

Osttiroler Herbstgenuss

Wein- und Aperitifempfehlungen

Prosecco | Preiselbeere- € 3,90
Unser Gans'l-Wein - 1/8l Staubiger | WG Bayer | Königsbrunn €4,20
1|8l Roter Veltliner | WG Ecker | Wagram € 4,50
1/8 Weißburgunder Steirische Klassik | WG Erwin Sabathi | Leutschach € 4,50
1|8l Blaufränkisch Classic | WG Pöckl | Mönchdorf € 4,50

Zu Beginn

Carpaccio vom Hirsch (Osttiroler Wild vom Meister Metzger Albin Egger | Lienz)
Apfel-Sellerie-Nuss-Salat | Kürbischutney € 16,90

Cremesuppe von der Kastanie

Gans'l-Ravioli € 5,50

Sarah's hausgemachte Frühlingsrolle

gefüllt mit Osttiroler Wildhendl | süß-saures Kürbisgemüse
als Vorspeise € 8,90 – als Hauptspeise € 12,90

Hauptspeisen

Gebratenes vom Gans'l – Brust und Keule

Kartoffel-Kastanienroulade | Apfel-Rotkraut | Safterl
€ 19,50

Gefüllte Rehroulade (Osttiroler Wild vom Meister Metzger Albin Egger | Lienz)

Rotweinsauce | Pommes Williams | Kürbisgemüse
€ 18,90

Hausgemachte Hirschlasagne (Osttiroler Wild vom Meister Metzger Albin Egger | Lienz)

Steinpilzsauce
€ 16,90

Quinoa-Salat

gebratenes Zanderfilet | Limetten-Joghurt-Dipp
€17,90

Desserts

Mousse von der Kastanie | Parfait von der Preiselbeere
€ 5,90



Herzlich Willkommen!

Unser Küchenteam unter der Leitung von Arnold Ortner und Sarah Tschernig möchte Sie mit regionalen und saisonalen Spezialitäten verwöhnen. Die Qualität des Produktes steht dabei stets im Vordergrund.

Nach Möglichkeit arbeiten wir mit heimischen Produkten und folgenden lokalen Lieferanten zusammen:

- Fleisch, Geflügel und Fisch: Zuegg Eurogast & Karnerta AMA Gütesiegel
- Osttiroler Wildhendl: Familie Girstmair, Lienz
- Osttiroler Wild: Meister Metzger Albin Egger, Lienz
- Fangfrische Forellen: Günther Bachlechner, Nußdorf
- Speck, Henkele und Osso Collo: Familie Truntschnig aus Nikolsdorf
- Milchprodukte: Tirol Milch
- Salat und Gemüse: Familie Koller vulgo Dörer aus Tristach, Robitsch und Zuegg Eurogast

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und schöne Stunden bei uns
in Tristach!

Ihre Familie Winkler und das gesamte Team von „Der Dolomitenhof“

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

Teresa von Avila

Aperitif- & Weinempfehlung

0,1l Primosecco Muskateller, WG Hagn, Mailberg €3,90
1|16l Wermuth, Brennerei Schwarzer Rudolf, Lienz € 3,90
Kirschbier – Lindemans Kriek, Flasche 0,375l € 5,20

Gingerino Sprizz (alkoholfrei) € 3,80
Fentimans Rose Lemonade, € 4,50
Roter Traubensaft 0,3l gespritzt, Weingut Josef Dockner, Kremstal € 2,90

1|8l Dolomitenhof Cuvée weiß, WG Bayer, Königsbrunn € 3,70
1|8l Chardonnay, WG Salzl, Illmitz € 4,50
1|8l Roter Veltliner | WG Ecker | Wagram € 4,50
1/8 Weißburgunder Steirische Klassik | WG Erwin Sabathi | Leutschach € 4,50

1|8l Dolomitenhof Cuvée rot, WG Hagn, Mailberg € 4,10
1|8l Blauer Zweigelt, WG Hagn, Mailberg € 4,50
1|8l Blaufränkisch Classic | WG Pöckl | Mönchdorf € 4,50

Das Dolomitenhof Menü

Gruß aus der Küche



Cremesuppe von der Kastanie

Gans'l-Ravioli
Einzelpreis: €5,50



Gefüllte Rehroulade

Rotweinsauce | Pommes Williams | Kürbisgemüse
Einzelpreis: € 18,90

oder

Gebrautes Lachsfilet

Safransauce | Tagliatelle
Einzelpreis € 18,90



Mousse von der Kastanie | Parfait von der Preiselbeere

Einzelpreis: € 5,90

Menüpreis: € 26,50

Zu Beginn

Rindercarpaccio gefüllt mit Tomatenpesto & Basilikum
mariniertes Gemüse | Parmesan
€ 13,90 (GHM)

Tristacher Kirchtagsuppe
Rindssuppe | Frittaten | Tirolerknödel | Grießnockerl
€ 5,80 (ACGLO)

Rindssuppe
(mit Frittaten, Tirolerknödel oder Grießnockerl)
€ 4,50 (ACGLO)

Knoblauchrahmsuppe
Brotcroutons
€ 4,80 (AG)

Salate

Unser Salat-Buffer
Frische Salate & verschiedene Dressings vom Buffet
pro Schüssel € 3,80

Fein marinierte Blattsalate
& gegrillte Hühnerbrust
€ 10,50

& gebackene Hühnerbrust
€ 10,50

& gegrilltes Forellenfilet
€ 11,50

(ADOGLMNC)

Die Dolomitenhof Klassiker

Schlipfkrapfen – von Lydia Nöckler, St. Veit im Deferegggen

braune Butter | Käse
€ 12,90 (ACGLMO)

Osttirolini – hausgemachte Lammfleischkrapfen

Krautsalat | gebratener Speck | Käse
€ 13,90 (ACGLMO)

Spinatknödel

braune Butter | Käse
€ 13,90 (ACGLMO)

Gebratenes Forellenfilet

Zitronenbutter | Blattspinat | Kartoffeln
€ 14,90 (AGD)

Nolte's Schweinsrückensteak

Speck-Zwiebelsauce | Rösti
€ 14,90 (ACGO)

Tristacher Grillteller

herzhaft Gegrilltes vom Rind, Schwein & Hendl
Speck & Zwiebelringe | 2erlei Saucen | saisonales Gemüse | Pommes Frites
€ 18,90 (AOGL)

Wiener Schnitzel vom Schwein

Pommes Frites | Preiselbeeren
€ 13,90 (ACGO)

Dolomitenhof Cordon Bleu

gefüllt mit Speck, Zwiebel & Käse | Röstkartoffeln | Preiselbeeren
€ 15,90 (ACGO)

Etwas Süßes zum Schluss...

Mousse von weißer & dunkler Schokolade

Beerenragout | Früchte

€ 5,90 (ACEFGO)

Nougatknödel | Himbeersauce

€ 5,90 (ACEFGO)

2 Stück Eispalatschinken

€ 5,90 (ACEFGO)

2 Stück Palatschinken mit Preiselbeermarmelade

€ 3,90 (ACEFGO)

Dolomitenhof's Dessertvariation

€ 8,90 (ACEFGHO)

Espresso affogato (Espresso | Kugel Vanilleeis)

€ 2,90 (CEFGO)

& Schuss Grappa € 3,50

Digestiv-Empfehlungen

Gelbe Williams, Brennerei Rudolf Schwarzer, Lienz € 4,50

Walnusslikör, Familie Kuenz, Dölsach € 3,50

Hausschluck Mandel-Kirschbrand, Familie Marlies & 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 |