Viva la Doll !

Dear Guest,

Welcome to our restaurant. If you are hungry and would like to try some local food, you've come to the right place. We serve good portions of traditional Tyrolean food at a fair price, using local ingredients wherever possible. Our cuisine is tasty and wholesome. We have nothing to do with unhealthy fast food or genetically modified ingredients. Nor will we charge you a king's ransom for a tiny portion of food sitting alone in the middle of a huge plate.

In short, we aim to provide tasty food that you will enjoy eating. We think you're old enough to know what's good for you.

Can we cook ?

Yes we can !

Tuck in !

Important: Information for allergy sufferers on the last page –
we try our best, but cross-contamination cannot be avoided absolutely
Cover/coperto/couvert/cubierto € 2,50 - Tips welcome

Suppen-Potages-Soups-Zuppe-Sopas

Nudelsuppe € 6,10

Potage aux nouilles
Noodle soup
Pastina in brodo
Sopa de fideos

Frittatensuppe € 6,10

Consommé Célestine - Potage avec laniéres d'omelette
Pancake soup
Tagliolini in brodo
Sopa con tiritas de tortilla de harina

Knoblauchsuppe mit Croutons € 7,50

Soupe à l'ail avec Croutons
Garlic soup with Croutons
Zuppa d'aglio con crostini
Sopa de ajo con rebanadas de pan tostado

Tomatencremesuppe € 7,60

Soupe aux tomat avec huile de basil
tomatoe-cream soup
Vellutata di pomodori con olio al basilico
Crema de tomate con aceite de albahaca

Salate - Salades - Salads - Insalate - Ensaladas

Chefsalat mit **Pute** € 17,30 **Beefsteak** € 24,30

Marinierte Blattsalate mit Tomaten, Zwiebeln, Paprika und Gurken
Salade, tomates, oignons, piments, concombres et morceaux de dinde ou beefsteak
Salad with tomatoes, onions, green pepper, cucumbers and strips of turkey or beefsteak
Insalata, pomodori, cipolle, peperoni, cetrioli e filetto di tacchino o bistecca
Ensalada de tomate, cebolla, pimientos y trocitos de pavo o ternera

Backhendlsalat € 17,80

Poulet, haricots et salades du saison
Salad with fried chicken, beans and saisonal salads
Insalata di pollo con fagioli e verdure della stagione
Ensalada mixta con pollo frito

Doller Bauernsalat € 15,40

knusprig geröstete Speck – und Brotwürfel, garniert mit Eiern auf gemischten Blattsalaten
Salade garnie avec bacon et des oeufs, pain grillé
Green salad with pieces of toasted bread, garnished with bacon and eggs
Insalata mista, pancetta affumicata, uova e crostini
Ensalda verde con trocitos de pan tostad, panceta y huevos

Gemischter Salat - Salade variée – insalata mista – ensalada mixta

Grande – large € 9,70 Petit – little – piccola - pequeña € 6,40

2 Stk Knoblauchaguette € 6,30

2 morceau de baguette avec de ali
2 pieces of Garlic Bread
2 pezzi di pane all'aglio
2 rebandas de pan tostado con ajo

Important: Information for allergy sufferers on the last page –
we try our best, but cross-contamination cannot be avoided absolutely
Cover/coperto/couvert/cubierto € 2,50 - Tips welcome

Regionale Schmankerl
Cuisine régionale - Tyrolean dishes
Cucina tirolese - Comidas caseras

2 Stück Speckknödel € 14,70
mit Suppe und Salat
Potage aux boulettes tyroliennes avec salade
Soup with 2 pieces of Tyrolean bacon dumpling, served with salad
Canederli in brood allo speck e insalata
Sopa de albóndigas de panceta con ensalada

Tiroler Kasspatzeln mit Röstzwiebeln € 14,90
Nouilles avec de fromage et oignons grilles
Spätzle with cheese and fried onions
Spätzle al formaggio e cipolle tostate
Pasta de huevo con queso y cebolla tostada

Zillertaler Kasnock´n € 15,40
auf Blattspinat mit brauner Butter und frisch geriebenem Käse
Noques au fromage sur lit de épinard, au beurre noisette et fromage
Cheese dumplings on Spinach, brown butter and grated cheese
Canederli al formaggio su spinaci con burro fuso e formaggio
Albóndigas de queso con espinacas, mantequilla dorada y queso

Kärntner Nudeln € 17,50
mit Kartoffel-Topfen-Kräuterfülle, Käse und brauner Butter
Nouilles farcies de pomme de terre et de fromage blanc,
au beurre noisette et fromage
Noodles stuffed with potatoes and cottage cheese,
brown butter and grated cheese
Tortellini ripieni di patate e ricotta, con burro fuso e formaggio
Pasta rellena con patatas, requesón y hierbas, a la mantequilla dorada y queso

Spinatschlutzkrapfen € 17,40
mit brauner Butter und frisch geriebenem Käse
Nouilles farcies de épinards avec beurre noisette et fromage
Noodles stuffed with spinach, with brown butter and grated cheese
Tortellini freschi ripieni di spinaci con burro fuso e formaggio
Bolsillos de pasta rellenos de requesón a la mantequilla dorada y queso

Tris „Spezial" € 18,40
Tris de nouilles farcies de épinards, de nouielles de pomme de terre et de gnocchi
Tris of noodles stuffed with spinach, noodles stuffed with potatoes
and dumpling of cheese
Tris: Tortellini agli spinaci, tortellini patate e ricotta, canederli al formaggio
Tris de pasta rellena de espinaca o patatas, y albondiga de queso

Important: Information for allergy sufferers on the last page –
we try our best, but cross-contamination cannot be avoided absolutely
Cover/coperto/couvert/cubierto € 2,50 - Tips welcome

Dollingers Spezialitäten
Notre Spécialité – Our specials –
Le nostre specialità – Nuestras Especialidades

Dolle Grillplatte € 22,70

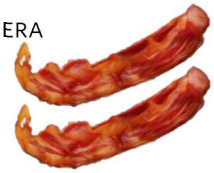
Bœuf, porc et e dinde grillée avec pommes frites et sauce cocktail
mixed grill with grilled beef, pork and turkey,
with French fries and cocktail sauce American
Mix di carni alla griglia (tacchino, maiale, manzo, würstel e bacon)
con patatine fritte e salsa cocktail
carne de ternera, cerdo y pavo a la plancha con patatas fritas y salsa cocktail

Dollinger Toast € 9,80

zwei Scheiben Toast belegt mit Käse, Schinken, Speck und Spiegelei
deux tranches de toast, avec de fromage, jambon, bacon et Œuf sur le plat
Two slices of toast with cheese, ham, bacon and fried egg
Toast con formaggio, prosciutto cotto, speck, uova all'occhio di bue e ketchup
Dos rebanadas de pan tostado con queso, jamon cocido, panceta y huevo frito

Steaktoast € 18,80

zwei Scheiben Toast belegt mit grünem Salat,gegrillter Beiried und Putenbrust,
Tomaten, Zwiebeln und Cocktailsauce
Entrecôte de boeuf ou de dinde grillée, sur deux tranches de toast,
salade verde, tomates, oignons et sauce cocktail
Two slices of toast with green salad, grilled beef and turkey,
tomatoes, onions and cocktail sauce American
Toast farcito con insalata mista, manzo e tacchino grigliato,
pomodori, cipolle e salsa cocktail
Dos rebanadas de pan tostado con ensalada verde, carne de ternera
y pechuga de pavo, tomate, cebolla y salsa cocktail



Österreichische Klassiker – Traditional Austrian dishes –
Spécialités Autrichienne –
Cucina tradizionale austriaca –
Platos tradicionales austriacos

Tiroler Gröstl € 17,20

mit Speckkrautsalat und Spiegelei
Pommes de terre et morceaux de viande rôties á la tyrolienne,
avec salade de chou et de lard, Œuf sur le plat
Tyrolean roast potatoes with meat, cabbage salad with lard and fried egg
Patate arrostite alla tirolese con carne, insalata di cavolo e lardo e uova al tegame
Patatas con trocitos de carne asados, con ensalada de col y tocino, huevo frito

Zwiebelrostbraten mit Gemüse und Bratkartoffeln € 23,90

Steak á la viennoise aux oignons et pommes de terre rôties
Sirloin steak with fried onions, vegetables and roast potatoes
Bistecca di manzo con salsa alla cipolla, verdure e patate arrosto
Fillete de ternera con salsa de cebolla, verduras y patatas asadas

Important: Information for allergy sufferers on the last page –
we try our best, but cross-contamination cannot be avoided absolutely
Cover/coperto/couvert/cubierto € 2,50 - Tips welcome

Wiener Schnitzel mit Pommes frites vom Schwein € 16,40

Escalope de porc à la viennoise (escalope panée) avec pommes frites
Breadcrumbed and fried pork-scallop with french fries
Cotoletta alla milanese di maiale con patatine fritte
Escalope a la vienesa de cerdo con patatas fritas
mit Preiselbeeren, avec de airelles, with cranberries,
con marmellata di mirtilli, con salsa de arándanos rojos € 1,50

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Petersilienkartoffeln € 26,00

Escalope de veau à la viennoise (escalope panée) avec de pommes de terre persillées
Breadcrumbed and fried veal-scallop with parsley-potatoes
Cotoletta alla milanese di vitello con patatine al prezzemolo
Escalope a la vienese de ternero y patatas con perejil
mit Preiselbeeren, avec de airelles, with cranberries,
con marmellata di mirtilli, con salsa de arándanos rojos € 1,50

Rindsgulasch mit Semmelknödel € 16,90

Ragoût de boeuf avec boulette de pain
Beef stew with bread dumpling
Spezzatino di manzo con canederli di pane alla viennese
Gulasch de vaca con albóndiga de pan rayado

Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Krensauce und Spinat € 23,40

Boeuf bouilli au sauce raifort, avec pommes rôties et épinards
Boiled prime beef with roasted potatoes, horse-radish sauce and spinach
Manzo lesso con patate arrosto, salsa di rafano e spinaci
Carne de ternera heruida con patatas salteadas, espinacas y salsa de rábanos

Cordon bleu mit Kartoffelsalat € 19,30

Escalope de Cordon bleu (Escalope double panée,
farcie de jambon et fromage) Avec salade de pommes de terre
Escalope of Turkey "Cordon bleu" (fried, filled with ham and cheese) with potato- salad
Cordon bleu, farcito con prosciutto e formaggio, insalata di patate
Escalope "Cordon bleu" de cerdo (relleno con una loncha de jamon y queso) y
ensalada de patatas
mit Preiselbeeren, avec de airelles, with cranberries,
con salsa di mirtilli, con salsa de arándanos rojos € 1,50

Rumpsteak € 29,80

mit Kräuterbutter, Kartoffelkroketten und Bauerngemüse
Rumsteck avec beurre aux herbes, croquettes et legumes
Rump-steak with herb butter, croquettes and vegetables
Bistecca di manzo con burro alle erbe, crocchette di patate e verdure
Bistec de vaca con manteca de hierbas, croquetas y verduras

Important: Information for allergy sufferers on the last page –
we try our best, but cross-contamination cannot be avoided absolutely
Cover/coperto/couvert/cubierto € 2,50 - Tips welcome

Fisch-Poissons-Fish-Pesce-Pescados

Schollenfilet € 16,50

gebacken, mit Kartoffelsalat und Sauce Tartare
Filet de carrelet frit, avec salade de pommes de terre et sauce tartare
Fried plaice fillet, with potatoe salad and sauce tartare
Filetto di platessa, con insalata di patate e salsa tartara
Filete de platija frita, con ensalada de patatas y salsa tártara

Gebratenes Saiblingsfilet auf Tomaten-Rucola-Risotto € 25,70

Filet de omble röti avec risotto au tomate et roquette
Grilled char-filet with tomato-Rucola-Risotto
Filetto di salmerino alpino con risotto al pomodoro e rucola
Filete de trucha alpina con risotto de tomate y rucola

Forellenfilet € 23,80

mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln
Filet de truite röti, avec beurre des amandes et pomme de terre persillées
Grilled trout-filet, with almond-butter and parsley-potatoes
Filetto di trota, con burro fuso e patate al prezzemolo
Filete de trucha a la mantequilla de almendras y patatas al perejil

CHILDREN - BAMBINI - ENFANTS - NINOS

Kleines Wiener Schnitzel mit Pommes frites € 13,50

Petite Escalope de porc à la viennoise (escalope panée) avec pommes frites
Small Breadcrumbed and fried pork-scallop with french fries
Piccola Cotoletta alla milanese di maiale con patatine fritte
Escalope pequeno de cerdo a la vienesa de cerdo con patatas fritas

Grillwürstel mit Pommes frites € 8,80

Saucisses grillée avec pommes frites
Grilled sausages with french fries
Würstel alla griglia con patatine fritte
Salchicha con patatas fritas

Pommes frites mit Ketchup € 6,50

pommes frites avec ketchup- french fries with ketchup - patatine fritte con ketchup – patatas fritas con Ketchup

Tomatenspaghetti € 9,40

Spaghetti avec sauce de tomate- spaghetti with tomato sauce – spaghetti al pomodoro – espagueti con salsa de tomate

Chicken Nuggets mit Pommes frites € 11,40

Chicken nuggets avec pommes frites- chicken nuggets with French fries – chicken nuggets con patatine fritte – Chicken nuggets con patats fritas

Important: Information for allergy sufferers on the last page –
we try our best, but cross-contamination cannot be avoided absolutely
Cover/coperto/couvert/cubierto € 2,50 - Tips welcome

Desserts – Postres - Dolci

Apfelstrudel € 5,40

Strudel aux pommes - Apple strudel - Strudel di mele - Strudel de manzana
avec glace - with icecream - con gelato - con helado + € 2,20
avec crème - with cream – con panna – con nata + € 1,70

Sachertorte € 5,80

Gâteau à la "Sacher" - "Sacher" Chocolate cake
Torta Sacher - Pastel de chocolate "Sacher"
avec crème - with cream – con panna – con nata + € 1,70

Mohr im Hemd € 9,30

Petit gâteau au chocolat, sauce au chocolat et crème chantilly
Mini chocolate cake, served with chocolate sauce and whipped cream
Tortino al cioccolato con salsa al cioccolato e panna montata
Bizcocho de chocolate, con salsa de chocolate y nata montada
avec glace - with icecream - con gelato - con helado + € 2,20

Schokoladenmousse auf Früchtespiegel mit Schlagsahne € 9,90

Mousse au chocolat avec sauce aux fruits et crème chantilly
Chocolate mousse with fruits sauce and whipped cream
Crema al cioccolato con salsa di frutti e panna montata
Mousse de chocolate con salsa de frutas y nata montada

Eis-Palatschinken (2 Stück) € 13,30

mit Schokoladensauce, Mandelsplitter und Schlagrahm
Crêpe à la glace vanille, avec sauce au chocolat, amandes, crème chantilly
Crêpe filled with vanilla ice, topped with chocolate sauce, almonds and whipped cream
Crêpe con gelato alla vaniglia, salsa al cioccolato, mandorle e panna montata
Crêpe con helado de vainilla, salsa de chocolate, almendras y nata montada

Topfenstrudel mit Kirschragout € 6,10

Strudel aux fromage blanc e ragoût des cerises
Cheese-strudel with cherry ragout
Strudel di ricotta con salsa alle ciliegie
Strudel de requesón con salsa de cerezas

Important: Information for allergy sufferers on the last page –
we try our best, but cross-contamination cannot be avoided absolutely
Cover/coperto/couvert/cubierto € 2,50 - Tips welcome

Von/from/de/dalle 2 pm – 6 pm

Tomatencremesuppe mit Basilikumöl € 7,60

Soupe aux tomat avec huile de basil
Tomato-Cream-soup
Vellutata di pomodori con olio al basilico
Crema de tomate con aceite de albahaca

2 Stück Speckknödel mit Suppe und Salat € 14,70

Potage aux boulettes tyroliennes avec salade
Soup with Tyrolean bacon dumpling, served with salad
Canederli in brood allo speck e insalata
Sopa de albóndigas de panceta con ensalada

Bauernsalat € 15,40

knusprig geröstete Speck – und Brotwürfel, garniert mit Eiern auf grünem Salat
Salade garnie avec bacon et des oeufs, pain grillé
Green salad with pieces of toasted bread, garnished with bacon and eggs
Insalata mista, pancetta affumicata, uova e crostini
Ensalda verde con trocitos de pan tostado, panceta y huevos

Steaktoast € 18,80

Entrecôte de boeuf ou de dinde grillée, sur deux tranches de toast,
salade verde, tomates, oignons et sauce cocktail
Two slices of toast with green salad, grilled beef and turkey,
tomatoes, onions and cocktail sauce American
Toast farcito con insalata mista, manzo e tacchino grigliato,
pomodori, cipolle e salsa cocktail
Dos rebanadas de pan tostado con ensalada verde, carne de ternera
y pechuga de pavo, tomates, cebolla y salsa cocktail

Wiener Schnitzel mit Pommes frites vom Schwein € 16,40

Escalope de porc à la viennoise (escalope panée) avec pommes frites
Breadcrumbed and fried pork-scallop with french fries
Cotoletta alla milanese di maiale con patatine fritte
Escalope a la vienesa de cerdo con patatas fritas

Rindsgulasch mit Semmelknödel €16,90

Ragoût de boeuf avec boulette de pain
Beef stew with bread dumpling
Spezzatino di manzo con gnocchi di pane alla viennese
Gulasch de vaca con albóndiga de pan rayado

Apfelstrudel € 5,40

Strudel aux pommes - Apple strudel - Strudel di mele - Strudel de manzana
avec glace - with icecream - con gelato - con helado + € 2,20
avec crème - with cream – con panna – con nata + € 1,70

Sachertorte € 5,80

Gâteau à la "Sacher" - "Sacher" Chocolate cake Torta Sacher - Pastel de chocolate "Sacher"
avec crème - with cream – con panna – con nata + € 1,70

Important: Information for allergy sufferers on the last page –
we try our best, but cross-contamination cannot be avoided absolutely
Cover/coperto/couvert/cubierto € 2,50 - Tips welcome

Boisons sins alcool – Nonalcoholic Drinks – Bevande analcoliche - Bebidas sin Aclohol

Soda	0,25 l	€ 2,10	0,50 l	3,20
Gasteiner Mineralwasser prickelnd oder still – mineral water	0,33 l	€ 3,50	0,75 l	5,40
Cola, Fanta, Sprite, Spezi	0,25 l	€ 3,80	0,50 l	5,50
Coke light, Coke zero	0,33 l	€ 4,20		
Apfelsaft apple juice -	0,25 l	€ 3,50	0,50 l	€ 5,40
Apfelsaft gespritzt	0,25 l	€ 3,50	0,50 l	€ 4,70
Tipp 100% Bio Apfelsaft naturtrüb aus eigenem Garten	0,25 l	€ 4,30		
Pago (Kirsche, Marille, Johannisbeere, Mango, Multivitamin, Limonata, Orange) Juice – various types	0,20 l	€ 4,10		
Almdudler	0,33 l	€ 4,30		
Eistee Pfirsich – ice tea	0,33 l	€ 4,30		
Tonic Water, Bitter Lemon, Wild Berry	0,20 l	€ 4,30		
Tipp 100% BioTraubensaft direkt vom Winzer – grape juice	0,25 l	€ 4,60		
Tipp Hausgemachter Holundersaft mit Soda – elderberry juice	0,25 l	€ 3,50	0,50 l	€ 4,70
Himbeersaft mit Soda – rasperry juice	0,25 l	€ 3,50	0,50 l	€ 4,70

Warme Getränke – Boisons chaud – hot drinks – bevande calde – bebidas calientes

Espresso Macchiato (Lactose)	€ 2,90
Espresso klein	€ 2,50
Espresso groß	€ 4,30
Verlängerter	€ 3,40
Cappuccino (enthält Lactose)	€ 4,00
Latte Macchiato (enthält Lactose)	€ 4,20
Tee (verschiedene Sorten) mit Zitrone	€ 3,50 € 0,50
Heiße Zitrone	€ 3,40
Heißer Kakao mit Milchschaum (enthält Lactose)	€ 4,90

Important: Information for allergy sufferers on the last page –
we try our best, but cross-contamination cannot be avoided absolutely
Cover/coperto/couvert/cubierto € 2,50 - Tips welcome

Bier – Bière – Beer – Birra - Cerveza

(Gluten)

	Pfiff		Klein		groß	
Gösser Naturradler vom Fass	0,20 l	€ 4,00	0,30 l	€ 4,80	0,50 l	€ 6,10
Zipfer „Märzen“ vom Fass	0,20 l	€ 3,60	0,30 l	€ 4,30	0,50 l	€ 5,40
Weihenstephan Hefeweizen vom Fass	0,20 l	€ 4,10	0,30 l	€ 4,90	0,50 l	€ 6,10
Radler/Shandy vom Fass			0,30 l	€ 4,30	0,50 l	€ 5,40
Guinness			0,52 l	€ 7,10		
Gösser Zwickl vom Fass	0,20 l	€ 4,10	0,30 l	€ 4,90	0,50 l	€ 6,20

		bottle
Zipfer „Märzen“	0,50 l	€ 5,40
Wieselburger Schwarzbier	0,50 l	€ 6,20
Weihenstephan Hefeweizen dunkel	0,5 l	€ 6,10
Zipfer hell alkoholfrei	0,50 l	€ 5,50
Weihenstephan Hefeweizenalkoholfrei	0,50 l	€ 6,10
Gösser Naturgoldalkoholfrei	0,50 l	€ 5,80

Schnäpse – Eau de vie – Spirits – Grappe – Aguardiente

Obstschnaps Destillerie Franz Bauer, Graz	2 cl	€ 4,30
Old Williams Destillerie Hans Psenner, Terlan	2 cl	€ 5,80
Gravensteiner Barrique-Apfelbrand Destillerie Hans Psenner, Terlan	2 cl	€ 6,90
Marillen Brand Franz Kostenzer, Maurach	2 cl	€ 7,30
Quitten- oder Zwetschkenbrand	2 cl	€ 6,40
Nonino Grappa Friuli	2 cl	€ 5,00
Grappa di Barolo (Marolo) Alba	2 cl	€ 8,40
Doller Whiskey - Hausmarke Österreichischer Single Malt, 10 Jahre im Fass gelagerte, davon 3 Jahre im Laphroaig-Fass	2 cl	€ 9,90

Important: Information for allergy sufferers on the last page –
we try our best, but cross-contamination cannot be avoided absolutely
Cover/coperto/couvert/cubierto € 2,50 - Tips welcome

Weisswein-Vin blanc-White Wine-Vino bianco + Prosecco

Prosecco	1/10 l	€ 4,80
Prosecco mit hausgemachtem Holunderblütensaft	1/10 l	€ 5,40
Prosecco mit Aperol	1/10 l	€ 6,40
„Think Pink“ Rosé und Syrah Weingut Helmut Preisinger, Gols	1/8 l	€ 4,90
Welschriesling - Qualitätswein Gols, Neusiedler See	1/8 l	€ 3,40
Grüner Veltliner „Ried Satz“, Weinhof Ehn, Engelmannsbrunn	1/8 l	€ 4,30
Riesling „1000-Eimer-Berg“, Federspiel, Weingut Fj Gritsch, Spitz Wachau	1/8 l	€ 6,00
Sauvignon Blanc „Klassik“, Weingut Familie Manfred Birnstingl, Leutschach, Südsteiermark	1/8 l	€ 5,40
Chardonnay, Weingut Günther Horvath, Gols, Neusiedler See	1/8 l	€ 4,50

Rotwein-Vin rouge-red Wine-Vino rossco

St. Laurent, Qualitätswein, Gols, Neusiedler See	1/8 l	€ 3,60
Cuveé „Dollinger“ (ZW, ME, CS, SY), Weingut Helmut Preisinger, Gols, Neusiedler See	1/8 l	€ 6,00
Blaufränkisch „Heideboden“, Weingut Paul Achs, Gols, Neusiedler See	1/8 l	€ 5,30
Cabernet Sauvigon Reserve, Weingut Thiere-Weber, Rohrendorf, Kremstal	1/8 l	€ 6,00
Blauer Zweigelt, Weingut Amsee, Gols, Neusiedler See	1/8 l	€ 5,30

Important: Information for allergy sufferers on the last page –
we try our best, but cross-contamination cannot be avoided absolutely
Cover/coperto/couvert/cubierto € 2,50 - Tips welcome

	Gericht	Gluten	Krebstiere	Ei	Fisch	Erdnuss	Soja	Milch	Nüsse	Sellerie	Senf	Sesam	Sulfite	Lupinen	Weichtiere
		A	B	C	D	E	F	G	H	L	M	N	O	P	R
	Aus unserem Suppentopf														
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		
	Salate														
CMO	Chefsalat mit Putenstückchen			C							M		O		
CMO	Chefsalat mit Rinderbeiried			C							M		O		
ACMO	Steirischer Backhendlsalat	A		C							M		O		
ACGLMO	Zillertaler Bauernsalat	A		C				G		L	M		O		
CMO	gemischter Salat			C							M		O		
AG	Knoblauchbaguette	A						G							
	Hausgemachte Schmankerl														
ACGL	Tiroler Kasspatzeln mit Röstzwiebel	A		C				G		L					
ACGL	Zillertaler Kasnocken	A		C				G		L					
ACGL	Kärntner Nudeln mit brauner Butter und Käse	A	C				G		L						
ACGL	Spinatschlutzkrapfen mit brauner Butter und Käse	A			C				G		L				
ACGL	Tris Spezial	A		C				G		L					
	Dollinger Spezialitäten														
CGLMO	Grillplatte mit Pommes frites, Kräuterbutter, Salat und Cocktailsauce			C				G		L	M			O	
ACGLMO	Dollinger Toast mit Spiegelei, Käse, Schinken und Speck	A		C			F	G		L	M		O		
ACGMO	Steak Toast	A		C				G			M		O		
	Klassisches aus der österreichischen Küche														
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		
CGLMO	Wiener Tafelspitz mit Röstkartoffeln, Krensauce und Blattspinat		C				G		L	M		O			
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							
	Für unsere jungen Gäste														
AC	Kleines Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes frites und Preiselbeeren	A		C											
LM	Grillwürstl mit Pommes frites									L	M				
	Pommes frites mit Ketchup														
ACGLO	Spaghetti mit Tomatensauce	A		C				G		L			O		
ACMOP	Chicken Nuggets mit Pommes frites	A	C							M		O		P	
	Aus Fluss See und Meer														
ACDLMO	Schollenfilet gebacken mit Kartoffelsalat und Sauce Tartare	A	C	D					L	M		O			
ADG	Saiblings auf Tomaten-Rucola-Risotto	A			D			G							
ADGH	Forellenfilet mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln	A			D			G	H						

Important: Information for allergy sufferers on the last page –
we try our best, but cross-contamination cannot be avoided absolutely
Cover/coperto/couvert/cubierto € 2,50 - Tips welcome

	Für Naschkatzen													
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					
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							
	Gut bürgerliche Küche am Nachmittag													
ACL	Suppentopf mit Rindfleisch	A		C					L					
ACGLMN	Käseschinkentoast	A		C			G		L	M	N			
AGL	Kleines Gulasch mit Semmel	A		C			G		L					
ALM	Würstl mit Senf	A							L	M				
ALMO	Würstl mit Saft	A							L	M		O		
ACO	Saures Rindfleisch mit Zwiebel, Essig, Öl, Ei und Schwarzbrot	A		C										
ACGO	Graukas mit Ei und Schwarzbrot	A		C			G				O			
ACLMO	Saure Wurst mit Schwarzbrot	A		C				L		M	O			
ACGLO	Saures Tris mit Schwarzbrot	A		C			G	L			O			

Important: Information for allergy sufferers on the last page –
we try our best, but cross-contamination cannot be avoided absolutely
Cover/coperto/couvert/cubierto € 2,50 - Tips welcome