

Kulinarisch und regional durch den Osttiroler Sommer

Wein- und Aperitifempfehlungen

- 0,1l Prosecco | Grapefruit € 3,90
1|8l Gelber Muskateller Südsteiermark DAC, WG Hannes Sabathi, Gamlitz € 4,60
1|8 In Bloom Rosé | Hannes Reeh | Andau | € 4,30
1|8l Heideboden Gols, WG Iro, Gols € 4,50

Zu Beginn

Tartar von der roten Rübe | Osttiroler Graukäse | Joghurt
Graukäse von Familie Steiner, Jakoberhof, Matrei i. O. € 12,90

Sarah's hausgemachte Frühlingsrolle | Osttiroler Wildhendl
als Vorspeise € 8,90 – als Hauptspeise € 12,90

Hauptspeisen

Tagliata vom Almochsen
Thymianjus | Sommergemüse | Steakpommes € 18,90

Eierschwammerl-Rostbraten vom Almochsen
Kartoffelgebäck | Speckbohnen € 19,90

Gegrillte Lachsforelle (*Fischzucht Zankl, Dellach*)
Junger Spinat | Tomate | Pinienkerne | Sauce Hollandaise € 17,90

Eierschwammerl à la Crème
Semmelknödel
als Vorspeise € 9,90 – als Hauptspeise € 13,90

Dolomitenhof Sommersalat
gegrillter Schafskäse von Familie Kollnig, Kollnighof | Ober-Nußdorf | eingelegte
Eierschwammerl | Speckwürfel | Blattsalate | Hausdressing € 13,90

Desserts

Heidelbeer-Cheesecake
Zitronensorbet € 5,90

Rauchkofel Whisky Caramel Cream | Vanilleeis | Schlag € 4,50



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
- Frische Forellen- und Saiblingsfilets: Fischzucht Zankl, Dellach
- Speck, Henkele und Osso Collo: Familie Truntschnig aus Nikolsdorf
- Milchprodukte: Tirol Milch
- Salat und Gemüse: Robitsch Obst und Gemüse und Eurogast Zuegg

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 Prosecco | Grapefruit € 3,90

1|16l Wermuth, Brennerei Schwarzer Rudolf, Lienz € 3,90

Gingerino Sprizz (alkoholfrei) € 3,80

1|8l Dolomitenhof Cuvée weiß, WG Bayer, Königsbrunn € 3,90

1|8l Gelber Muskateller Südsteiermark DAC, WG Hannes Sabathi, Gamlitz € 4,60

1|8l Chardonnay, WG Salzl, Illmitz € 4,60

1|8 In Bloom Rosé | Hannes Reeh | Andau | € 4,30

1|8l Dolomitenhof Cuvée rot, WG Hagn, Mailberg € 4,20

1|8l Blauer Zweigelt, WG Hagn, Mailberg € 4,50

1|8l Heideboden Gols, WG Iro, Gols € 4,50

Das Dolomitenhof Menü

Gruß aus der Küche



Tartar von der roten Rübe | Osttiroler Graukäse | Joghurt

Graukäse von Familie Steiner, Jakoberhof, Matrei i. O.

oder

Rindssuppe | Grießnockerl



Tagliata vom Almoachsen

Thymianjus | Sommergemüse | Steakpommes

Einzelpreis: € 18,90

oder

Gegrillte Lachsforelle (Fischzucht Zankl, Dellach)

Junger Spinat | Tomate | Pinienkerne | Sauce Hollandaise

Einzelpreis € 17,90



Heidelbeer-Cheesecake

Zitronensorbet

Einzelpreis: € 5,90

Menüpreis: € 26,90

Zu Beginn

Carpaccio vom Rind

Basilikum | Ofentomate | Parmesan € 13,90 (GHM)

Tristacher Kirchtagsuppe

Rindssuppe | Frittaten | Tirolerknödel | Grießnockerl
€ 5,90 (ACGLO)

Rindssuppe

(mit Frittaten, Tirolerknödel oder Grießnockerl)
€ 4,60 (ACGLO)

Knoblauchrahmsuppe

Brotcroutons
€ 4,90 (AG)

Salate

Unser Salat-Buffer

Frische Salate & verschiedene Dressings vom Buffet

pro Schüssel € 4,10

Fein marinierte Blattsalate

& gegrillte Hühnerbrust
€ 10,90

& gebackene Hühnerbrust
€ 10,90

(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

€ 14,90 (ACGLMO)

Hausgemachtes Knödeltris

Spinat- | Rote Röhre- | Tomaten Mozzarella Knödel

brauner Butter | Parmesan € 13,90 (ACGLMO)

Gebratenes Filet vom Saibling (*Fischzucht Zankl, Dellach*)

leichte Kräuter-Hollandaise | Kartoffel-Gemüsegröstl € 18,90 (AGD)

Nolte's Schweinsrückensteak

Speck-Zwiebelsauce | Rösti

€ 15,90 (ACGO)

Tristacher Grillteller

herzhaft Gegrilltes vom Rind, Schwein & Hendl

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

€ 19,10 (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)

2 Stück Eispalatschinken

€ 5,90 (ACEFGO)

Nougatknödel | Himbeersauce

€ 5,90 (ACEFGO)

2 Stück Palatschinken mit Preiselbeermarmelade

€ 4,90 (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

Rauchkofel Whisky Caramel Cream „on the rocks“, Familie Kuenz, Dölsach € 3,50

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

Pregler, Brennerei Obkircher vlg. Binter, Virgen € 3,50

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