

# Das Dolomitenhof Menü

Gruß aus der Küche



**Cremesuppe von der Süßkartoffel**

Paprikaschaum

Einzelpreis: €5,50



**Gebratenes Schweinefilet**

Schwammerlsauce | Spätzle | Gemüse

Einzelpreis: € 16,90

*oder*

**Gebratenes Filet vom Saibling (Fischzucht Feld am See)**

leichte Kräuter-Hollandaise | Tomaten-Risotto | Brokkoli

€ 18,50



**Tobleroneparfait | marinierte Orangen**

Einzelpreis: € 5,90

Menüpreis: € 26,50

## Zu Beginn

**Rindercarpaccio gefüllt mit Tomatenpesto & Basilikum**

mariniertes Gemüse | Parmesan

€ 13,90

**Sarah's hausgemachte Frühlingsrolle**

gefüllt mit Maishendl | süß-saures Gemüse

als Vorspeise € 8,90 – als Hauptspeise € 12,90

**Tristacher Kirchtagsuppe**

Rindssuppe | Frittaten | Tirolerknödel | Grießnockerl

€ 5,80 oder €4,5,0 mit einer Einlage

**Knoblauchrahmsuppe**

Brotcroutons

€ 4,80

## Die Dolomitenhof Klassiker

**Schlipfkrapfen** – von Lydia Nöckler, St. Veit im Deferegggen

braune Butter | Käse

€ 12,90

**Osttirolini** – hausgemachte Lammfleischkrapfen

Krautsalat | gebratener Speck | Käse

€ 13,90

**Gebratenes Forellenfilet** (Fischzucht Jobst, Greifenburg)

Zitronenbutter | Blattspinat | Kartoffeln

€ 16,50

**Nolte's Schweinsrückensteak**

Speck-Zwiebelsauce | Rösti

€ 14,90

**Rotes Kichererbsen Curry mit Huhn oder vegetarisch mit Gemüse**

Cous-Cous

€ 14,50

**Zwiebelrostbraten**

Röstkartoffeln | Speck-Bohnen

€ 18,90

**Tristacher Grillteller**

herzhaft Gegrilltes vom Rind, Schwein & Hendl

Speck & Zwiebelringe | 2erlei Saucen | saisonales Gemüse | Pommes Frites

€ 18,90

**Wiener Schnitzel vom Schwein**

Pommes Frites | Preiselbeeren

€ 13,90

**Dolomitenhof Cordon Bleu**

gefüllt mit Speck, Zwiebel & Käse | Röstkartoffeln | Preiselbeeren

€ 15,90