

WINKLERS



Dolomitenhof
★★★★S

Herzlich Willkommen

**Traditionelle Küche & regionale Zutaten
modern interpretiert**

Diesen Grundsatz zelebriert unser Küchenchef
Robert Lang mit seinem Team.
Uns ist es besonders wichtig,
Qualität unserer heimischen Lieferanten zu beziehen

Fleisch, Geflügel: Karnerta AMA Gütesiegel, Zuegg Eurogast
Osttiroler Kürbis: Familie Girstmair, Patriasdorf
Osttiroler Wild: Villgrater Bergfleisch
Frisches Saiblingsfilet: Fischzucht Zankl, Dellach
Speck: Familie Truntschnig, Nikolsdorf
Käsespezialitäten: Familie Vergeiner, Assling
Salat und Gemüse: Robitsch Obst und Gemüse & Eurogast Zuegg
Schlipfkrapfen: Lydia Nöckler, St. Veit i. Deferegg

**Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit und
schöne Stunden bei uns in Tristach!
Ihre Familie Winkler und das gesamte Team von
Winklers Dolomitenhof**

— “ —————

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

————— ” —

Aperitif

Prosecco Preiselbeere 0,1l € 4,70

Filius 1|8 l € 4,50

Winklers Dolomitenhof Menü

Gruß aus der Küche (A,G)

•

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis (G,L)

(Kürbis von Familie Girstmair, Patriasdorf)

geröstete Körndln & Öl

Einzelpreis: € 7,50

•

Schattseitner Zwiebelrostbraten (A,C,G,L)

Bratkartoffeln | Speckbohnen | Röstzwiebeln

Einzelpreis: € 22,90

oder

Gebratenes Filet vom Saibling (A,C,D,G,L)

(von der Fischzucht Zankl, Dellach)

Minz-Bearnaise | Vichy Karotten | Bergkräutertagliatelle

Einzelpreis: € 23,90

•

Kürbisvariation (A,C,E,G,L)

Green cake | cremiges Hokkaidoeis | Krokant

Einzelpreis: € 8,90

Menüpreis Fleisch € 36.- | Menüpreis Fisch € 37,-



Zu Beginn



Hausgemachte Frühlingsrolle (A,C,G,N)
knusprig gebacken | Tomate & Frischkäsefüllung
marinierter Rucola | Karotten relish

als Vorspeise € 14,90 | als Hauptspeise € 18,90

Gefülltes Kalbscarpaccio (G,M)
Tomatenpesto | Parmesanchips | Balsamicoreduction
€ 19,50

Heringsfilet in Sherry (L,N)
kaltgerührte Preiselbeeren | marinierter Feldsalat
€ 16,90



Salat-Buffer
frische Salate | verschiedene Dressings
pro Schüssel € 5,50

Suppen

Tristacher Kirchtagssuppe (A,C,G,L,N)
Rindsuppe | Frittaten | Tiroler Knödel | Grießnockerl
€ 7,90

Rindsuppe (A,C,G,L)
mit Gemüsestreifen
Frittaten oder Tiroler Knödel oder Grießnockerl
€ 6,50

Cremesuppe von Kastanie & Sellerie (G,M,N)
Frischkäse | Schnittlauchöl
€ 6,50

WINKLERS

Dolomitenhof
★★★S

Hauptspeisen

Tristacher Grillteller (A,G,L,M)

herzhaft Gegrilltes vom Rind, Schwein & Hendl
Speck & Zwiebelringe | 2erlei Saucen
saisonales Gemüse | Pommes Frites
€ 20,90

Ragout vom Villgrater Berglamm (A,C,G,L,N)

Brüsseler Spitzen | Salbeignocchi
€ 23,50

Tiroler Saftgulasch (A,C,G,L,N,M)

Gurkerl | Würstl | Ei
Vollkorn Bröselknödel
€ 19,90



Wiener Schnitzel vom Schwein (A,C)

Pommes Frites | Preiselbeeren
€ 19,90

Dolomitenhof Cordon Bleu (A,C,G)

gefüllt mit Granten | Brie | Prosciutto
Röstkartoffeln | Speck
€ 20,90

DolOsttiroloni (A,C,G)

gefüllte Krapfen mit Lamm und Bauernspeck
Weinkraut | braune Butter
€ 18,90

Schlipfkrapfen (A,C,G)

braune Butter | Käse
€ 15,90

Hausgemachtes Knödel Tris (A,C,G,L)

Kürbis | Spinat | Steinpilz
Grillgemüse | Nussbutter | Bergkäse
€ 16,50



Etwas Süßes zum Schluss...

Tiramisucreme (A,C,E,G,L)
Schokoladen Biskuit | Hollersorbet
€ 8,50

2 Stück Eispalatschinken (A,C,G)
€ 8,90
oder mit **Preiselbeermarmelade (A,C,G)**
€ 7,90

Espresso affogato (G)
(*Espresso | Kugel Vanilleeis*)
€ 4,10
mit Schuss Grappa
€ 6,00

WINKLERS
Dolomitenhof
★★★★

Die 14 Hauptallergene

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



Kinderkarte

Suppenkasperl

Rindssuppe

mit Frittaten, Nudeln oder Grießnockerl

€ 3,00

Löwenhunger

Wiener Schnitzel | Pommes Frites

€ 7,50

Hausgemachte Chicken Nuggets | *Pommes Frites*

(gebackene Hühnerfilet-Stücke)

€ 7,50

Naturschnitzerl | Pommes Frites | Gemüse

€ 7,50

Fischfilet gegrillt | Kartoffeln | Gemüse

€ 9,00

Schlipfkrapfen | brauner Butter | Käse

€ 7,00

Spaghetti | Tomatensauce

€ 6,50

Spaghetti | Sauce Bolognaise

€ 7,00

Süße Maus

1 Kugel Eis im Glas mit Schlag und Smarties

€ 2,00

1 Marillen Palatschinke

€ 3,00





Ihre Feier ist bei uns in bester Hand

In den gemütlichen Speiseräumen des Dolomitenhofs bieten wir das passende Ambiente für Ihre Hochzeit, Familien-, Tauf-, Geburtstags-, Firmen- oder Weihnachtsfeier. Feiern Sie im Dolomitenhof in Tristach – wir organisieren individuell und selbstverständlich so, dass Sie Ihre Feier wirklich in vollen Zügen genießen können.

Gerne beraten wir Sie persönlich!





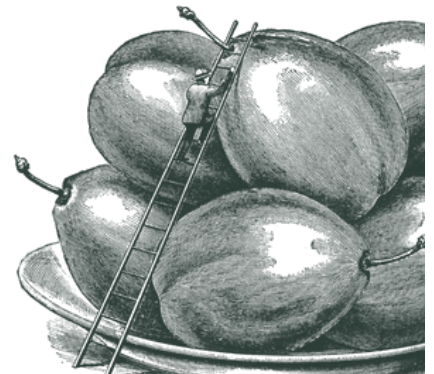
Getränkekarte

Alkoholfreie Getränke

Pago Bio Marille, Bio Orange, Mango, Johannisbeere, Multivitamin	0,2 l	€ 2,90
Apfelsaft naturtrüb (Obsthof Webhofer, Gaimberg)	0,2 l	€ 2,90
Alle Pagos & Apfelsaft naturtrüb	0,3 l mit Wasser	€ 3,10
Alle Pagos & Apfelsaft naturtrüb	0,3 l gespritzt	€ 3,20
Alle Pagos & Apfelsaft naturtrüb	0,5 l mit Wasser	€ 3,60
Alle Pagos & Apfelsaft naturtrüb	0,5 l gespritzt	€ 3,80

Gasteiner Mineralwasser prickelnd oder natur	0,2 l Flasche	€ 2,90
Gasteiner Mineralwasser prickelnd oder natur	0,75 l Flasche	€ 5,50
Durstlöscher Holunder oder Himbeere	0,2 l	€ 2,60
Durstlöscher Holunder oder Himbeere	0,3 l	€ 2,80
Durstlöscher Holunder oder Himbeere	0,5 l	€ 3,50
Soda Zitrone	0,3 l	€ 2,90
Soda Zitrone	0,5 l	€ 3,60

Cola, Fanta, Sprite, Spezi oder Almdudler	0,3 l	€ 2,90
Cola, Fanta, Sprite, Spezi oder Almdudler	0,5 l	€ 4,50
Cola, Fanta, Sprite oder Almdudler	0,5 l gespritzt	€ 4,00
Cola Light	0,3 l Flasche	€ 3,10
Lipton Eistee Pfirsich	0,3 l Flasche	€ 3,10
Schweppes Tonic oder Bitter Lemon	0,2 l Flasche	€ 3,10



Aperitiv

Gingerino soda orange	€ 4,50 € 4,90
Campari soda orange	€ 4,50 € 4,90
Vermouth	€ 4,50
Vermouth Spritzer	€ 4,70
Aperol Veneziano	€ 5,50
Hugo	€ 4,90
Prosecco Prosecco orange	€ 4,10
Sommerspritzer	€ 2,90
Weißer roter Spritzer	€ 2,90

Unsere Biere

Gösser Falkenstein Märzen oder Naturradler	0,2 l	€ 2,60
Gösser Falkenstein Märzen oder Naturradler	0,3 l	€ 3,40
Gösser Falkenstein Märzen oder Naturradler	0,5 l	€ 4,40
Weihenstephaner vom Fass	0,2 l	€ 2,80
Weihenstephaner vom Fass	0,3 l	€ 3,60
Weihenstephaner vom Fass	0,5 l	€ 4,60
Flasche Gösser	0,5 l	€ 4,20
Flasche Gösser NaturGold (alkoholfrei)	0,3 l	€ 3,50
Weihenstephaner Flasche Weizen hell, dunkel oder alkoholfrei	0,5 l	€ 4,50

Unsere offenen Weine

Winklers No1 – Grüner Veltliner <i>WG Hagn Mailberg</i>	1 8 l	€ 4,50
Chardonnay <i>WG Salzl Seewinkelhof</i>	1 8 l	€ 4,70
Gemischter Satz <i>WG Wieninger Wien</i>	1 8 l	€ 5,00
Winklers No3 – Merlot Ried Waldacker <i>WG Stadler Halbtorn</i>	1 8 l	€ 4,70
Winklers No2 – Rosé Ried Römerstein <i>WG Stadler Halbtorn</i>	1 8 l	€ 4,50
Heideboden <i>WG Markus Iro Gols</i>	1 8 l	€ 4,60
Blauer Zweigelt <i>WG Hagn Mailberg</i>	1 8 l	€ 4,50

Heiße Getränke

Unsere Kaffeesorte: Cremcaffé by Julius Meinl

Tasse Kaffee (<i>Verlängerter</i>)	€ 2,80
Kleiner Brauner Espresso	€ 2,60
Großer Brauner	€ 3,80
Cappuccino (<i>mit Milchschaum oder Schlagsahne</i>)	€ 3,50
Caffè Latte	€ 4,10
Heiße Schokolade	€ 2,90
Tee (<i>Schwarz-, Früchte-, Kräuter-, Grün- oder Pfefferminz-Tee</i>)	€ 2,50

Digestiv-Empfehlungen

Binter Virgen

Rote Zirbe	2 cl	€ 4,20
Pregler	2 cl	€ 4,10
Meisterwurz	2 cl	€ 4,50

Kuenz Dölsach

Himbeer	2 cl	€ 4,00
Marille	2 cl	€ 4,00
Preiselbeer	2 cl	€ 4,00
Schwarzerbeerlikör	2 cl	€ 4,00

Schwarzer Lienz

Williams	2 cl	€ 4,10
Roter Williams	2 cl	€ 4,20
Marille	2 cl	€ 4,10
Vinschger Marille	2 cl	€ 4,20
Bergvogelbeer	2 cl	€ 6,00
Apfel-Himbeer	2 cl	€ 4,20
Marschansker	2 cl	€ 4,20
Alte Hauszwetschge	2 cl	€ 4,20
Birnenquitte	2 cl	€ 4,20
Gelber Williams	2 cl	€ 4,90

Grappa	2 cl	€ 4,90
--------	------	--------