

Ihre FEIER im Dolomitenhof

Der
Dolomitenhof***



Der Dolomitenhof***

Dorfstrasse 34

A - 9900 Tristach

☎ 04852/63455

✉ info@dolomitenhof-tristach.at

🌐 www.dolomitenhof-tristach.at



Grüß Gott bei uns im Dolomitenhof in Tristach,

Ihre Feier – bei uns in bester Hand!

In den traditionellen Gaststuben des Dolomitenhof`s bieten wir das passende Ambiente für Ihre Weihnachts-, Familien- oder Firmenfeier. Wenn Sie Tradition, Gemütlichkeit und Kulinarik verbunden mit Herzlichkeit suchen, dann sind Sie bei uns genau richtig.

Feiern Sie im Dolomitenhof in Tristach – wir organisieren individuell und selbstverständlich so, dass Sie Ihre Feier wirklich in vollen Zügen genießen können.

Nehmen Sie sich ein bisschen Zeit. Mit unserer Veranstaltungsmappe halten Sie umfangreiche Informationen in Ihrer Hand, die Ihre Planung erleichtern soll, angefangen von der passenden Räumlichkeit, der Auswahl des Menüs, der Getränke usw.

Kulinarische Köstlichkeiten für Ihre Veranstaltung

Unsere Menüvorschläge und individuelle Gerichte bieten einen kleinen Überblick über unser Angebot. Gerne stellen wir für Sie ein spezielles Menü zusammen.

Starten Sie mit uns Ihre individuelle Planung und kommen Sie vorbei und überzeugen Sie sich von unseren räumlichen Möglichkeiten.

Aus organisatorischen Gründen ist bei Gruppen ab 15 Personen eine Menüwahl im Vorfeld erforderlich, damit wir Ihnen einen reibungslosen und entspannten Abend gewährleisten können. Bitte wählen Sie aus unseren Speisenvorschlägen oder Menüs aus und beim Hauptgericht sind gerne bis zu 3 Alternativen zur Auswahl möglich.

Zum Empfang Ihrer Gäste

Prosecco,	0,1 l	€ 3,50
Prosecco Orange, Preiselbeere, Holler oder Blutorange	0,1l	€ 3,90
Winzer Frizzante Rosé	0,1l	€ 3,80
Campari (orange oder mit Soda)	4cl	€ 4,30
Wermuth Brennerei Schwarzer	1/16l	€ 3,50
Hugo, Aperolsprizz		€ 4,50
Glühwein	0,2l	€ 3,00
Blutorangenpunsch	0,2l	€ 3,00

*** Unsere Menüvorschläge ***

Menü I – Der Dolomitenhof-Klassiker

Tafelspitzsülzerl / Vogerlsalat

* * *

Rindssuppe / Polentanockerl / Gemüsejulienne

* * *

Duett vom Schweinefilet und Rinderbackerl / Pilzsauce / Wurzelgemüse / Kartoffelroulade

oder

Gebratenes Forellenfilet / Zitronenbutter / Spinat / Petersilienkartoffeln

* * *

Zimtparfait/Glühweinzwetschken

* * *

Weihnachts-Keksteller

Preis 4-gängig € 27,50, oder 3-gängig ohne Vorspeise € 24,50

Menü II – Wald- und Wiesengeflüster

Hirschschinken/ Grant'n/ eingelegter Kürbis

* * *

Kürbiscremesuppe/Kernöl/Kerne

* * *

Tranche vom Rinderrücken mit Kräuter-Parmesankruste / Rotweinsauce / Gemüse / Kartoffelgratin

oder

Zanderfilet gegrillt/ Rohnenschaum/ Kartoffel-Lauchgemüse

* * *

Weisses und dunkles Mousse von der Schokolade/Beerenragout

* * *

Weihnachts-Keksteller

Preis 4-gängig € 32,- oder 3-gängig ohne Vorspeise € 26,-

Menü III - Goldtaler

Trilogie vom hausgebeiztem Lachs

Tartar – Frühlingsrolle - Filet

* * *

Topinambur-Cremesuppe / Chips

* * *

Cappuccino vom Rinderbackerl

Gebratener Kalbstafelspitz / Rotweinsafterl / Broccoli / Kartoffel-Steinpilzpüree

oder

Gegrilltes Wolfbarschfilet / Safransauce / Tagliolini

* * *

Mango-Tonkabohnenmousse / Himbeerragout

* * *

Weihnachts-Keksteller

Preis 5-gängig € 48,- - auch in 3- oder 4-Gang Variante möglich

Menü IV – Törggele-Klassiker

Aufstriche / Bauernbrot

Gerstlsuppe mit Selchfleisch

„Bauernschmaus“

Schweinskrustenbraten, Surfleisch, Würstl

Serviettenknödel, Kartoffel, Sauerkraut und Schwarzbiersauce

oder

Knödel-Tris

Spinat – Rote Rübe - Käse

Bratapfel-Parfait / Vanille-Hollersauce

Preis € 25,-

Alternativ noch einige Hauptgerichte zur Wahl:

Die Dolomitenhof Klassiker

Schlipfkrapfen (ACGLO) – von Lydia Nöckler, St. Veit im Deferegggen

braune Butter / geriebener Käse

€ 10,90

„Osttirolini“ – hausgemachte Lammfleischkrapfen (ACGLO)

Krautsalat / gebratener Speck

€ 11,90

Spinatknödel (ACGLMO)

Gorgonzolasauce

€ 8,90

Gebratenes Forellenfilet (AGD)

Zitronenbutter / Blattspinat / Kartoffeln

€ 13,90

Kalbsbeusch'l (ACG)

Semmelknödel

€ 11,90

Schweinelendchen im Rohschinkenmantel (ACGO)

Zweigeltsauce / saisonales Gemüse / Polenta

€ 14,90

Tristacher Grillteller (AOGL)

herzhaft Gegrilltes vom Rind, Schwein und Hendl

Speck und Zwiebelringe

Zerlei Saucen / saisonales Gemüse / Pommes Frites

€ 16,50

„Unsere Tafelspitzversion“ - gekochtes Hüferscherz'l (ACGO)

Krensauce / Blattspinat / Röstkartoffeln

€ 14,90

Wiener Schnitzel vom Schwein (ACGO)

Pommes Frites / Preiselbeeren

€ 12,50

Dolomitenhof Cordon Bleu (ACGO)

gefüllt mit Speck, Zwiebel und Käse / Röstkartoffeln / Preiselbeeren

€ 13,80

Sitzmöglichkeiten

Seewand-Saal

Platz für bis zu 70
Personen



Tristacher Stüberl

Platz für bis zu 28
Personen



Wintergarten

Platz für bis zu 15
Personen



Bar

Platz für bis zu 15
Personen, Raucher-
Bereich





Unsere Weine



Auszug aus der Weinkarte

Schaumweine

Winzerfrizzante Rosé	WG Stiegelmar, Gols	€ 24,-
Prosecco Spumante DOC Brut		€ 21,-

Weißweine Österreich

2013	Dolomitenhof weiß	WG Bayer ♦ Königsbrunn	€ 19,-
2014	Grüner Veltliner Faß 4	WG Ott ♦ Feuersbrunn	€ 31,-
2015	Gelber Muskateller Göttweiger Berg	WG Edlinger ♦ Furth-Palt	€ 24,-
2015	Weißburgunder	WG Krispel ♦ Straden	€ 22,-
2013	Sauvignon Blanc Klassik	WG Stadler ♦ Halbturn	€ 21,-
2015	Sauvignon Blanc Klassik Skoff	WG Skoff ♦ Gamlitz	€ 28,-
2013	Riesling Smaragd„Oberhauser“	WG F.X. Pichler ♦ Oberloiben	€ 39,-
2010	Riesling Gaisberg	WG Hirsch ♦ Kamptal	€ 43,-
2015	Chardonnay Selection	WG Salzl-Seewinkelhof ♦ Illmitz	€ 25,-
2013	Chardonnay „Hasel“	WG Topf ♦ Strass	€ 39,-
2016	Gemischter Satz	WG Mayer am Pfarrplatz ♦ Wien	€ 25,-
2015	Riesling Classic	WG Hagn ♦ Mailberg	€ 25,-
2015	TAU Burgunder Cuvée	WG Engel ♦ Tieschen	€ 25,-

Rosé

2015 **Rosé von Zweigelt** WG Stadler ♦ Halbtorn € 22,-



Rotweine Österreich

2014 **Dolomitenhof rot** WG Stiegelmar ♦ Gols € 22,-

2013 **Blauer Zweigelt** WG Hagn ♦ Mailberg € 25,-

2011 **Cabernet Franc** WG Stadler ♦ Halbtorn € 24,-

2009 **St.- Laurent** WG Landauer-Gisberg ♦ Tattendorf € 26,-

2013 **Blaufränkisch Classic** WG Pöckl ♦ Mönchhof € 26,-

2013 **Classic Cuvée (ZW / CS / ME)** WG Salzl-Seewinkelhof ♦ Illmitz € 29,-

2010 **Stiegelmar (ZW / BF / CS)** WG Stiegelmar ♦ Gols € 34,-

2013 **Quattro (BF, CS, ZW, ME)** WG Gager ♦ Deutschkreutz € 36,-

2013 **Cuvée Colloredo** WG Hagen ♦ Mailberg € 38,-

2009 **Gabarinza (BF / CS / ML)** WG Heinrich ♦ Gols € 59,-

Italien- Südtirol

2013 **Kalterer See** WG Andergassen ♦ Kaltern € 22,-

2009 **Chianti Classico** Antinori ♦ Panzano € 34,-