



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 Worgötter

schäum- 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

Pernod mit Wasser & Eis	4 cl	€ 5.30
Prosecco	0,1 l	€ 4.80
Campari Orange oder Soda	4 cl	€ 5.50
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



aperitif

offene weine

Offene Weiß- & Roséweine

Grüner Veltliner Weingut Thiery Weber, Krems	1/8 l	€ 4.10
Sauvignon Blanc Weingut Wippel, Riegersburg	1/8 l	€ 4.60
Pinot Grigio Cavit, Trentino	1/8 l	€ 4.60
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'Spritzer Grüner Veltliner		
sauer	1/4 l	€ 3.90
süß	1/4 l	€ 4.10
Sommerspritzer	1/2 l	€ 4.90
	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	1/8 l	€ 5.30
Sweet Max (ZW - BF) lieblich Weingut Kellerkatze, Burgenland	1/8 l	€ 4.20
G'Spritzer		
sauer	1/4 l	€ 3.90
süß	1/4 l	€ 4.10

roséweine

Rosé Kristall (BF) € 25.20
Weingut MAD, Burgenland

Rosé de Saint Tropez "Cuvée Cep d'Or" € 33.60
Le Maîtres Vignerons de Saint-Tropez

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 lieblich (WR - SB - GM) Weingut Kellerkatze, Burgenland	€ 25.20

Italienische Weißweine

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



Zweigelt Heideboden

Weingut Wurzinger, Neusiedlersee

€ 27.40

Blaufränkisch vom Lehm

Weingut A. Gesellmann, Mittelburgenland

€ 36.50

Cabernet Sauvignon

Weingut Münzenrieder, Neusiedler See

€ 27.60

Cabernet Franc

Weingut MAD, Oggau

€ 42.00

Pinot Noir

Weingut Gernot Heinrich, Gols

€ 29.00

St. Laurent Ausstich

Weingut Stift Klosterneuburg, Niederösterreich

€ 29.00

Syrah Reserve

Weingut Hundsdorfer, Mittelburgenland

€ 53.40

rotweine

Cuvée Österreich

Cabernet - Merlot vom Leithakalk

Weingut H. Moser, Neusiedlersee-Hügelland

€ 39.50

Opus Eximium

(BF - SL - ZW)

Weingut Gesellmann, Mittelburgenland

€ 49.00

Heideboden Reserve

(ZW - BF - ME)

Weingut Münzenrieder

€ 32.80

Sweet Max *lieblich*

(ZW - BF)

Weingut Kellerkatze, Burgenland

€ 25.20

Gabarinza

(ZW - BF - ME)

Weingut Gernot Heinrich, Gols

€ 69.00

Cuvée Big John

(ZW - CS - PN)

Weingut Scheiblhofer, Andau

€ 38.90



Internationale Rotweine

Lagrein Riserva "Barbagol" Laimburg, Südtirol Italien	€ 47.50
Amarone della Valpolicella Classico DOCG Rubinelli Vajol, Veneto Italien	€ 72.70
Valpolicella DOC Bertani Bertani, Veneto Italien	€ 32.50
Chianti Classico DOC Rocca della Macie, Toscana Italien	€ 31.00
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	€ 44.80
Shiraz Wakefield, Clare Valley Australien	€ 29.80
Rioja Otis Tarda Crianza Bodega Bagordi Spanien	€ 35.00
Malbec Series Finca Perdriel Mendoza Argentinien	€ 34.70
Redstone Cabernet Sauvignon Capelands Estate, Stellenbosch Südafrika	€ 48.50
Zinfandel Rancho Zapacho, Sonoma County Kalifornien	€ 42.00

biere

Stiegl Hell vom Fass

Halbe

0,5l

€ 5.20

Seidl

0,3l

€ 4.20

Stiegl Goldbräu in der Flasche

Halbe

0,5l

€ 4.80

Seidl

0,3l

€ 3.80

König Ludwig dunkel

0,5l

€ 5.80

Franziskaner Weißbier vom Fass

Halbe

0,5l

€ 5.80

Seidl

0,3l

€ 4.40

Franziskaner Weißbier alkoholfrei

0,5l

€ 5.80

Stiegl Radler Naturtrüb

Halbe

0,5l

€ 5.40

Seidl

0,3l

€ 4.20

Stiegl Radler sauer

Halbe

0,5l

€ 4.70

Seidl

0,3l

€ 3.40

Stiegl Freibier alkoholfrei

0,33l

€ 4.20

Stiegl Radler alkoholfrei

0,33l

€ 4.20

Franziskaner Weißbier Zitro („Russe“)

Halbe

0,5l

€ 5.80

Seidl

0,3l

€ 4.40

Franziskaner Weißbier Cola („Cola-Weizen“)

Halbe

0,5l

€ 5.80

Seidl

0,3l

€ 4.40

Guinness vom Fass

Pint

0,5l

€ 6.90

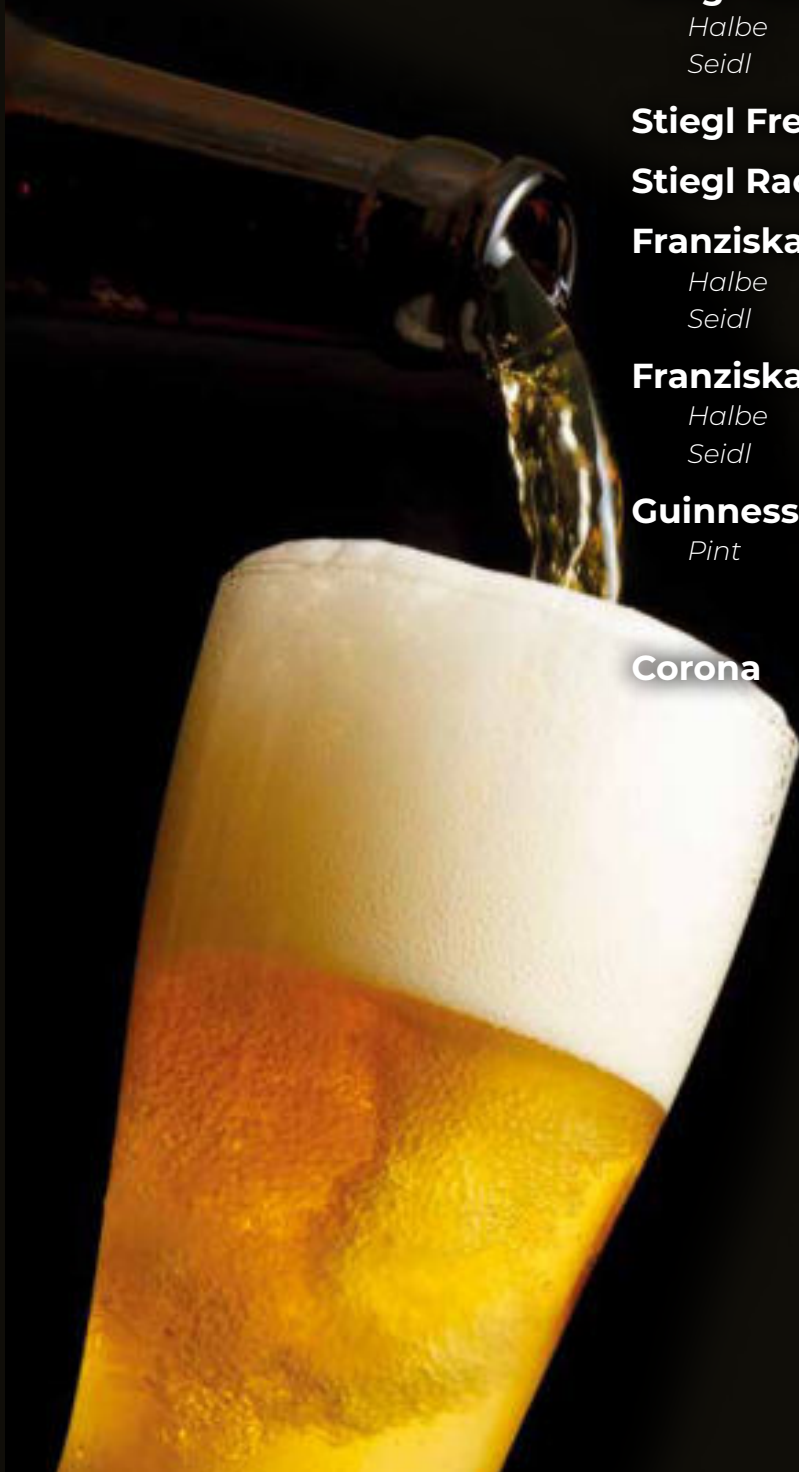
0,3l

€ 5.40

Corona

0,33l

€ 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
<i>still, leicht prickelnd oder perlend</i>	0,7 l	€ 6.90
Coca Cola, Limo (Zitrone, Orange), Spezi		
<i>klein</i>	0,25 l	€ 3.50
<i>groß</i>	0,5 l	€ 5.20
Almdudler	0,33 l	€ 4.20
Coca Cola Zero	0,33 l	€ 4.20
Thomas Henry	0,2 l	€ 3.80
<i>Tonic Water, Bitter Lemon, Ginger Beer</i>		
Red Bull Regulär oder Sugar Free	0,25 l	€ 4.90
Rauch Ice Tea Zitrone oder Pfirsich	0,33 l	€ 4.20
Fruchtsäfte		
<i>Apfel, Orange, Johannisbeere, Mango, Multivitamin</i>		
<i>pur</i>	0,25 l	€ 3.20
<i>gespritzt Mineralwasser klein</i>	0,25 l	€ 3.00
<i>gespritzt Mineralwasser groß</i>	0,5 l	€ 5.00
<i>gespritzt Quellwasser</i>	0,5 l	€ 4.60
Schwasser, Holler gespritzt oder Soda Citron		
<i>klein</i>	0,25 l	€ 3.00
<i>groß</i>	0,5 l	€ 4.60
Berg Quellwasser		
<i>klein</i>	0,25 l	€ 0.90
<i>groß</i>	0,5 l	€ 1.70



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'1 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
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	€ 7.50
Jameson	4 cl	€ 6.50
Sambuca Molinari	2 cl	€ 3.50
Baileys	2 cl	€ 3.60
Sierra Tequila Reposado	2 cl	€ 3.50

Spirituosen



cocktails

Caipirinha € 10.40

Pitú, Limetten, brauner Rohrzucker

Mojito € 10.40

Havana 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



Jack Daniel's & Cola	4 cl	€ 9.50
Jim Beam & Red Bull	2 cl	€ 6.00
Jim Beam & Cola	2 cl	€ 5.50
	4 cl	€ 8.50
Bacardi & Cola	2 cl	€ 5.50
	4 cl	€ 8.50
Cola Rum	2 cl	€ 4.70
Captain Morgan & Cola	2 cl	€ 5.50
	4 cl	€ 8.50
Malibu Orange	2 cl	€ 5.50
Smirnoff & 0,2 l Bitter Lemon	4 cl	€ 10.20
Smirnoff & Soda	2 cl	€ 4.50
Smirnoff & Red Bull	2 cl	€ 6.50
	4 cl	€ 9.50
Cuba Libre Havana 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

longdrinks



bottles

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 | Softgetränke

- oder -

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

speisen

Vorspeisen & Suppen

Salate

Pasta

Burger

Steaks & Ribs

Traditionelles & Gegrilltes

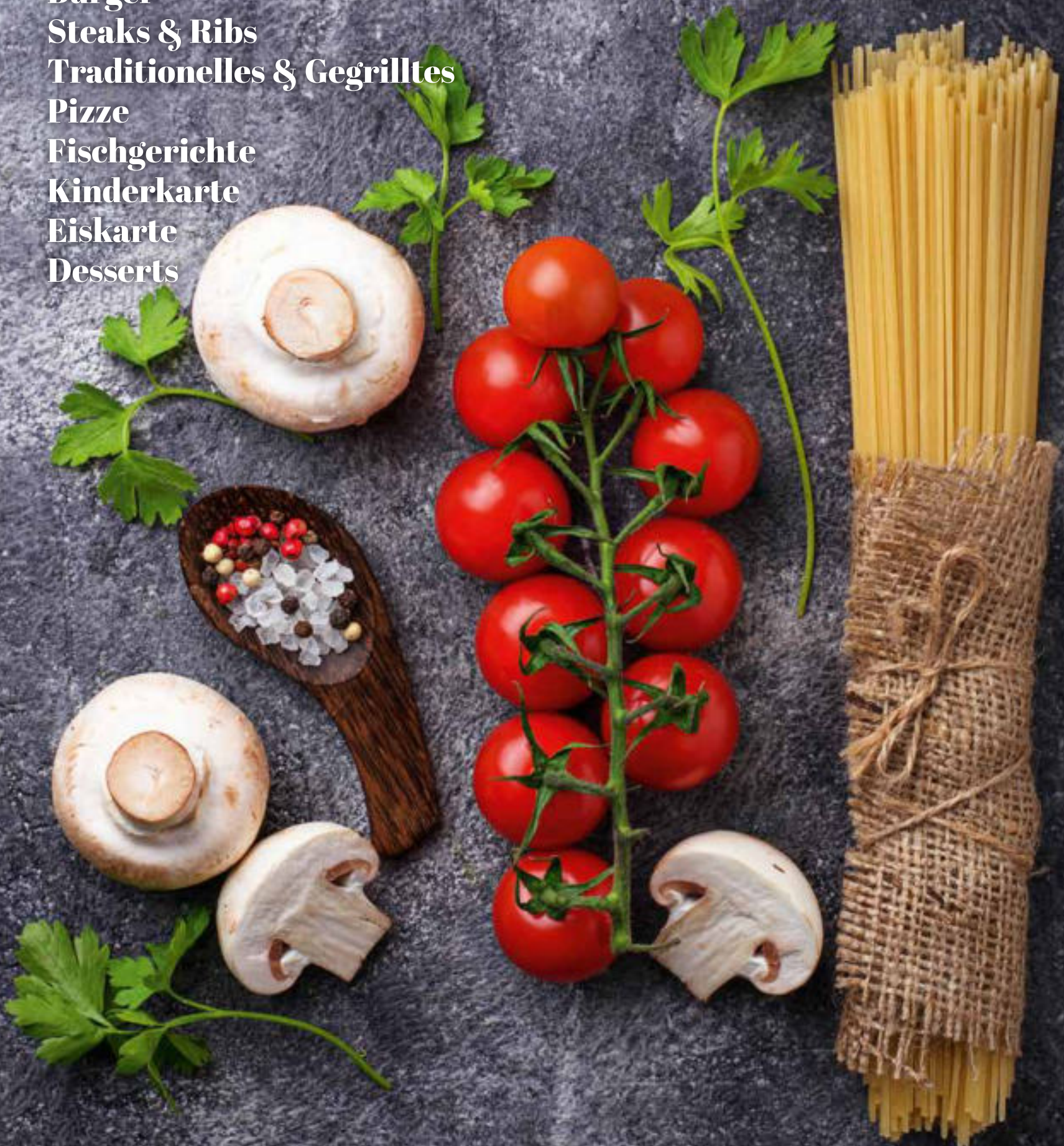
Pizze

Fischgerichte

Kinderkarte

Eiskarte

Desserts



vorspeisen & suppen

Caprese € 12.90

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  € 9.50

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

Hühnerspießchen 4 Stück € 12.80

mit Knoblauchbrot und Sweet-Chili Sauce
G, O

Knoblauchbrot  € 6.50

A, G

Kräftig klare Rindssuppe € 5.40

mit selbstgemachten Frittaten
A, C, G, L

Italienische Tomatensuppe  € 7.20

mit Croûtons und Sahnehaube
A, G, O

Gulaschsuppe € 8.50


selbstgemacht mit Bauernbrot
A, O

Französische Zwiebelsuppe € 7.20

mit Toastbrot und Käseüberbacken
A, L, G, O



Salate

Blattsalat 
mit Hausdressing
C, G, M

€ 6.20

Bunt gemischter Salat 
bunt gemischter Salatteller mit Hausdressing
B, O

€ 6.80

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

€ 18.70

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

€ 24.70

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

€ 18.70

ohne Hähnchenbrust 

€ 14.70

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

€ 17.80



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

€ 29.70

300 g

€ 38.50

Filetsteak

zarter Bissen mit Genuss vom Jungstier

G

180 g

€ 33.70

250 g

€ 43.80

Dry Aged Rib Eye Steak

für den Steakkenner, gut mariniert mit
kleinem Fettauge, von jungen, heimischen Rindern

G

300 g

€ 42.90

Surf & Turf

Filetsteak mit zwei Black Tiger Garnelen

G

180 g

€ 39.70

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

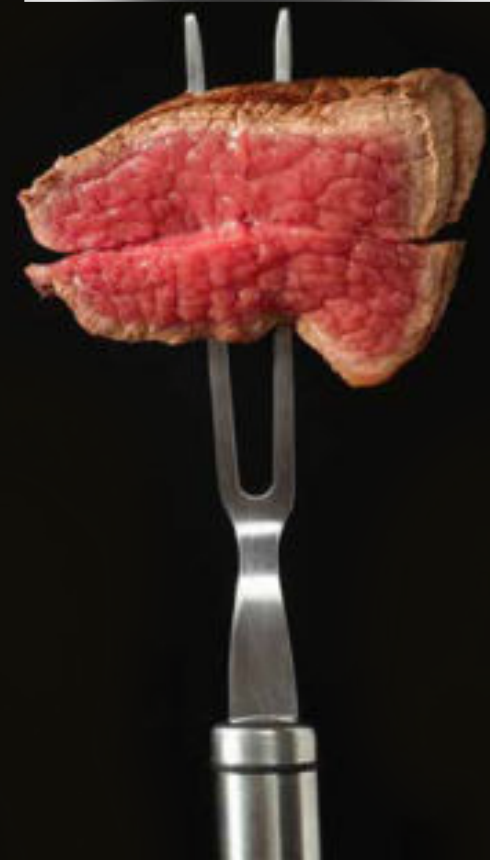
Wie wünschen Sie ihr Steak?

Rare / Bleu (roh im Kern)

Medium Rare (leicht roh im Kern)

Medium (leicht rosa im Kern)

Well Done (durchgebraten)



burger

Schindldorfburger

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, 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
A, C, E, N

€ 19.50

Veggieburger

gegrilltes, selbstgemachtes Gemüse-patty, knackiger Salat, Tomaten, Gurken, rote Zwiebelringe, Sauerrahmsauce auf Focaccia-Brot
A, C, E, G, N

€ 19.50

Karibikburger

gegrillte Hähnchenbrust, gebratene Ananas, Cheddar, Tomaten, knackiger Salat, Spicy Ananas-Mango Sauce, auf Focaccia-Brot
A, C, E, N

€ 24.50

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

€ 18.90

Cordon Bleu

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

€ 21.70

Grillteller

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

€ 25.90

Hähnchenburrito

gefüllte Weizentortilla mit saftigem Hähnchenbrustfilet, knackigem Eisbergsalat, Tomaten,
Mais, Paprikaschoten, Kidney-Bohnen, Salsa und Sauerrahm
A, E, G, L

€ 19.50

fisch & meeresfrüchte

Chili-Garnelen in Knoblauch

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

€ 26.70

Zanderfilet vom Grill

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

€ 25.90

Calamari Fritti

frittierte Titenfischringe mit Pommes Frites und Remouladensauce
A, C, D, G, M

€ 21.90

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 € 12.60

Spaghetti mit Knoblauch, Olivenöl und scharfer Peperoni
A

Spaghetti Frutti di Mare € 19.80

Spaghetti mit Meeresfrüchten in Tomaten-Weißweinsauce
A, B, C, D, O, R

Penne all'Arrabiata € 13.60

Penne mit Zwiebeln und scharfer Tomatensauce
A

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

Gemüselasagne al Forno € 15.40

Nudelblätter mit Tomatensauce und saisonalem Gemüse, mit Mozzarella im Ofen überbacken
A, C, G, L



Pizze

im Steinofen knusprig
gebacken

Pizzabrot 	€ 8.40
Tomaten, Oregano, Knoblauch A, G, C	
Pizza Margherita 	€ 9.90
Tomaten, Mozzarella und Oregano A, G, C	
Pizza Napoli	€ 12.40
Tomaten, Mozzarella, Sardellen und Kapern A, G, C, O, D	
Pizza Funghi 	€ 11.60
Tomaten, Mozzarella und Champignons A, G, C	
Pizza Salami	€ 11.90
Tomaten, Mozzarella und Salami A, G, C, O	
Pizza Prosciutto	€ 11.90
Tomaten, Mozzarella und Schinken A, G, C, O	
Pizza Jesolo	€ 12.80
Tomaten, Mozzarella, Salami und Champignons A, G, C, O	
Pizza Regina	€ 12.80
Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons A, G, C, O	
Pizza Golosa	€ 13.10
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami und Champignons A, G, C, O	
Pizza Capricciosa	€ 13.10
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami und Artischocken A, G, C, O	
Pizza Picante <i>scharf</i>	€ 13.40
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Paprika und Eier A, G, C, O	
Pizza Tonno	€ 14.10
Tomaten, Mozzarella, Thunfisch und Zwiebeln A, G, C, O	
Pizza Vegetariana 	€ 14.40
Tomaten, Mozzarella und gegrilltes Gemüse A, G, C	
Pizza Hawaii	€ 13.10
Tomaten, Mozzarella, Schinken und Ananas A, G, C, O	
Pizza Quattro Stagioni	€ 14.80
Tomaten, Mozzarella, Schinken, Salami, Champignons, Artischocken, Oliven und Peperoni A, G, C, O	
Pizza Quattro Formaggi 	€ 15.80
Tomaten und vier verschiedene Käsesorten A, G, C	



Pizza Speciale

Pizza Caprese

Tomaten, Mozzarella, Cocktailtomaten und Basilikum
A, G, C

€ 13.90

Pizza Parma

Tomaten, Mozzarella und Parmaschinken
A, G, C

€ 14.50

Pizza Tirolese

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

€ 16.80

Pizza American

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

€ 17.50

Pizza Rustichella

Tomaten, Mozzarella, Cocktailtomaten, Parmaschinken, Rucola und Parmesanspäne
A, G, C

€ 16.80

Pizza Spinacci

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

€ 14.90

Pizza Schindldorf (scharf)

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

€ 15.20

Pizza Diavolo

Tomaten, Mozzarella, Salsiccia, Jalapeños und Oliven
A, G, C

€ 15.20

Pizza Mexican (scharf)

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

€ 16.20

Pizza Frutti di Mare

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

€ 16.70

Pizza Scampi

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

€ 18.90

Pizza con Gamberetti

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

€ 16.20

Calzone (gefüllt)

Tomaten, Mozzarella, Schinken und Champignons
A, G, C, B

€ 14.20

Pizza Mezzaluna

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

€ 15.80

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

Panna Cotta € 6.90
D, G, O

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

Coupe Dänemark € 6.90
Klassischer Vanilleeisbecher mit warmer Schokosauce und Schlagsahne
G, H

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

Früchtebecher € 9.40
Joghurt-Waldbeereis, Zitroneneis, Erdbeereis mit verschiedenen Früchten der Saison
G

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

Erdbeerbecher € 8.60
Erdbeer- und Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Schlagsahne
G

Eiskasperl € 4.80
Zwei Kugeln Eis nach Wahl lustig garniert
G

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



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

eiscreme

kaffee, tee & heißgetränke

Tasse Kaffee € 3.40
Häferl € 4.50

Espresso € 3.20
doppelt € 4.60

Espresso Macchiato € 3.50

Espresso Corretto € 5.20

Cappuccino € 3.90
mit Milchschaum

Latte Macchiato € 4.20

Affogato al caffè € 4.80
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis

Heiße Milkschokolade € 4.30
mit Sahne

Tasse Tee € 3.20
Früchte, Pfefferminz, Grüner, Kräuter,
Schwarzer, Zitrone-Ingwer, Hagebutte

Glühwein 0,25l € 4.80

Jagatee 0,25l € 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

 - 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](https://www.instagram.com/schindldorf.at)

Facebook:

[facebook.com/Schindldorf.at](https://www.facebook.com/Schindldorf.at)

Spotify:

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

