

Kulinarische Schmankerl in der Winterzeit

Wein- und Aperitifempfehlungen vom Weingut Hagn. Mailberg

0,1l Primosecco Muskateller € 3,90

1/8l FiLiUS 2018 "Grüner Veltliner" €4,20

1/8l Blauer Zweigelt €4,50



WEINGUT HAGN

Hagn

MAILBERG

... vorne weg ...

Unser Hirschschinken / Sellerie-Apfel-Nussalat / Grant'n € 10,50

Cremesuppe von der Pastinake / Rote-Rüben-Chips €4,90

Hauptspeisen

Rindsroulade gefüllt mit Speck, Zwiebel und Gurke

Wurzelgemüse / Rotweinsauce / Spätzle € 14,90

Hirschragout / Serviettenknödel / Rotkraut / Grant'n € 14,50

Dry Age Rumpsteak

Ofenkartoffel mit Sauerrahmsauce / Kräuterbutter / gegrilltes Gemüse € 26,90

Gefüllte Brust vom Maishendl mit Spinat/ Tomatenrisotto / Kräuter-Hollandaise / € 16,50

Duett vom Wild

Rose gebratener Hirschrücken und hausgemachte Rehfleischkraperl

Steinpilz-Sauce / Kartoffel-Mangoldroulade / Rotkraut / Grant'n

€ 24,50

Frische Forellen von Bachlechner Günther, Nussdorf

Forelle „Müllerin“ / Petersilienkartoffeln / grüner Salat € 16,90

DESSERTS

Birnenparfait / karamellierte Walnüsse € 5,90

Winterliche Dessertsvariation € 8,50

Der Dolomitenhof^{***}

Herzlich Willkommen im Dolomitenhof!

Unser Küchenteam unter der Leitung von Arnold Ortner und Sarah Tschernig möchte Sie mit regionalen und saisonalen Speisen verwöhnen, wobei für uns die Qualität des Produktes im Vordergrund steht.

Wo es möglich ist arbeiten wir mit heimischen Produkten und lokale Lieferanten zusammen, wie zum Beispiel:

Fleisch – Zuegg Eurogast & Karnerta AMA Gütesiegel

Milchprodukte - Tirol Milch

Speck, Henkele und Osso Collo – Familie Truntschnig aus Nikolsdorf

Salat und Gemüse– Familie Koller vulgo Dörer aus Tristach

Apfelsaft naturtrüb – Familie Webhofer aus Gaimberg

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und schöne Stunden bei uns im Dolomitenhof!

Ihre Familie Winkler und das gesamte Team vom Dolomitenhof

"Tu deinem Leib etwas Gutes, damit die Seele Lust hat,
darin zu wohnen."

Teresa von Avila

Aperitif- und Weinempfehlung

0,1l Primosecco Muskateller, WG Hagn, Mailberg €3,90
0,1l Prosecco mit Preiselbeeren € 3,90
Gingerino Sprizz (alkoholfrei) € 3,80
1/16l Wermuth, Brennerei Schwarzer Rudolf, Lienz € 3,90
Kirschbier – Lindemans Kriek, Flasche 0,375l €5,20
Roter Traubensaft 0,3l gespritzt, Weingut Josef Dockner, Kremstal €2,80

1/8l Dolomitenhof Cuvée weiß, WG Bayer, Königsbrunn € 3,60
1/8l Chardonnay, WG Salzl, Illmitz €4,20
1/8l FiLiUS 2018 “Grüner Veltliner”, WG Hagn, Mailberg €4,20

1/8l Dolomitenhof Cuvée rot, WG Stiegelmar, Gols €3,90
1/8l Blauer Zweigelt, WG Hagn, Mailberg €4,50
1/8l Cabernet Sauvignon, WG Scheiblhofer, Andau € 4,50

...das Dolomitenhof Menü...

Gruß aus der Küche

Cremesuppe von der Pastinake / Rote-Rüben-Chips

Einzelpreis: € 4,90

Schweinelendchen im Speck-Salbeimantel

Champignonsauce / Spätzle / Brokkoli

Einzelpreis € 15,90

oder

Gebrautes Zanderfilet

Kräuter-Hollandaise / Gemüse-Tagliatelle

Einzelpreis € 15,90

Birnenparfait / karamellierte Walnüsse

Einzelpreis: € 5,90

Menüpreis: € 24,50

... vorne weg ...

Rindercarpaccio

eingelegte Schwammerl / Parmesan (GO)

€ 12,90

Tristacher Kirchtagsuppe (ACGLO)

Rindssuppe / Frittaten / Tirolerknödel / Grießnockerl

€ 5,80

Rindssuppe (ACGLO)

(mit Frittaten, Tirolerknödel oder Grießnockerl)

€ 4,50

Knoblauchrahmsuppe (AG)

Brotcroutons

€ 4,80

Salate

“Unser Salat-Buffer”

Frische Salate und verschiedene Dressings vom Buffet

pro Schüssel € 3,80

Blattsalate (ADOGLMNC)

... gegrillte Hühnerbrust € 10,50

... gebackene Hühnerbrust € 10,50

... gegrilltes Forellenfilet € 11,50

Die Dolomitenhof Klassiker

Schlupfkrapfen – von Lydia Nöckler, St. Veit im Deferegggen (ACGLMO)

braune Butter / Käse

€ 11,90

„Osttirolini“ – hausgemachte Lammfleischkrapfen (ACGLMO)

Krautsalat / gebratener Speck / Käse

€ 13,90

Spinatknödel (ACGLMO)

braune Butter / Käse

€ 10,90

Gebratenes Forellenfilet (AGD)

Zitronenbutter / Blattspinat / Kartoffeln

€ 14,90

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

Krensaucе / Blattspinat / Röstkartoffeln

€ 14,90

Nolte’s Schweinsrückensteak (ACGO)

Speck-Zwiebelsauce / Rösti

€ 13,90

Tristacher Grillteller (AOGL)

herzhaft Gegrilltes vom Rind, Schwein und Hendl

Speck und Zwiebelringe / 2erlei Saucen / saisonales Gemüse / Pommes Frites

€ 17,90

Wiener Schnitzel vom Schwein (ACGO)

Pommes Frites / Preiselbeeren

€ 12,90

Dolomitenhof Cordon Bleu (ACGO)

gefüllt mit Speck, Zwiebel und Käse / Röstkartoffeln / Preiselbeeren

€ 14,90

Etwas Süßes zum Schluss...

Mousse von weißer und dunkler Schokolade (ACEFGO)

Beerenragout / Früchte € 5,50

Hausgemachte Nougatknödel / Himbeersauce (ACEFGO)

€ 4,90

2 Stück Eispalatschinken (ACEFGO)

€ 4,90

2 Stück Palatschinken mit Preiselbeermarmelade (ACEFGO)

€ 3,90

Dolomitenhof's Dessertvariation (ACEFGHO)

€ 8,50

Espresso affogato (Espresso / Kugel Vanilleeis) (CEFGO) € 2,90

...mit Schuss Grappa € 3,50

Digestiv-Empfehlungen

Bio Blutorange, Brennerei Rudolf Schwarzer, Lienz € 4,70

Wahl'sche Schnapsbirne, Familie Kuenz, Dölsach € 4,50

Hausschluck-Mandel-Kirschbrand, Familie Marlies und Georg Dorer, Dölsach € 4,20

Unsere gesamtes Schnaps- und Likörangebot sowie Eisbecher und Kaffeeangebot finden Sie in unserer Desserts- und Digestifkarte

Die 14 Hauptallergene

- A** für glutenhaltiges Getreide
- B** für Krebstiere- und -erzeugnisse
- C** für Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse
- D** für Fisch- und Fischerzeugnisse (außer Fischgelatine)
- E** für Erdnüsse und -erzeugnisse
- F** für Soja (-bohnen) und -erzeugnisse
- G** für Milch und Milcherzeugnisse (inklusive Laktose)
- H** für Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse
- L** für Sellerie und -erzeugnisse
- M** für Senf- und Senferzeugnisse
- N** für Sesam-Samen und -erzeugnisse
- O** für Schwefeldioxid und -erzeugnisse
- P** für Lupinen und daraus hergestellte Produkte
- R** für Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische und daraus hergestellte Erzeugnisse