

VIVA LA DOLL!

Lieber Gast, lieber voll mündiger Esser!

Herzlich willkommen – wenn Ihnen gerade der Magen knurrt und Sie gerne gutbürgerlich essen, dann sind Sie bei uns goldrichtig. Wir beim Gasthof Dollinger tischen Ihnen traditionelle, bodenständige Gerichte auf, in reichlichen Portionen und zu einem anständigen Preis. Wir treten ein für eine Küche, die bekömmlich, schmackhaft und leistbar für alle ist.

Für diesen Anspruch stehen wir gerade und steigen, wenn nötig, auf die Barrikaden.

Wir fordern Gleichheit, Freiheit, G'schmackigkeit und kämpfen für den guten Geschmack. Damit Sie jeden Tag etwas Dolles zum Futtern bekommen! Insofern lehnt sich unser Essen auf und rebelliert gegen all die fragwürdigen Essentrends, die man uns nur zu oft einbrocken möchte – wie etwa überteuerte Winzig-Portionen, elitäre Nouvelle Cuisine, ungesundes Fastfood, genmanipulierten Nahrung und sonstige Geschmacklosigkeiten.

Kurzum, wir finden: Doll soll es schmecken und gut und gerne soll man essen. Wir kochen für voll mündige Esser wie Sie, die wissen, was gut für sie ist!

GUTEN APPETIT!

FREIHEIT BEGINNT AM TELLER!

Aus unserem Suppentopf

- KRÄFTIGE RINDSSUPPE MIT FRITTATEN ODER NUDELN € 3,80
KNOBLAUCHRAHMSUPPE MIT CROÛTONS & SAHNEHÄUBCHEN € 4,80
TIROLER KNÖDELSUPPE € 4,90
PIKANTE TOMATENSUPPE MIT BASILIKUMÖL € 4,80

Salate

„CHEFSALAT“

- MARINIERTE BLATTSALATE MIT PAPRIKA, GURKEN, ZWIEBEL, MAIS, TOMATEN WAHLWEISE
MIT GEGRILLTEN PUTENSTÜCKCHEN € 10,20
GARNELEN € 13,70
GEGRILLTER RINDERBEIRIED € 14,70

STEIRISCHER BACKHENDLSALAT

- MIT KÜRBISKERNÖL
(KÄFERBOHNEN UND SALATEN DER SAISON) € 10,40

ZILLERTALER BAUERNALAT

- KNUSPRIG GERÖSTETE SPECK- UND BROTWÜRFEL MIT EIERN AUF GEMISCHTEN BLATTSALATEN € 8,90

GEMISCHTER SALAT

- KLEIN € 4,60 GROSS € 6,10

- 2 STK. KNOBLAUCHBAGUETTE € 4,20

Vorspeisen

FETTUCCINI MIT GEGRILLTEN ZUCCHINI UND LACHSSTREIFEN

- IN LEICHTER RAHMSAUCE € 9,20 (ALS HAUPTSPESIE € 13,20)

5 STK. HAUSGEMACHTE SPINATSCHLUTZKRAPPEN

- MIT FRISCH GERIEBENEM PARMESAN € 7,90 (ALS HAUPTSPESIE 12 STK. € 11,60)

Allergeninformationen auf der letzten Seite

Wichtig: In unserem Betrieb wird mit allen 14 Allergenen der Allergeninformationsverordnung gearbeitet. Unbeabsichtigte Kreuzkontakte können trotz sorgfältiger Verarbeitung nicht ausgeschlossen werden!

ESSEN MUSS SICH WIEDER LOHNEN!

Hausgemachte Schmankerl

2 STÜCK TIROLER KNÖDEL

IN KRÄFTIGER RINDSSUPPE MIT KLEINEM SALATTELLER € 7,80

TIROLER KASSPATZELN

MIT RÖSTZWIEBELN € 8,90

ZILLERTALER KASNOCKEN

AUF SAUERKRAUT MIT BRAUNER BUTTER UND FRISCH GERIEBENEM PARMESAN € 9,50

KÄRNTNER NUDELN

MIT FEINER KARTOFFEL-TOPFEN-KRÄUTERFÜLLE, BRAUNER BUTTER UND FRISCH GERIEBENEM PARMESAN € 11,30

SPINATSCHLUTZKRAPPEN

MIT BRAUNER BUTTER UND FRISCH GERIEBENEM PARMESAN € 11,60

TIPP TRIS SPEZIAL

AUS SPINATSCHLUTZKRAPPEN, KÄRNTNER NUDELN UND ZILLERTALER KASNOCKEN € 12,10

Dollingers Spezialitäten

TIPP DOLLE GRILLPLATTE

SAFTIGES FLEISCH VOM SCHWEIN, RIND UND PUTE
MIT POMMES FRITES, KRÄUTERBUTTER, SALATGARNITUR UND COCKTAILSAUCE € 16,40

DOLLINGER TOAST

MIT KÄSE, SCHINKEN, SPECK, SPIEGELEI UND KETCHUP GARNIERT € 6,80

STEAKTOAST

ZWEI SCHEIBEN TOAST BELEGT MIT GRÜNEM SALAT, GEGRILLTER RINDERBEIRIED UND PUTENBRUSTFILET,
TOMATEN, ZWIEBELN UND COCKTAILSAUCE € 11,20

SURF & TURF

GEGRILLTE GARNELEN UND KLEINES RINDERFILET MIT KRÄUTERBUTTER UND SWEET CHILI
DAZU KNOBLAUCHBROT UND MAISSALAT € 20,60

DOLLINGER LADY STEAK (RINDSFILET 150 G) AUF MEDITERRANEM GEMÜSE, DAZU

ROSMARINKARTOFFELN UND BALSAMICO-CHILI-GLACE € 20,60

Allergeninformationen auf der letzten Seite

Wichtig: In unserem Betrieb wird mit allen 14 Allergenen der Allergeninformationsverordnung gearbeitet. Unbeabsichtigte Kreuzkontakte können trotz sorgfältiger Verarbeitung nicht ausgeschlossen werden!

FÜR VOLLMÜNDIGE ESSER!

Klassisches aus der österreichischen Küche

TIPP TIROLER GRÖSTL

MIT BEIDSEITIG GEBRATENEM SPIEGELEI (AUF WUNSCH EINSEITIG) UND SPECKKRAUTSALAT € 10,60

ZWIEBELROSTBRATEN

MIT BRATKARTOFFELN UND SPECKBOHNEN € 16,90

KNUSPRIGES WIENER SCHNITZEL

VOM SCHWEIN MIT POMMES FRITES € 11,20

VOM KALB MIT PETERSILIENKARTOFFELN € 16,90

MIT PREISELBEEREN € 0,80

TIPP SAFTIGES RINDSGULASCH MIT SEMMELKNÖDEL € 10,30

WIENER TAFELSPITZ

MIT RÖSTKARTOFFELN, KRENSAUCE UND BLATTSPINAT € 14,90

CORDON BLEU

VON DER PUTE MIT KARTOFFEL-RUCOLA-SALAT € 13,30

MIT PREISELBEEREN € 0,80

ROSA GEBRATENES RUMPSTEAK

MIT KRÄUTERBUTTER, KARTOFFELKROKETTEN UND BAUERNGEMÜSE € 19,50

Für unsere jungen Gäste

KLEINES WIENER SCHNITZEL MIT POMMES € 8,90

GRILLWÜRSTL MIT POMMES € 6,50

POMMES FRITES MIT KETCHUP € 4,10

SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE € 6,20

CHICKEN NUGGETS MIT POMMES € 6,90

Allergeninformationen auf der letzten Seite

Wichtig: In unserem Betrieb wird mit allen 14 Allergenen der Allergeninformationsverordnung gearbeitet. Unbeabsichtigte Kreuzkontakte können trotz sorgfältiger Verarbeitung nicht ausgeschlossen werden!

UNSER HERZ SCHLÄGT FÜR DEN BAUCH!

Aus Fluss, See und Meer

GEBACKENES SCHOLLENFILET

MIT LAUWARMEM KARTOFFELSALAT UND SAUCE TARTARE € 10,20

LACHSFILET VOM GRILL MIT KRÄUTERBUTTER,
PETERSILIENKARTOFFELN UND BROKKOLI € 15,90

TIPP FORELLENFILET GOLDBRAUN GEBRATEN

MIT MANDELBUTTER UND PETERSILIENKARTOFFELN € 15,10

Für Naschkatzen

HAUSGEMACHTER GEZOGENER APFELSTRUDEL € 3,40

MIT VANILLEEIS € 4,50

SACHERTORTE € 3,60

MOHR IM HEMD HAUSGEMACHT

MIT SCHOKOSAUCHE UND SCHLAGOBERS € 5,80

MIT EINER KUGEL VANILLEEIS € 6,90

JOGHURT MIT FRÜCHTEN € 5,50

FLAUMIGES HELLES UND DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE

AUF FRÜCHTESPIEGEL MIT SCHLAGOBERS € 6,80

2 STK. EISPALATSCHINKEN

MIT VANILLEEIS, SCHOKOLADESAUCE, MANDELSPLITTERN UND SCHLAGOBERS € 8,80

TOPFENSTRUDEL MIT KIRSCHRAGOUT € 3,80

Allergeninformationen auf der letzten Seite

Wichtig: In unserem Betrieb wird mit allen 14 Allergenen der Allergeninformationsverordnung gearbeitet. Unbeabsichtigte Kreuzkontakte können trotz sorgfältiger Verarbeitung nicht ausgeschlossen werden!

GLEICHHEIT. FREIHEIT. G'SCHMACKIGKEIT!

Gut bürgerliche Küche auch am Nachmittag

PIKANTE TOMATENSUPPE

MIT BASILIKUMÖL € 4,80

2 STÜCK TIROLER KNÖDEL

IN KRÄFTIGER RINDSSUPPE MIT KLEINEM SALATELLER € 7,80

SUPPENTOPF MIT RINDFLEISCH

WURZELGEMÜSE UND FEINEN FADENUDELN € 7,40

KÄSESCHINKENTOAST € 5,60

DOLLINGERTOAST

MIT KÄSE, SCHINKEN, SPECK UND SPIEGELEI € 6,80

STEAKTOAST

AUS ZWEI SCHEIBEN TOAST BELEGT MIT GRÜNEM SALAT, GEGRILLTER RINDERBEIRIED UND PUTENBRUSTFILET, TOMATEN UND ZWIEBELN, DAZU COCKTAILSAUCE € 11,20

KNUSPRIGES WIENER SCHNITZEL

VOM SCHWEIN MIT POMMES FRITES € 11,20

MIT PREISELBEEREN € 0,80

SAFTIGES RINDSGULASCH MIT SEMMELKNÖDEL € 10,30

KLEINES GULASCH MIT EINER SEMMEL € 8,40

WÜRSTL MIT SENF UND BROT € 4,60

WÜRSTL MIT SAFT UND BROT € 5,40

STEIRISCHER BACKHENDLSALAT

MIT KÜRBISKERNÖL

(KÄFERBOHNEN UND SALATEN DER SAISON) € 10,40

ZILLERTALER BAUERNALAT

KNUSPRIG GERÖSTETE SPECK- UND BROTWÜRFEL MIT EIERN AUF GEMISCHTEN BLATTSALATEN € 8,90

GEMISCHTER SALAT

KLEIN € 4,60 GROSS € 6,10

2 STÜCK KNOBLAUCH-BAGUETTE € 4,20

Allergeninformationen auf der letzten Seite

Wichtig: In unserem Betrieb wird mit allen 14 Allergenen der Allergeninformationsverordnung gearbeitet. Unbeabsichtigte Kreuzkontakte können trotz sorgfältiger Verarbeitung nicht ausgeschlossen werden!

WIR BÜRGEN FÜR EIN GUTES ESSEN!

Süßes und Saures am Nachmittag

SAURES RINDFLEISCH VOM TAFELSPITZ

MIT ZWIEBEL, EI, ESSIG UND ÖL, DAZU EINE SCHEIBE SCHWARZBROT € 9,90

GRAUKAS

MIT ZWIEBEL, EI, ESSIG UND ÖL, DAZU EINE SCHEIBE SCHWARZBROT € 8,40

SAURE WURST

MIT ZWIEBEL, EI, ESSIG UND ÖL, DAZU EINE SCHEIBE SCHWARZBROT € 7,10

SAURES TRIS

RINDFLEISCH, EXTRAWURST, GRAUKÄSE

MIT ZWIEBEL, EI, ESSIG UND ÖL, DAZU EINE SCHEIBE SCHWARZBROT € 10,90

2 STK. EISPALATSCHINKEN

MIT VANILLEEIS, SCHOKOLADENSAUCE, MANDELSPLITTERN UND SCHLAGOBERS € 8,80

HAUSGEMACHTER GEZOGENER APFELSTRUDEL € 3,40

MIT VANILLEEIS € 4,50

SACHERTORTE € 3,60

TOPFENSTRUDEL MIT KIRSCHRAGOUT € 3,80

Allergeninformationen auf der letzten Seite

Wichtig: In unserem Betrieb wird mit allen 14 Allergenen der Allergeninformationsverordnung gearbeitet. Unbeabsichtigte Kreuzkontakte können trotz sorgfältiger Verarbeitung nicht ausgeschlossen werden!

WIR KÄMPFEN FÜR EINEN GUTEN TRUNK!

Alkoholfrei

		KLEIN		GROSS
SODA	0,25 L	€ 1,-	0,50 L	€ 2,-
GASTEINER MINERALWASSER PRICKELND ODER STILL	0,33 L	€ 2,60	0,75 L	€ 3,80
COLA, FANTA, SPRITE, SPEZI	0,25 L	€ 2,90	0,50 L	€ 4,40
COKE LIGHT, COKE ZERO (ENTHALTEN EINE PHENYLALANINQUELLE)	0,33 L	€ 3,20		
APFELSAFT	0,25 L	€ 2,60	0,50 L	€ 3,90
APFELSAFT GESPRITZT	0,25 L	€ 2,50	0,50 L	€ 3,60
100% BIO APFELSAFT NATURTRÜB AUS UNSEREM GARTEN	0,25 L	€ 3,50		
PAGO (CRANBERRY, MARILLE, JOHANNISBEERE, MANGO, MULTIVITAMIN, ANANAS, ORANGE)	0,20 L	€ 3,00		
ALMDUDLER	0,33 L	€ 3,20		
EISTEE PFIRSICH	0,33 L	€ 3,20		
TONIC WATER, BITTER LEMON, GINGER ALE	0,20 L	€ 3,20		
100% BIO-TRAUBENSAFT DIREKT VOM WINZER TIPP	0,25 L	€ 3,50		
HAUSGEMACHTER HOLUNDERSAFT MIT SODA TIPP	0,25 L	€ 2,40	0,50 L	€ 3,50
HIMBEERSAFT MIT SODA	0,25 L	€ 2,30	0,50 L	€ 3,40

Bier (alle unsere Biere enthalten Gluten)

		PFIFF		KLEIN		GROSS
GÖSSER NATURRADLER VOM FASS	0,2 L	€ 2,90	0,30 L	€ 3,50	0,5 L	€ 4,50
ZIPFER „MÄRZEN“ VOM FASS	0,2 L	€ 2,60	0,30 L	€ 3,10	0,5 L	€ 4,00
WEIHENSTEPHAN HEFEWEIZEN VOM FASS	0,2 L	€ 2,80	0,30 L	€ 3,40	0,5 L	€ 4,40
RADLER VOM FASS			0,30 L	€ 3,40	0,5 L	€ 4,40
GUINNESS			0,33 L	€ 4,10		
GÖSSER ZWICKL VOM FASS	0,2 L	€ 2,90	0,30 L	€ 3,50	0,5 L	€ 4,50
ZIPFER „MÄRZEN“				0,5 L FLASCHE		€ 4,00
WIESELBURGER SCHWARZBIER				0,5 L FLASCHE		€ 4,60
WEIHENSTEPHAN HEFEWEIZEN DUNKEL				0,5 L FLASCHE		€ 4,40
ZIPFER HELL ALKOHOLFREI				0,5 L FLASCHE		€ 4,00
WEIHENSTEPHAN HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI				0,5 L FLASCHE		€ 4,40
GÖSSER NATURGOLD ALKOHOLFREI				0,5 L FLASCHE		€ 4,30

Allergeninformationen auf der letzten Seite

Wichtig: In unserem Betrieb wird mit allen 14 Allergenen der Allergeninformationsverordnung gearbeitet. Unbeabsichtigte Kreuzkontakte können trotz sorgfältiger Verarbeitung nicht ausgeschlossen werden!

SCHNAPS GUT, ALLES GUT!

Warme Getränke

ESPRESSO MACCHIATO (ENTHÄLT LACTOSE)	€ 2,50
ESPRESSO KLEIN	€ 2,10
ESPRESSO GROSS	€ 3,30
VERLÄNGERTER	€ 2,80
CAPPUCCINO (ENTHÄLT LACTOSE)	€ 3,10
LATTE MACCHIATO (ENTHÄLT LACTOSE)	€ 3,20
TEE (VERSCHIEDENE SORTEN)	€ 2,60
MIT ZITRONE	€ 0,30
HEISSE ZITRONE	€ 2,70
HEISSER KAKAO MIT MILCHSCHAUM (ENTHÄLT LACTOSE)	€ 4,30

Schnäpse, Brände und Grappe

OBSTSCHNAPS, DESTILLERIE FRANZ BAUER, GRAZ	2 CL	€ 2,80
OLD WILLIAMS, DESTILLERIE HANS PSENNER, TERLAN	2 CL	€ 3,80
GRAVENSTEINER BARRIQUE-APFELBRAND, DESTILLERIE HANS PSENNER, TERLAN	2 CL	€ 4,40
HASELNUSSSCHNAPS, DESTILLERIE FRANZ BAUER, GRAZ	2 CL	€ 3,80
MANDARINE INGWERBRAND, FRANZ KOSTENZER, MAURACH	2 CL	€ 6,30
HOLLER BRAND, FAMILIE LEEB, ST. ANDRÄ	2 CL	€ 5,80
KRIECHERL BRAND, FAMILIE GAUBE, PÖSSNITZ	2 CL	€ 3,60
MARILLEN BRAND, FRANZ KOSTENZER, MAURACH	2 CL	€ 5,30
QUITTENBRAND, KUSZTRICH, WEIDEN AM SEE	2 CL	€ 6,10
VOGELBEERBRAND, FAMILIE GAUBE, PÖSSNITZ	2 CL	€ 8,20
WILDPFLAUME SPENLING EDELBRAND, FEINDESTILLERIE CHRISTOPH KÖSSLER, STANZ	2 CL	€ 8,20
WALDHIMBEER EDELBRAND, FEINDESTILLERIE CHRISTOPH KÖSSLER, STANZ	2 CL	€ 8,20
WEICHSEL EDELBRAND, FEINDESTILLERIE CHRISTOPH KÖSSLER, STANZ	2 CL	€ 7,90
SCHILCHER TRESTER BRAND, FAMILIE GAUBE, PÖSSNITZ (ENTHÄLT SULFITE)	2 CL	€ 3,80
MITHRAS TRESTERBRAND, FRANZ KOSTENZER, MAURACH(ENTHÄLT SULFITE)	2 CL	€ 5,10
MUSKATBRAND, STEFAN SCHUMICH, OSLIP(ENTHÄLT SULFITE)	2 CL	€ 5,20
TOP-CUVÉE TRESTERBRAND, STEFAN SCHUMICH, OSLIP(ENTHÄLT SULFITE)	2 CL	€ 5,20
NONINO GRAPPA, FRIULI(ENTHÄLT SULFITE)	2 CL	€ 3,90
TIGNANELLO GRAPPA, ANTINORI, FIRENZE(ENTHÄLT SULFITE)	2 CL	€ 6,30

Allergeninformationen auf der letzten Seite

Wichtig: In unserem Betrieb wird mit allen 14 Allergenen der Allergeninformationsverordnung gearbeitet. Unbeabsichtigte Kreuzkontakte können trotz sorgfältiger Verarbeitung nicht ausgeschlossen werden!

GLEICHER WEINGENUSS FÜR ALLE!

Gutes aus dem Glas (alle unsere Weine enthalten Sulfite)

PREISECCO – AUFREGENDE SÜSSE ALTERNATIVE AUS ÖSTERREICH DIREKT VOM WINZER	1/10 L	€ 3,60
PREISECCO MIT HAUSGEMACHTEN HOLUNDERBLÜTENSaft	1/10 L	€ 4,10
PREISECCO MIT APEROL	1/10 L	€ 4,30
SYRAH ROSÉ, WEINGUT HELMUT PREISINGER, GOLS, NEUSIEDLER SEE	1/8 L	€ 3,30

Darf' s auch ein „Weißer“ sein?

WELSCHRIESLING – QUALITÄTSWEIN GOLS, NEUSIEDLER SEE, LEICHT, FRISCH, TROCKEN	1/8 L	€ 2,70
GRÜNER VELTLINER „RIED SATZ“, WEINGUT EHN, ENGELMANNBRUNN DAS „PFEFFERL“ MIT FRUCHTIG WÜRZIGEN APFELNOTEN	1/8 L	€ 3,40
RIESLING „1000-EIMER-BERG“, FEDERSPIEL, DOMÄNE WACHAU, DÜRNSTEIN, WACHAU INTENSIVES BOUQUET MIT WEINGARTENPFIRSICHEN UND APRIKOSEN, DEZENT MINERALISCH	1/8 L	€ 4,00
SAUVIGNON BLANC „KLASSIK“, WEINGUT FAMILIE MANFRED BIRNSTINGL, LEUTSCHACH, SÜDSTEIERMARK, DUFT NACH STACHELBEEREN, HOLUNDERBLÜTEN UND GELBEN PAPRIKA	1/8 L	€ 3,80
CHARDONNAY , WEINGUT GÜNTHER HORVATH, GOLS, NEUSIEDLER SEE EINLADENDER DUFT NACH GOLDEN DELICIOUS UND GRANNY SMITH	1/8 L	€ 3,50

Was „Rotes“ ist nicht zu verachten!

ST. LAURENT, QUALITÄTSWEIN, GOLS, NEUSIEDLER SEE, SAMTIG, WÜRZIG, TROCKEN	1/8 L	€ 2,80
CUVÉE „DOLLINGER“ (ZW, ME, CS), WEINGUT HELMUT PREISINGER, GOLS, DUFT NACH HERZKIRSCHEN, DUNKLEN BEEREN UND EDELSCHOKOLADE, GUTE BALANCE	1/8 L	€ 4,60
BLAUFRÄNKISCH „HEIDEBODEN“, WEINGUT PAUL ACHS, GOLS, NEUSIEDLER SEE TYPISCHER WÜRZIG FRISCHER DUFT NACH BROMBEEREN UND ETWAS LAKRITZ	1/8 L	€ 3,90
SYRAH, WEINGUT HELMUT PREISINGER, GOLS, NEUSIEDLER SEE, DUFT NACH DUNKLEN BEEREN & VEILCHEN, ETWAS NOUGAT UND OLIVEN IM ABGANG	1/8 L	€ 4,70
BLAUER ZWEIFELT, WEINGUT AMSEE, GOLS, NEUSIEDLER SEE FEINES WECHSELSPIEL ZWISCHEN HERZKIRSCHEN UND WEICHSEL MIT ETWAS SCHOKOLADE	1/8 L	€ 3,80

Allergeninformationen auf der letzten Seite

Wichtig: In unserem Betrieb wird mit allen 14 Allergenen der Allergeninformationsverordnung gearbeitet. Unbeabsichtigte Kreuzkontakte können trotz sorgfältiger Verarbeitung nicht ausgeschlossen werden!

GERICHT	A	B	C	D	F ¹	F ²	G	H	L	M	N	O	P	R	Allergenfrei
	Gluten	Krebstiere	Ei	Fisch	Erdnuss	Soja	Milch	Nüsse	Sellerie	Senf	Sesam	Sulfite	Lupinen	Weichtiere	
<i>Aus unserem Suppentopf</i>															
ACGL RINDSSUPPE MIT FRITTATEN	A		C				G		L						
ACL RINDSSUPPE MIT NUDELN	A		C						L						
AGLO KNOBLAUCHRAHMSUPPE MIT WEISSBROTCROUTONS UND SAHNEHÄUBCHEN	A						G		L			O			
ACGLM TIROLER KNÖDELSUPPE	A		C				G		L	M					
AGO TOMATENSUPPE MIT SAHNEHÄUBCHEN UND BASILIKUMÖL	A						G					O			
<i>Salate</i>															
CMO CHEFSALAT MIT PUTENSTÜCKCHEN				C						M		O			
BCMO CHEFSALAT MIT GARNELEN		B	C							M		O			
CMO CHEFSALAT MIT RINDERBEIRIED			C							M		O			
ACMO STEIRISCHER BACKHENDLSALAT	A		C							M		O			
ACGLMO ZILLERTALER BAUERNALAT	A		C				G		L	M		O			
CMO GEMISCHTER SALAT			C							M		O			
AG KNOBLAUCHBAGUETTE	A						G								
<i>Vorspeisen</i>															
ACDG FETTUCCINI MIT LACHSSTREIFEN	A		C	D			G								
ACGL SPINATSCHLUTZKRAPPEN MIT BRAUNER BUTTER UND KÄSE	A		C				G		L						
<i>Hausgemachte Schmankerl</i>															
ACG TIROLER KASSPATZELN MIT RÖSTZWIEBEL	A		C				G								
ACG ZILLERTALER KASNOCKEN	A		C				G								
ACGL KÄRNTNER NUDELN MIT BRAUNER BUTTER UND KÄSE	A		C				G		L						
ACGL SPINATSCHLUTZKRAPPEN MIT BRAUNER BUTTER UND KÄSE	A		C				G		L						
ACGL TRIS SPEZIAL	A		C				G		L						
<i>Dollinger Spezialitäten</i>															
ACFGLMO GRILLPLATTE MIT POMMES FRITES, KRÄUTERBUTTER, SALAT UND COCKTAILSAUCE	A		C			F	G		L	M		O			
ACFGLM DOLLINGER TOAST MIT SPIEGELEI, KÄSE, SCHINKEN UND SPECK	A		C			F	G		L	M					
ACFG STEAK TOAST	A		C			F	G								
ABGO SURF & TURF KLEINES RINDSFILET MIT GARNELEN, MAISSALAT UND KNOBLAUCHBROT	A	B					G					O			
AGO DOLLINGER'S LADYSTEAK MIT ROSMARINKARTOFFELN UND BALSAMICO-CHILI-GLACE	A						G					O			
<i>Klassisches aus der österreichischen Küche</i>															
CMO TIROLER GRÖSTL MIT SPECKKRAUTSALAT				C						M		O			
AGLMO ZWIEBELROSTBRATEN MIT BRATKARTOFFELN UND SPECKBOHNEN	A						G		L	M		O			
AC WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN MIT POMMES FRITES UND PREISELBEEREN	A		C												
ACG WIENER SCHNITZEL VOM KALB MIT PETERSILKARTOFFELN UND PREISELBEEREN	A		C				G								
ACGLO RINDSGULASCH MIT SEMMELKNÖDEL	A		C				G		L			O			

GERICHT	Gluten A	Krebstiere B	Ei C	Fisch D	Erdnuss E	Soja F	Milch G	Nüsse H	Sellerie L	Senf M	Sesam N	Sulfite O	Lupinen P	Weichtiere R	Allergenfrei
ACFGLM WIENER TAFELSPITZ MIT RÖSTKARTOFFELN, KRENSAUCE UND BLATTSPINAT	A		C			F	G		L	M					
ACGLMO CORDON BLEU MIT KARTOFFEL-RUCOLA-SALAT UND PREISELBEEREN	A		C				G		L	M		O			
ACG RUMPSTEAK ROSA GEBRATEN MIT KRÄUTERBUTTER, KARTOFFELKROKETTEN UND BAUERNGEMÜSE	A		C				G								
<i>Für unsere jungen Gäste</i>															
AC KLEINES WIENER SCHNITZEL VOM SCHWEIN MIT POMMES FRITES UND PREISELBEEREN	A		C												
LM GRILLWÜRSTL MIT POMMES FRITES									L	M					
ACG POMMES FRITES MIT KETCHUP															
ACG SPAGHETTI MIT TOMATENSAUCE	A		C				G								
ACMOP CHICKEN NUGGETS MIT POMMES FRITES	A		C							M		O	P		
<i>Aus Fluss See und Meer</i>															
ACDLMO SCHOLLENFILET GEBACKEN MIT KARTOFFELSALAT UND SAUCE TARTARE	A		C	D					L	M		O			
ACDLM LACHSFILET VOM GRILL MIT KRÄUTERBUTTER, PETERSILIENKARTOFFELN UND BROKKOLI	A		C	D					L	M					
ADGH FORELLENFILET MIT MANDELBUTTER UND PETERSILIENKARTOFFELN	A			D			G	H							
<i>Für Naschkatzen</i>															
AG HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL / MIT VANILLEEIS	A						G								
ACFG SACHERTORTE	A		C			F	G								
ACFGH MOHR IM HEMD MIT SCHLAGOBERS / MIT VANILLEEIS	A		C			F	G	H							
G JOGHURT MIT FRÜCHTEN							G								
FG HELLES UND DUNKLES SCHOKOLADENMOUSSE						F	G								
ACEFGH EISPALATSCHINKEN MIT SCHOKOLADESAUCE, MANDELSPLITTERN UND SCHLAGOBERS	A		C		E	F	G	H							
ACG TOPFENSTRUDEL MIT KIRSCHRAGOUT	A		C				G								
<i>Gut bürgerliche Küche am Nachmittag</i>															
ACL SUPPENTOPF MIT RINDFLEISCH	A		C						L						
ACFGLMN KÄSESCHINKENTOAST	A		C			F	G		L	M	N				
ACGL KLEINES GULASCH MIT SEMMEL	A		C				G		L						
ALM WÜRSTL MIT SENF	A								L	M					
ALM WÜRSTL MIT SAFT	A								L	M					
<i>Süßes und Saures am Nachmittag</i>															
ACO SAURES RINDFLEISCH MIT ZWIEBEL, ESSIG, ÖL, EI UND SCHWARZBROT	A		C												
ACGO GRAUKAS MIT EI UND SCHWARZBROT	A		C				G				O				
ACLO SAURE WURST MIT SCHWARZBROT	A		C					L			O				
ACGLO SAURES TRIS MIT SCHWARZBROT	A		C				G	L			O				