

Kulinarische Schmankerl in der Winterzeit

Wein- und Aperitifempfehlungen

0,1l Primosecco Muskateller, Weingut Hagn, Mailberg € 3,90

1/8l DAC, Weingut Bayer, Königsbrunn €4,20

1/8l Blaufränkisch, Ried Hochäcker, Weinugt Kerschbaum, Horitschon €4,50

... vorne weg ...

Frühlingsrolle vom Osttiroler Wildhendl / mariniertes Gemüse
als Vorspeise € 8,50 – als Hauptspeise €12,50

Cremesuppe von der gelben Bohne / Sesamstangerl €4,90

Hauptspeisen

Rindsroulade gefüllt mit Speck, Zwiebel und Gurke
Wurzelgemüse / Rotweinsauce / Spätzle € 14,90

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

Zwiebelrostbraten

Bratkartoffel / Speck- Bohnenbündel €18,50

Gefüllte Brust vom Maishendl mit Mangold

Rote-Rübenrisotto / 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

Parfait vom grünen Apfel / Blutorangensauce € 5,90

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 €4,50
1/8l DAC, Weingut Bayer, Königsbrunn €4,20

1/8l Dolomitenhof Cuvée rot, WG Stiegelmar, Gols €3,90
1/8l Blauer Zweigelt, WG Hagn, Mailberg €4,50
1/8l Blaufränkisch, Ried Hochäcker, WG Kerschbaum, Horitschon €4,50

...das Dolomitenhof Menü...

Gruß aus der Küche

Cremesuppe von der gelben Bohne / Sesamstangerl

Einzelpreis: € 4,90

Schweinelendchen im Speck-Salbeimantel

Champignonsauce / Spätzle / Brokkoli

Einzelpreis € 15,90

oder

Gebratenes Zanderfilet

Kräuter-Hollandaise / Gemüse-Tagliatelle

Einzelpreis € 15,90

Parfait vom grünen Apfel / Blutorangensauce

Einzelpreis: € 5,90

Menüpreis: € 24,50

... vorne weg ...

Hausgemachtes Rindercarpaccio

eingelegte Gemüse/ Ruccola / Parmesan (GO)

€ 13,50

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 Deferegg (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