



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 Worgotten

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 Garden Spritz	0,75 l	€ 64.00
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

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 alkoholfrei 0%	0,25 l 0,25 l	€ 8.50 € 8.50
Lillet Wild Berry	0,25 l	€ 8.50
Hugo - Prosecco Minze, Holunder alkoholfrei 0%	0,25 l 0,25 l	€ 7.80 € 7.80
Campari Spritz - Prosecco	0,25 l	€ 8.50
Limoncello Spritz - Prosecco Minze, Zitrone	0,25 l	€ 8.50
Sarti Spritz - Prosecco Limette	0,25 l	€ 8.50



aperitif

offene weine

Offene Weiß- & Roséweine

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

Grüner Veltliner € 27.50
Weingut Waldschütz, Kamptal DAC, Niederösterreich

Grüner Veltliner Federspiel € 32.60
Weingut R. Stierschneider, Wachau, Niederösterreich

Weinviertel DAC Große Reserve (Ried Irgsten Gruben) € 39.00
Weingut Oberschil, Niederösterreich

Grüner Veltliner Smaragd DAC (Ried Loibenberg) € 49.00
Weingut Schmelz, Wachau, Niederösterreich

Riesling Federspiel (Ried 1000 Eimerberg) € 29.60
Weingut Gebetsberger, Wachau, Niederösterreich

Riesling Smaragd Terrassen € 43.50
Weingut Domäne Wachau, Wachau, Niederösterreich

Chardonnay Reserve € 32.60
Weingut Krug, Gumpoldskirchen

Leithaberg DAC Scheibenberg Chardonnay € 35.90
Weingut H. Moser, Neusiedlersee-Hügelland

Sauvignon Blanc Vulkanland Steiermark DAC € 29.50
Weingut Gollenz, Steiermark

Gelber Muskateller € 28.80
Weingut Oberschil, Niederösterreich

Welschriesling € 27.50
Weingut Nadler, Carnuntum, Niederösterreich

Weißburgunder Leithaberg DAC € 28.50
Weingut Wangentristl, Burgenland

Grauburgunder Goldberg € 32.80
Weingut Georg Preisinger, Burgenland

„Versuchung“ Pinot Gris € 46.00
Weingut Krug, Gumpoldskirchen

Traminer halbtrocken lieblich € 26.40
Weingut Oberschil, Niederösterreich

Italienische Weißweine

Lugana "Le Quaiare" € 32.90
Cantine Bertani, Lombardei
Italien

Pinot Grigio € 27.40
Cavit, Trentino
Italien

Weißweine



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 Zantho, 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

rotweine

Cuvée Österreich

Cabernet - Merlot vom Leithakalk Weingut H. Moser, Neusiedlersee-Hügelland, Burgenland	€ 39.50
Opus Eximium (BF - SL - ZW) Weingut Gesellmann, Burgenland	€ 54.00
Heideboden Reserve (ZW - BF - ME) Weingut Münzenrieder, Burgenland	€ 32.80
Sweet Max <i>lieblich</i> (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 "Barbago!" 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



Tiroler Bierspezialitäten

Zeller Hell vom Fass "regional, ehrlich & guat"

Seidl	0,3l	€ 4.30
Halbe	0,5l	€ 5.60

Zillertaler Bio Radler naturtrüb

Seidl	0,3l	€ 4.30
Halbe	0,5l	€ 5.60

Zillertaler Radler Sauer

Seidl	0,3l	€ 3.70
Halbe	0,5l	€ 5.30

Zillertal Pils Premium Classe

Fl. 0,33l	€ 4.50
-----------	--------

Zillertal Bio Zwickl naturtrüb

Fl. 0,5l	€ 5.70
----------	--------

biere

Fassbiere

Franziskaner Weißbier vom Fass

Seidl	0,3l	€ 4.80
Halbe	0,5l	€ 5.90

Franziskaner Weißbier Zitro („Russe“)

Seidl	0,3l	€ 4.80
Halbe	0,5l	€ 5.90

Franziskaner Weißbier Cola („Cola-Weizen“)

Seidl	0,3l	€ 4.80
Halbe	0,5l	€ 5.90

Guinness nur im Winter

Seidl	0,3l	€ 5.40
Halbe	0,5l	€ 6.90

Flaschenbiere

Franziskaner Weißbier dunkel	Fl. 0,5l	€ 5.90
------------------------------	----------	--------

König Ludwig dunkel	Fl. 0,5l	€ 6.10
---------------------	----------	--------

Corona	Fl. 0,3l	€ 5.40
--------	----------	--------

Alkoholfreie Biere

Franziskaner Weißbier 0,0%	Fl. 0,5l	€ 6.10
----------------------------	----------	--------

Stiegl alkoholfrei	Fl. 0,3l	€ 4.50
--------------------	----------	--------

Corona Cero	Fl. 0,3l	€ 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

alkoholfrei

Montes Mineralwasser	0,33l	€ 3.80
still, leicht prickelnd oder perlend	0,7l	€ 6.90

Cola, Limo (Zitrone, Orange), Spezi		
klein	0,25l	€ 3.50
groß	0,5l	€ 5.40

Almdudler	0,33l	€ 4.40
-----------	-------	--------

Cola Zero	0,33l	€ 4.40
-----------	-------	--------

Thomas Henry	0,2l	€ 4.10
Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Beer		

Red Bull Regulär oder Sugar Free	0,25l	€ 5.70
----------------------------------	-------	--------

Rauch Ice Tea Zitrone oder Pfirsich	0,33l	€ 4.40
-------------------------------------	-------	--------

Fruchtsäfte

Apfel, Orange, Johannisbeere, Mango, Rhabarber		
pur	0,25l	€ 3.50
gespritzt Mineralwasser klein	0,25l	€ 3.20
gespritzt Mineralwasser groß	0,5l	€ 5.30
gespritzt Quellwasser	0,5l	€ 4.90

Schwasser, Holler gespritzt oder Soda Citron

klein	0,25l	€ 3.50
groß	0,5l	€ 5.20

Berg Quellwasser

klein	0,25l	€ 1.20
groß	0,5l	€ 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
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			€ 5.60

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

spirituosen

digestif

Asbach Uralt	2 cl	€ 3.60
Averna	2 cl	€ 3.50
Ramazotti	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 <i>Nusslikör</i>	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

Havana 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

Eristoff Vodka White & 0,2 l Bitter Lemon 4 cl € 10.20

Eristoff Vodka Red & Soda ("Skiwasser") 4 cl € 7.50

Eristoff Vodka White & Energy 4 cl € 9.50

Cuba Libre Havana 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

longdrinks



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 <i>Kentucky Straight</i>	0,7l	€ 98.00
Jack Daniel's <i>Old No. 7</i>	0,7l	€ 108.00

Gin

Gordon's <i>London Dry Gin</i>	0,7l	€ 88.00
Bombay Sapphire	0,7l	€ 98.00
Bulldog <i>London Dry Gin</i>	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

bottles

Vorspeisen & Suppen

Salate

Pasta

Burger

Steaks & Ribs

Traditionelles & Gegrilltes

Pizze

Fischgerichte

Kinderkarte

Eiskarte

Desserts

speisen



vorspeisen & suppen

Caprese Büffelmozzarella auf Tomaten mit Basilikumpesto <i>C, H, M</i>	€ 15.70
Beef Tatar <i>ca. 120 g</i> mit knusprigem Toastbrot <i>A, G, O</i>	€ 19.70
Gegrillte Baby-Calamari auf Rucola mit Parmesanspänen und süß-saurer Vinaigrette <i>A, R, G, O</i>	€ 18.70
Carpaccio di Manzo Rinderfilet-Carpaccio auf Rucola und Parmesanspänen <i>G, O</i>	€ 18.40
Bruschetta alla Toscana ✓ Oliven, Kapern, Tomaten, Knoblauch und Rucola <i>A, G, O</i>	€ 11.20
Gefüllte Avocado mit Räucherlachs und gebackenem Ei <i>D, G</i>	€ 15.20
Knoblauchbrot ✓ <i>A, G</i>	€ 6.90
Kräftig klare Rindssuppe mit selbstgemachten Frittaten <i>A, C, G, L</i>	€ 5.90
Italienische Tomatensuppe ✓ mit Croûtons und Sahnehaube <i>A, G, O</i>	€ 7.80
Selbstgemachter Kaspressknödel ✓ in der Zwiebelsuppe <i>A, G, O</i>	€ 9.50



kleinigkeiten für nachmittags bis 17 Uhr

Frankfurter Würstl mit Bauernbrot und Senf <i>A, M, O</i>	€ 7.20
Schinken-Käse-Toast mit Pommes Frites <i>A, G</i>	€ 9.50
St. Johanner Würstl vom Grill, mit Bauernbrot, Kren (Meerrettich) und Senf <i>A, M, O</i>	€ 7.90

salate

Blattsalat ✓ mit Hausdressing <i>C, G, M</i>	€ 6.20
Kleiner Beilagensalat ✓ mit Hausdressing <i>C, G, M</i>	€ 5.40
Bunt gemischter Salat ✓ bunt gemischter Salatteller mit Hausdressing <i>O</i>	€ 8.70
Steirischer Backhendl Salat bunt gemischt mit Vogersalat, frischem Kartoffelsalat, Backhendlfilet, Kürbiskernen und feiner Kürbiskernölmarinade <i>C, M, O</i>	€ 21.80
Feinschmecker Salat bunt gemischter Salatteller mit frischen Champignons und Rinderfiletspitzen vom Lavastein <i>O</i>	€ 24.70
Klassischer Caesar Salat Frischer Eisbergsalat, würzige Parmesanspäne, knusprige Croûtons, zarte Hähnchenbrust, Ei, Sardellen und cremiges Caesar-Dressing <i>A, C, G, M</i>	€ 19.80
ohne Hähnchenbrust ✓	€ 14.70
Griechischer Salat ✓ Paprika, Tomaten, Oliven, Zwiebeln, Kapern & Fetakäse <i>C, G, M, O</i>	€ 21.50



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

€ 36.70
€ 45.80

Tagliata vom Dry Aged Rib Eye Steak

Rucola, Cherrytomaten, Parmesanspäne mit Knoblauchbrot
A, G

250 g

€ 44.50

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

€ 25.60

Weitere Beilagen

kräftige Pfefferrahmsauce G, O

€ 3,80

Chimichurri O

südamerikanische Kräutersauce

€ 2,70

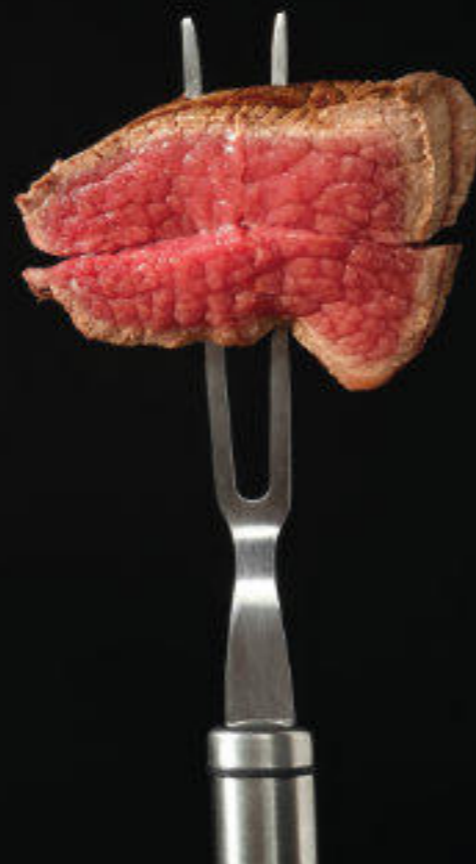
frisches Salatbukett

Knoblauchbrot A, G

Pommes Frites A

Grüne Speckbohnen

iunaes. rustikales Grillaemüse



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

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

€ 21.50

Cheeseburger

180g Rindfleischpatty, roter Cheddar, Tomaten,
rote Zwiebelringe, knackiger Salat und
herzhaft-pikante Burgersauce
A, G, L, O

€ 20.50

Hot & Spicy Burger

180g Rindfleischpatty, Räucherspeck, scharfe Jalapeños,
Tomaten, rote Zwiebelringe, knackiger Salat und
Smokey Jalapeño-Sauce
A, C, G, L

€ 21.50

Klassikburger

180g Rindfleischpatty, Essiggurkerl, Zwiebeln, knackiger
Salat, frische Tomaten und Ketchup auf Brioche Bun
A, C, N

€ 20.50

Veggieburger

gegrilltes, selbstgemachtes Gemüse-patty, knackiger Salat,
Tomaten, Gurken, rote Zwiebelringe, Sauerrahmsauce auf Brioche-Bun
A, C, G, N

€ 20.50

Pulled Pork Burger

18 Stunden geschmorter Braten mit würziger Kruste,
Whiskey Zwiebeln und Cole Slaw auf Brioche Bun
A, C, G, N, O

€ 22.50

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



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, Schweinemedallion, 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

€ 21.50

G

Saltimbocca vom Kalb

Salbei, Parmaschinken, Krokette und Gemüse der Saison
A, G, O

€ 29.50

Schweinefiletmedallions

mit selbstgemachten Butterspätzle, Speckbohnen und Champignonrahmsauce
A, C, G, O

€ 26.50

Tiroler Käsespätzle

selbstgemacht, mit Röstzwiebeln und kleinem, gemischtem Salat
A, C, G, O

€ 16.80

Spezialitäten & traditionelles

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

Lachssteak vom Grill

mit Blattspinat, Petersilkartoffeln, Cherrytomaten und Pinienkernen
D, E, G, H, L, O

€ 29.70

pasta

Spaghetti Napoli

Spaghetti mit Tomatensauce
A, L, O

€ 12.90

Spaghetti Bolognese

Spaghetti mit Tomaten-Hackfleischsauce
A, L, O

€ 14.40

Spaghetti Carbonara

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

€ 15.20

Spaghetti Aglio e Olio mit Garnelen

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl, 5 Stück Garnelen, Rucola und scharfer Peperoncino
A, B

€ 25.80

Spaghetti Aglio, Olio e Peperoncino

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und scharfer Peperoncino
A

€ 12.60

Tagliatelle mit Rinderfiletspitzen

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

€ 24.80

Tagliatelle mit Lachs

Hausgemachte Tagliatelle mit frischem Lachs, Lauch und Cocktailtomaten
A, C, D, G, O

€ 22.40

Lasagne al Forno

Nudelblätter mit Tomaten-Hackfleischsauce und Mozzarella im Ofen überbacken
A, C, G, L

€ 17.50

Gnocchi ai frutti di mare






Selbstgemachte Gnocchi in Tomatensauce, mit Meeresfrüchten und frischem Basilikum
A, C, G, L

€ 25.80



Pizze

im Steinofen knusprig
gebacken

Pizzabrot 	€ 8.40
Tomaten, Oregano, Knoblauch A	
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 <i>scharf</i>	€ 13.80
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Paprika und Eier A, G, C, O	
Pizza Tonno	€ 14.10
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln A, D, 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	€ 15.60
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 Speciale

Pizza Caprese 	€ 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 	€ 14.90
Tomaten, Mozzarella, Blattspinat, Fetakäse und Ei A, G, C	
Pizza Schindldorf <i>(scharf)</i>	€ 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 <i>(scharf)</i>	€ 16.20
Tomaten, Mozzarella, Hackfleisch, Salsiccia, Bohnen, Mais, Zwiebelringe und Jalapeños A, G	
Pizza Frutti di Mare	€ 17.20
Tomaten, Mozzarella und Meeresfrüchte A, G, B, D, R	
Pizza Scampi	€ 18.90
Tomaten, Mozzarella und Scampi 16 Stk. A, G, B	
Pizza con Gamberetti	€ 16.20
Tomaten, Mozzarella, Shrimps und Knoblauch A, G, B	
Calzone <i>(gefüllt)</i>	€ 14.20
Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons A, G, O	
Pizza Mezzaluña	€ 16.40
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** € 7.20
A, C, G, O
- Selbstgemachtes Tiramisu** € 7.80
A, C, G, O
- Eispalatschinken** € 11.50
mit Vanilleeis, Schlagsahne und Schokosauce
A, C, G
- Hausgemachter Apfelstrudel** € 5.40
mit Sahne € 7.20
A, C, G
- Frischer Kaiserschmarrn** € 14.90
mit Apfelmus ca. 15 Min Zubereitungszeit
A, C, G



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 Milkschokolade** € 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

eiscreme

- Coupe Dänemark** € 8.50
Klassischer Vanilleeisbecher mit warmer Schokosauce und Schlagsahne
G, H
- Heiße Liebe** € 8.90
Vanilleeis übergossen mit warmen, marinierten Himbeeren und Schlagsahne
G
- Schlemmerbecher** € 11.80
Stracciatella, Schokoladen- und Vanilleeis mit reichlich Eierlikör, Nüssen und Schlagsahne
E, G, H
- Gemischtes Eis** € 6.40
ohne Sahne € 5.60
Drei Kugeln Eis nach Wahl
G
- Eiskaffee** € 6.70
Vanilleeis aufgegossen mit eisgekühltem Kaffee, mit Schlagsahne und Kaffeebohnen
G
- Bananensplit** € 10.20
Vanille- und Schokoladeneis, 3 Kugeln Mandelsplitter und Schokosauce, Schlagsahne
G, H
- Eiskasperl** € 4.80
Zwei Kugeln Eis nach Wahl lustig garniert
G
- Erdbeerbecher** € 10.20
Erdbeer- und Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Schlagsahne
G, H



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



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

 - 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/artist/schindldorf.at)

