen“)			
<i>Halbe</i>	0,5 l	€ 5.90	
<i>Seidl</i>	0,3 l	€ 4.80	
Guinness vom Fass (nur in der Wintersaison)			
<i>Pint</i>	0,5 l	€ 6.90	
	0,3 l	€ 5.40	
Corona	0,33 l	€ 5.40	
Corona Cero alkoholfrei	0,33 l	€ 5.40	



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

! schindldorf

Montes Mineralwasser still, leicht prickelnd oder perlend	0,33 l	€ 3.80
	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	€ 4.40
Coca Cola Zero	0,33 l	€ 4.40
Thomas Henry Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Beer	0,2 l	€ 4.10
Red Bull Regulär oder Sugar Free	0,25 l	€ 5.70
Rauch Ice Tea Zitrone oder Pfirsich	0,33 l	€ 4.40
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	€ 3.50
groß	0,5 l	€ 5.20
Berg Quellwasser		
klein	0,25 l	€ 1.20
groß	0,5 l	€ 1.90

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
Haselnusssschnaps	35% vol.	2 cl	€ 3.50
Johannisbeere	35% vol.	2 cl	€ 3.50
Schoko-Chili Likör	25% vol.	2 cl	€ 3.50
Flying Hirsch			€ 5.60

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

Uebersicht
Schnäpse & Liköre

Uebersicht
Schnäpse & Liköre

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 € 13.50

Vodka, Kahlúa, Espresso, Rohrzuckersirup

Caipirinha € 10.40

Pitú, Limetten, brauner Rohrzucker

Mojito € 10.40

Havanna Club, Limetten, Minze,
brauner Rohrzucker

Munich Mule € 13.50

Bombay Gin, Limetten, Ginger Beer,
serviert im Kupferkessel

Moscow Mule € 13.50

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



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 € 10.50

Bulldog Gin & 0,2 l Thomas Henry 4 cl € 12.10

Hendrick's Gin & 0,2 l Thomas Henry 4 cl € 13.10

Long Island

hotels

Rum

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

Wodka

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

Whiskey

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

Gin

Gordon's London Dry Gin	0,7l	€ 88.00
Bombay Sapphire	0,7l	€ 98.00
Bulldog London Dry Gin	0,7l	€ 112.00
Hendrick's	0,7l	€ 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 € 14.50

Büffelmozzarella auf Tomaten mit Basilikumpesto
G, H, M

Beef Tatar *ca. 120 g* € 19.70

mit knusprigem Toastbrot
A, G, O

Gegrillte Baby-Calamari € 18.70

auf Rucola mit Parmesanspänen und süß-saurer Vinaigrette
A, R, G, O

Carpaccio di Manzo € 16.80

Rinderfilet-Carpaccio auf Rucola und Parmesanspänen
G, O

Bruschetta alla Toscana  € 10.80

Oliven, Kapern, Tomaten, Knoblauch und Rucola
A, G, O

Gefüllte Avocado € 15.20

mit Räucherlachs und gebackenem Ei
D, G

Knoblauchbrot  € 6.50

A, G

Kräftig klare Rindssuppe € 5.70

mit selbstgemachten Frittaten
A, C, G, L

Italienische Tomatensuppe  € 7.20

mit Croûtons und Sahnehaube
A, G, O

zusätzlich in der wintersaison

Selbstgemachte Gulaschsuppe € 9.50

mit Bauernbrot
A, O

Schinken-Käse-Toast *bis 17 Uhr* € 9.20

mit Salatbukett
A, G

St. Johanner Würstl *bis 17 Uhr* € 7.80

mit Bauernbrot, Kren (Meerrettich) und Senf
A, M, O



Salat

Blattsalat 
mit Hausdressing
C, G, M

Kleiner Beilagensalat 
mit Hausdressing
C, G, M

Bunt gemischter Salat 
bunt gemischter Salatteller mit Hausdressing
O

Steirischer Backhendl Salat
bunt gemischt mit Vogelnsalat, frischem Kartoffelsalat,
Backhendlfilet, Kürbiskernen und feiner Kürbiskernölmarinade
C, M, O

Feinschmecker Salat
bunt gemischter Salatteller mit frischen Champignons und
Rinderfiletspitzen vom Lavastein
O

Klassischer Caesar Salat
Frischer Eisbergsalat, würzige Parmesanspäne, knusprige
Croûtons, zarte Hähnchenbrust und cremiges Caesar-Dressing
A, C, G, M

ohne Hähnchenbrust 

Griechischer Salat 
bunt gemischter Salatteller mit Zwiebeln, Paprika, Oliven,
Kapern und Fetakäse
C, G, M, O



€ 6.20

€ 5.40

€ 8.70

€ 18.70

€ 24.70

€ 18.70

€ 14.70

€ 17.80



Leibgericht

Hamburger mit Pommes

880 Cent



Schneepflug

Pizza Margherita, Salami oder mit
Schinken

800 Cent



Riesenknoten

Spaghetti Bolognese oder mit
Tomatensauce

720 Cent



Goldgräber-Menü

Chicken Nuggets mit Pommes Frites

850 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

€ 29.70

300 g

€ 38.50

Filetsteak

zarter Bissen mit Genuss vom Jungstier

G

180 g

€ 36.70

250 g

€ 45.80

Dry Aged Rib Eye Steak

von der Kälbin
G

300 g

€ 47.80

Surf & Turf

Filetsteak mit zwei Black Tiger Garnelen
B, G

180 g

€ 47.80

Dry Aged Tomahawk Steak

Salatbukett & 2 Beilagen nach Wahl (2 Personen)
G

ca. 1200 g

€ 125.00

Spare Ribs

zart-knusprig, rauchig gewürzt mit
Smoked Honey Sauce
G, M, O

ca. 500 g

€ 24.90

Weitere Beilagen

kräftige Pfefferrahmsauce G, O
€ 3,80

Chimichurri ○
südamerikanische Kräutersauce
€ 2,70

frisches Salatbukett

Knoblauchbrot A, G

Pommes Frites A

Grüne Speckbohnen

junges, rustikales Grillgemüse
je € 4.80

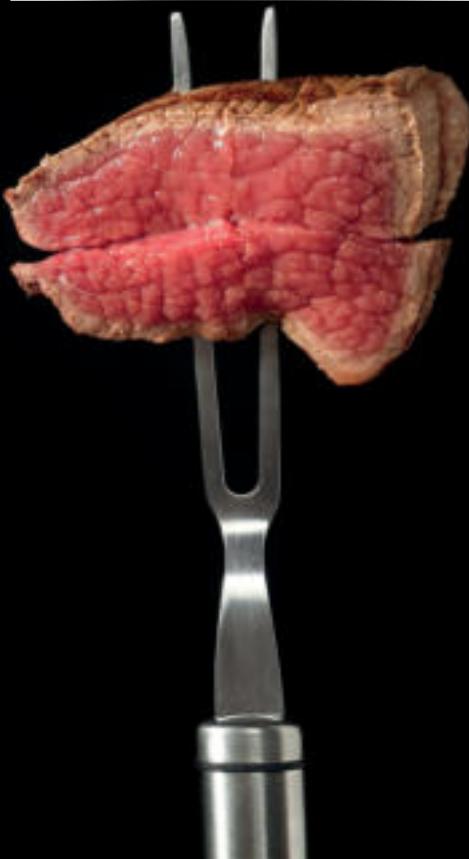
Wie wünschen Sie ihr Steak?

Rare / Bleu (roh im Kern)

Medium Rare (leicht roh im Kern)

Medium (leicht rosa im Kern)

Well Done (durchgebraten)



Louie's

Schindldorfburger	€ 21.50
180g Rindfleischpatty, Räucherspeck, Ei, Tomaten, rote Zwiebelringe, knackiger Salat und herhaft-pikante Burgersauce A, C, E, N	
Cheeseburger	€ 20.50
180g Rindfleischpatty, roter Cheddarkäse, Tomaten, rote Zwiebelringe, knackiger Salat und herhaft-pikante Burgersauce A, G, 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	€ 20.50
180g Rindfleischpatty, Essiggurkerl, Zwiebeln, knackiger Salat, frische Tomaten und Ketchup auf Brioche Bun A, C, N	
Veggieburger 	€ 20.50
gegrilltes, selbstgemachtes Gemüsepatty, knackiger Salat, Tomaten, Gurken, rote Zwiebelringe, Sauerrahmsauce auf Brioche-Bun A, C, G, N	
Pulled Pork Burger	€ 22.50
18 Stunden geschmorter Braten mit würziger Kruste, Whiskey Zwiebeln und Cole Slaw auf Brioche Bun A, C, G, N, O	

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



spezialitäten & traditionelles

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

mit frischem, selbstgemachten Kartoffel-Vogerlsalat und Preiselbeeren
A, G, C, O, M

€ 29.70

Schnitzel nach Wiener Art

vom Schwein, mit Pommes Frites und Preiselbeeren
A, G, C, O

€ 19.50

Cordon Bleu

vom Schwein mit Petersilkartoffeln und Preiselbeeren
A, C, G, F

€ 22.50

Grillteller

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

€ 25.90

Ofenkartoffel

mit Frischkäse-Kräutersauce und frischem Grillgemüse
G

€ 14.80

mit Hähnchenbrust und Räucherspeck

G

€ 21.50

fisch & meeresfrüchte

Chili-Garnelen in Knoblauch

8 Stück Garnelen, mit Chili, Kirschtomaten, Knoblauch
und Kräutern, dazu ein Pizzastangerl
A, C, G, O, R

€ 28.50

Zanderfilet vom Grill

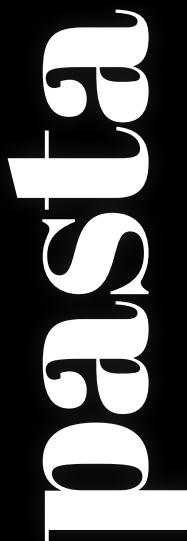
mit Petersilkartoffeln, jungem, rustikalem Grillgemüse
und gerösteten Mandelsplittern
A, C, D, G, M

€ 27.60

Calamari vom Grill

gegrillter Tintenfisch auf buntem Salat mit Knoblauchbrot
A, G, O, R

€ 24.30



Spaghetti Bolognese € 14.40
Spaghetti mit Tomaten-Hackfleischsauce
A, L, O

Spaghetti Carbonara € 15.20
Spaghetti mit Speck, Eiern, Sahnesauce und Parmesan
A, C, G, L

Spaghetti Aglio e Olio mit Garnelen € 25.80
Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, 5 Stück Garnelen, Rucola und scharfer Peperoni
A, B

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

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

Tagliatelle mit Lachs € 22.40
Hausgemachte Tagliatelle mit frischem Lachs, Lauch und Cocktailltomaten
A, C, D, G, O

Lasagne al Forno € 17.50
Nudelblätter mit Tomaten-Hackfleischsauce und Mozzarella im Ofen überbacken
A, C, G, L





Pizze

im Steinofen knusprig
gebacken

Pizzabrot 	Tomaten, Oregano, Knoblauch	€ 8.40
Pizza Margherita 	Tomaten, Mozzarella und Oregano	€ 9.90
Pizza Napoli	A, G, O, D	€ 12.40
Pizza Funghi 	Tomaten, Mozzarella und Champignons	€ 11.60
Pizza Salami	A, G, O	€ 12.40
Pizza Prosciutto	A, G, O	€ 11.90
Pizza Jesolo	A, G, O	€ 13.10
Pizza Regina	A, G, O	€ 12.80
Pizza Golosa	A, G, O	€ 13.80
Pizza Capricciosa	A, G, O	€ 13.80
Pizza Picante <i>scharf</i>	A, G, C, O	€ 13.80
Pizza Tonno	A, D, G, O	€ 14.10
Pizza Vegetariana 	A, G	€ 14.40
Pizza Hawaii	A, G, O	€ 13.10
Pizza Quattro Stagioni	A, G, O	€ 15.60
Pizza Quattro Formaggi 	A, G	€ 15.80

Pizza Speziale

Pizza Caprese

Tomaten, Mozzarella, Cocktailltomaten und Basilikum
A, G

€ 13.90

Pizza Parma

Tomaten, Mozzarella und Parmaschinken
A, G

€ 14.50

Extra-Zutaten:

Knoblauch € 1,-

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

Pizza Tirolese

Tomaten, Mozzarella, Scamorza, Speck, Mais und Zwiebel
A, G, L

€ 16.80

Pizza American

Tomaten, Mozzarella, Hühnerfiletstreifen, Paprika, Zwiebeln
A, G, L

€ 17.50

Pizza Rustichella

Tomaten, Mozzarella, Cocktailltomaten, Parmaschinken, Rucola und Parmesanspäne
A, G

€ 16.80

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

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

Pizza Spinacci

Tomaten, Mozzarella, Blattspinat, Fetakäse und Ei
A, G, C

€ 14.90

Pizza Schindeldorf (scharf)

Tomaten, Mozzarella, Schinken, Peperoni, Oliven, Artischocken und Knoblauch
A, G, O

€ 15.20

Pizza Diavolo

Tomaten, Mozzarella, Salsiccia und Jalapeños
A, G

€ 15.20

Pizza Mexican (scharf)

Tomaten, Mozzarella, Hackfleisch, Salsiccia, Bohnen, Mais, Zwiebelringe und Jalapeños
A, G

€ 16.20

Pizza Frutti di Mare

Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchte
A, G, B, D, R

€ 17.20

Pizza Scampi

Tomaten, Mozzarella und Scampi (6 Stk.)
A, G, B

€ 18.90

Pizza con Gamberetti

Tomaten, Mozzarella, Shrimps und Knoblauch
A, G, B

€ 16.20

Calzone (gefüllt)

Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons
A, G, O

€ 14.20

Pizza Mezzaluna

Halb-Calzone, gefüllt mit Cocktailltomaten, Mozzarella, Salsiccia, Halb-Pizza mit Gorgonzola, Rucola und Parmesanspänen
A, G

€ 16.40

desserts

Eiscreme

Coupe Dänemark

Klassischer Vanilleeisbecher mit warmer Schokosauce und Schlagsahne
G, H

€ 8.50

Heiße Liebe

Vanilleeis übergossen mit warmen, marinierten Himbeeren und Schlagsahne
G

€ 8.90

Schlemmerbecher

Stracciatella, Schokoladen- und Vanilleeis mit reichlich Eierlikör, Nüssen und Schlagsahne
E, G, H

€ 11.80

Gemischtes Eis

ohne Sahne
Drei Kugeln Eis nach Wahl
G

€ 6.40
€ 5.60

Eiskaffee

Vanilleeis aufgegossen mit eisgekühltem Kaffee, mit Schlagsahne und Kaffeebohnen
G

€ 6.70

Bananensplit

Vanille- und Schokoladeneis, 3 Kugeln
Mandelsplitter und Schokosauce, Schlagsahne
G, H

€ 10.20

Eiskasperl

Zwei Kugeln Eis nach Wahl lustig garniert
G

€ 4.80

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

zusätzlich in der sommersaison

Erdbeerbecher

Erdbeer- und Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Schlagsahne
G, H

€ 10.20



kaffee, tee & heißgetränke

Tasse Kaffee	€ 3.50
Häferl	€ 4.80
Espresso	€ 3.20
doppelt	€ 4.60
Espresso Macchiato	€ 3.50
Espresso Corretto	€ 5.60
Irish Coffee	€ 9.50
4cl Jameson, brauner Zucker, Kaffee, Sahne	
Cappuccino	€ 4.30
mit Milchschaum	
Latte Macchiato	€ 4.50
Affogato al caffè	€ 4.80
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	
Heiße Milchschokolade	€ 4.60
mit Sahne	
Tasse Tee	€ 3.50
Früchte, Pfefferminz, Grüner, Kräuter, Schwarzer, Zitrone-Ingwer, Hagebutte	
Glühwein 0,25 l	€ 4.80
Jagatee 0,25 l	€ 5.90



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

Facebook:
facebook.com/Schindldorf.at

Instagram:
[@schindldorf.at](https://www.instagram.com/schindldorf.at)

Spotify:
[@schindldorf.at](https://www.spotify.com/@schindldorf.at)

