Doll soll es schmecken!

Herzlich Willkommen bei uns im Dollinger, dem Traditionsgasthaus am Fuße der Innsbrucker Nordkette. Bodenständig und bewährt stehen wir für eine Küche, für die Transparenz auf der Speisekarte selbstverständlich und kein leeres Lippenbekenntnis ist. Wir sagen, wo`s herkommt, weil wir nix zu verbergen haben. Auch hausgemacht ist bei uns wirklich im Haus gemacht. Das fängt bei A wie Auswahl der Lieferanten an und endet bei Z wie Ihrer Zufriedenheit. Milch, Eier, Fisch, Fleisch und Gemüse kommen, je nach Saison und Verfügbarkeit, vorzugsweise aus Tirol oder Österreich.
Nur ein geringer Teil unserer Zutaten stammt aus dem Ausland,
sofern es für eine bodenständige Küche mit g'sundem Preis unerlässlich ist.

Wir kochen mit dollen Menschen

Täglich kämpft unser Küchen-Team mit Kochtopf & Co für leistbares Futter in Top-Qualität und ausreichender Menge. Sollte einmal ein Kampf verloren gehen oder ein Ei nicht dem anderen gleichen, so bitten wir um Nachsicht und die Chance, es wieder gut machen zu dürfen. Auch dolle Menschen machen Fehler. Zumindest hin und wieder.

... und lieben unsere dollen Partner

Genauso stolz wie auf unsere mehr als 500 Jahre währende Tradition als Gastbetrieb sind wir auf die Herkunft unserer Lebensmittel und dollen Partnerbetriebe. Gemeinsam mit Ihnen und unseren dollen, treuen Mitarbeitern fordern wir Gleichheit, Freiheit und G`schmackigkeit am Teller und kämpfen für den guten Geschmack. Denn schließlich muss sich Essen wieder lohnen! Gerade für Sie als vollmündige Esser.

Wir kochen nach bestem Wissen und Gewissen

Vor allem aber mit Hausverstand. Und ganz ehrlich. Bei uns läuft es auch nicht immer so doll. Regionalität um jeden Preis ist einfach nicht realisierbar. Die Ernte unterliegt natürlichen Schwankungen und liefert nicht immer, was man gerade so von ihr braucht. Genauso wie Fleisch und andere Lebensmittel, die von lokalen Bauern oder Metzgern nicht immer in der benötigten Menge zur Verfügung gestellt werden können. Aber Jammern ist ohnedies nicht des Dollingers. Wir geben jedenfalls unser Bestes!

Doll, dass sie bei uns futtern!

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen dollen Appetit und
einen schönen Aufenthalt.
Es lebe das leibliche Wohl!

Was Dolles vorneweg

Anständig essen ist unsere Devise. Dazu gehören im Dollinger eine herzhafte Suppe genauso wie ein erntefrischer Salat,
wo's passt veredelt mit kernigen Ölen aus dem Samen des steirischen Ölkürbis, angeliefert persönlich vom Helli aus der Steiermark.
Selbst bei der Vorspeise bleibt der Teller im Dollinger nicht halbleer und der Hunger riesengroß, denn hier steht die Speise im Mittelpunkt und nicht die Deko.

Aus unserem Suppentopf

Kräftige Rindssuppe € 6,10
mit Frittaten oder Nudeln

Knoblauchrahmsuppe € 7,50
mit Croûtons & Sahnehäubchen

Pikante Tomatensuppe € 7,60
mit Crème fraîche und Basilikumöl

2 Stück Tiroler Knödel € 14,70
in kräftiger Rindssuppe mit kleinem Salatteller

Salate

„Chefsalat"
marinierte Blattsalate mit Paprika,
Gurken, Zwiebel, Mais, Tomaten wahlweise

mit gegrillten Putenstückchen € 17,30

oder

mit gegrillter Rinderbeiried € 24,30

Backhendlsalat € 17,80
Mit steirischem Kürbiskernöl (Käferbohnen und Salaten der Saison)

Doller Bauernsalat € 15,40
knusprig geröstete Speck- und Brotwürfel mit
Eiern auf gemischten Blattsalaten

Gemischter Salat
klein € 6,40
groß € 9,70

2 Stk. Knoblauchbaguette € 6,30

Unsere Schmankerl – Hausgemacht und ohne Fleisch

Tiroler Kasspatzeln € 14,90
mit Röstzwiebeln

Zillertaler Kasnocken € 15,40
auf Blattspinat mit brauner Butter und frisch geriebenem Parmesan

Kärntner Nudeln € 17,50
mit feiner Kartoffel-Topfen-Kräuterfülle, brauner Butter und frisch geriebenem Parmesan

Spinatschlutzkrapfen € 17,40
mit brauner Butter und frisch geriebenem Parmesan

Tipp Tris Spezial € 18,40
aus Spinatschlutzkrapfen, Kärntner Nudeln und Zillertaler Kasnocken

Dollingers Spezialitäten

Eine dolle Grillplatte, einen dollen Toast oder doch Kasspatzln? Egal wofür, Sie können sich nicht falsch entscheiden. Denn all unsere Spezialitäten gereichen dem vollmündigen Esser zur Ehre und bieten ein spezielles Geschmackserlebnis.
Und JA! Bei uns im Dollinger dürfen Sie sich selbstverständlich der Fleischeslust hingeben.
Speise im Mittelpunkt und nicht die Deko.

Dolles und Klassisches aus Österreich

Wir kochen, was wir selber essen.

Wir lieben die Klassiker aus der österreichischen Küche,
für die uns die ganze Welt beneidet.
Da spürt man das Feuer, mit dem wir unser Essen kochen, genauso wie die Leidenschaft,
die wir in die g`schmackigen Beilagen legen.
Diese klassischen Gerichte sind gemacht für vollmündige Esser,
die zu schätzen wissen, was auf den Teller kommt.

Tipp Dolle Grillplatte € 22,70
Saftiges Fleisch vom Schwein, Rind und Pute
mit Pommes frites, Kräuterbutter, Salatgarnitur und Cocktailsauce

Dollinger Toast € 9,80
mit Käse, Schinken, Speck, Spiegelei und Ketchup garniert

Tipp Tiroler Gröstl € 17,20
mit beidseitig gebratenem Spiegelei (auf Wunsch einseitig) und Speckkrautsalat

Zwiebelrostbraten € 23,90
mit Bratkartoffeln und Speckbohnen

Knuspriges Wiener Schnitzel
vom Schwein mit Pommes frites € 16,40
vom Kalb mit Petersilienkartoffeln € 26,00
mit Preiselbeeren € 1,50

Tipp Saftiges Rindsgulasch mit Semmelknödel € 16,90

Wiener Tafelspitz € 23,40
mit Röstkartoffeln, Krensauce und Blattspinat

Cordon Bleu € 19,30
von der Pute mit Kartoffel-Rucola-Salat
mit Preiselbeeren € 1,50

Steaktoast € 18,80
zwei Scheiben Toast belegt mit grünem Salat, gegrillter Rinderbeiried
und Putenbrustfilet, Tomaten, Zwiebeln und Cocktailsauce

Rosa gebratenes Rumpsteak € 29,80
mit Kräuterbutter, Kartoffelkroketten und Bauerngemüse

Fluss, See und Meer

Gebackenes Nordsee-Schollenfilet € 16,50
aus nachhaltiger Fischerei (MSC)
mit lauwarmem Kartoffelsalat und Sauce Tartare

Gebratenes Filet vom Leutascher Gebirgssaibling € 25,70
auf Tomaten-Rucola-Risotto

Tipp Filet von der Leutascher Gebirgsforelle € 23,80
goldbraun gebraten mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln

Gesund wie ein Fisch im Wasser

Ein Fisch ist ein doller Leckerbissen.
Damals wie heute. Gegrillt, gebacken oder gebraten.
Vielfältig im Geschmack liefern sie dem Körper wichtige
Nährstoffe und Mineralstoffe.
Und selbstverständlich aus heimischen Gewässern
oder nachhaltiger Fischerei (MSC-Siegel).
Abwechslungsreich in der Zubereitung,
bekömmlich im Abgang.
Ein täglicher Luxus,
den man sich guten Gewissens gönnen darf.
Ohne dabei selbst in frischen
Gewässern angeln zu müssen.

Für unsere jungen Gäste

Kleines Wiener Schnitzel € 13,50
mit Pommes

Grillwürstl € 8,80
mit Pommes

Pommes frites € 6,50
mit Ketchup

Spaghetti € 9,40
mit Tomatensauce

Chicken Nuggets € 11,40
mit Pommes

Was Dolles für unser junges Gemüse

Auch unsere kleinen Gäste haben
Anspruch auf was
Dolles zum Futtern.
Denn früh übt sich, wer später einmal
auf den bodenständigen Geschmack
gutbürgerlicher Kost kommen soll.

Naschkatzen

Hausgemachter gezogener Apfelstrudel € 5,40
mit Schlagobers + € 1,70
mit Vanilleeis + € 2,20

Sachertorte € 5,80
mit Schlagobers + € 1,70

Mohr im Hemd hausgemacht € 9,30
mit Schokosauce und Schlagobers

mit einer Kugel Vanilleeis + € 2,20

Flaumiges helles und dunkles Schokoladenmousse € 9,90
auf Früchtespiegel

2 Stk. Eispalatschinken € 13,30
mit Vanilleeis, Schokoladesauce, Mandelsplittern und Schlagobers

Topfenstrudel € 6,10
mit Kirschragout

Was Dolles obendrauf

Etwas Süßes geht immer.
Auch nach einer dollen Portion
lechzen Gaumen und Körper nach
einer süßen Verführung.
Geben wir ihm, was er braucht.
Wir leben im hier und jetzt.
Und das ist doll!

Nachmittagsküche pikant

Pikante Tomatensuppe € 7,60
mit Basilikumöl

2 Stück Tiroler Knödel € 14,70
in kräftiger Rindssuppe mit kleinem Salatteller

Suppentopf mit Rindfleisch € 13,40
Wurzelgemüse und feinen Fadennudeln

Käseschinkentoast € 8,30

Dollinger Toast € 9,80
mit Käse, Schinken, Speck, Spiegelei und Ketchup garniert

Steaktoast € 18,80
zwei Scheiben Toast belegt mit grünem Salat,
gegrillter Rinderbeiried und Putenbrustfilet,
Tomaten, Zwiebeln und Cocktailsauce

Knuspriges Wiener Schnitzel
vom Schwein mit Pommes frites € 16,40
mit Preiselbeeren € 1,50

Saftiges Rindsgulasch mit Semmelknödel € 16,90

Kleines Gulasch mit einer Semmel € 14,60

Für den dollen Hunger zwischendurch

Wenn`s schnell und gut sein soll,
dann darf es
ruhig auch doll schmecken.
Denn wir glauben, dass Freiheit,
Gleichheit und G`schmackigkeit
auch am Nachmittag auf den
Teller gehören.
Speise im Mittelpunkt
und nicht die Deko.

NACHMITTAGSKÜCHE PIKANT

Würstl mit Senf und Brot € 7,80

Würstl mit Saft und Brot € 9,40

Backhendlsalat € 17,80
Mit steirischem Kürbiskernöl (Käferbohnen und Salaten der Saison)

Doller Bauernsalat € 15,40
knusprig geröstete Speck- und Brotwürfel mit Eiern auf gemischten Blattsalaten

Gemischter Salat
klein € 6,40
groß € 9,70

2 Stk. Knoblauchbaguette € 6,30

Saures Rindfleisch vom Tafelspitz € 17,80
mit Zwiebel, Ei, Essig und Öl, dazu eine Scheibe Schwarzbrot

Graukas € 13,60
mit Zwiebel, Ei, Essig und Öl, dazu eine Scheibe Schwarzbrot

Saure Wurst € 11,30
mit Zwiebel, Ei, Essig und Öl, dazu eine Scheibe Schwarzbrot

Saures Tris € 17,80
Rindfleisch, Extrawurst, Graukäse mit Zwiebel, Ei,
Essig und Öl, dazu eine Scheibe Schwarzbrot

Nachmittagsküche süß

Hausgemachter gezogener Apfelstrudel € 5,40
mit Schlagobers + € 1,70
mit Vanilleeis + € 2,20

Sachertorte € 5,80
mit Schlagobers + € 1,70

2 Stk. Eispalatschinken € 13,30
mit Vanilleeis, Schokoladesauce, Mandelsplittern und Schlagobers

Topfenstrudel € 6,10
mit Kirschragout

Für das süße Verlangen zwischendurch

Unser Herz schlägt für den Bauch.
Auch, wenn der Kopf
noch nicht ganz bereit ist.
Am besten mit ganz viel Schlagobers,
Schokoladensauce, Vanilleeis oder Mandelsplittern
und frischem Obst nachhelfen. Spätestens jetzt
gibt der Verstand sein ok.
Lasst es euch schmecken!
und nicht die Deko.

Naturtrüb
aus unserem Garten!

Alkoholfrei

Ein Schluck Tirol

Äpfel, Birnen, Zwetschken, Quitten,
Marillen, Ribisel und Kräuter aus unserem
Garten, Beeren und Schwammerln aus dem Wald
– regionaler geht`s nicht!
Selbstgepflückt und -geerntet, verarbeitet zu saisonalen
Schmankerln wie Schwammerlgulasch,
Marillen- oder Zwetschkenknödel, Obstkuchen, fruchtigen
Marmeladen, dollen Schnäpsen u.v.a.m.
Natürlich ist auch unser naturtrüber
Apfelsaft aus dem eigenen Garten.
Da ist nix drin, außer Natur pur:
Kein Zucker, keine Chemie, kein Transport- CO2!

Soda	0,25 l	€ 2,10	0,50 l	3,20
Soda-Zitron	0,25 l	€ 2,70	0,5 l	3,90
Gasteiner Mineralwasser prickelnd oder still	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	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 (Cranberry, Erdbeere, Marille, Mango, Multivitamin, Orange)	0,20 l	€ 4,10		
Johannisbeersaft gespritzt mit Soda oder Leitungswasser	0,25 l	€ 4,00	0,5 l	5,20
Almdudler	0,33 l	€ 4,30		
Rauch Eistee Pfirsich oder Zitrone	0,33 l	€ 4,30		
Tonic Water, Bitter Lemon, Wild Berry	0,20 l	€ 4,30		
Tipp 100% BioTraubensaft direkt vom Winzer	0,25 l	€ 4,60		
Tipp Hausgemachter Holundersaft mit Soda	0,25 l	€ 3,50	0,50 l	€ 4,70
Himbeersaft mit Soda	0,25 l	€ 3,50	0,50 l	€ 4,70

Bier

(alle unsere Biere enthalten 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 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

	Flasche	
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 Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l	€ 6,10
Gösser Naturgold alkoholfrei	0,50 l	€ 5,80

Ein Prosit auf das dolle Leben

Und natürlich auch auf das dollste Gasthaus Tirols. Bei uns gibt es nicht nur täglich was Dolles zum Futtern, auch unsere Getränkeauswahl lässt keine Wünsche offen.
Wir kämpfen immer für einen guten Tropfen, egal ob vom Fass oder aus der Flasche, ob weiß, rot oder goldgelb. Hauptsache es schmeckt, erfrischt und mundet unseren Gästen mit außergewöhnlich gutem Geschmack.

Wein

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 Frischer Duft nach Erdbeeren, weißem Pfeffer und Kirschen	1/8 l		€ 4,90
Welschriesling - Qualitätswein Gols, Neusiedler See leicht, frisch, trocken	1/8 l		€ 3,40
Grüner Veltliner „Ried Satz“, Weinhof Ehn, Engelmannsbrunn das „Pfefferl“ mit fruchtig würzigen Apfelnoten	1/8 l		€ 4,30
Riesling „1000-Eimer-Berg“, Federspiel, Weingut Fj Gritsch, Spitz Wachau intensives Bouquet mit Weingartenpfirsichen und Aprikosen, dezent mineralisch	1/8 l		€ 6,00
Sauvignon Blanc „Klassik“, Weingut Familie Manfred Birnstingl, Leutschach, Südsteiermark Duft nach Stachelbeeren, Holunderblüten und gelben Paprika	1/8 l		€ 5,40
Chardonnay, Weingut Günther Horvath, Gols, Neusiedler See einladender Duft nach Golden Delicious und Granny Smith	1/8 l		€ 4,50

Wein

St. Laurent, Qualitätswein, Gols, Neusiedler See samtig, würzig, trocken	1/8 l	€ 3,60
Cuveé „Dollinger“ (ZW, ME, CS, SY), Weingut Helmut Preisinger, Gols, Neusiedler See Duft nach Herzkirschen, dunklen Beeren und Edelschokolade, gute Balance	1/8 l	€ 6,00
Blaufränkisch „Heideboden“, Weingut Paul Achs, Gols, Neusiedler See typischer würzig frischer Duft nach Brombeeren und etwas Lakritz	1/8 l	€ 5,30
Cabernet Sauvigon Reserve, Weingut Thiere-Weber, Rohrendorf, Kremstal Duft nach dunklen Beeren & Veilchen, etwas Nougat und Oliven im Abgang	1/8 l	€ 6,00
Blauer Zweigelt, Weingut Amsee, Gols, Neusiedler See feines Wechselspiel zwischen Herzkirschen und Weichsel mit etwas Schokolade	1/8 l	€ 5,30

Ausgezeichnet schmeckt halt doller

Auch beim Wein gilt:
Wissen wo`s herkommt ist die Devise.
Das gilt ganz besonders für unseren selbst cuvetierten Wein.
Und so fährt unser Chef und Sommelier Thomas immer wieder ein paar Tage zum „Hölm“ Preisinger ins Weingut nach Gols im Burgenland, um sich persönlich von der Qualität der Trauben zu überzeugen.
Dort wird dann gerochen, geschmatzt, geschlürft, gespuckt und natürlich viel getrunken. Ein Fass nach dem anderen wird geöffnet und verkostet.
Nur das Beste landet schließlich in unserem „Dollinger- Cuvee“, der übrigens auch schon im Falstaff mit ausgezeichneten Punkten belohnt wurde.

Schnäpse, Brände, Grappe

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
Haselnussschnaps Destillerie Hans Psenner, Terlan	2 cl	€ 5,90
Orangen-, Hagebutten- oder Ingwerschnaps von Privatbrennerei Broger, Klaus	2 cl	€ 7,90
Holler Brand Familie Leeb, St. Andrä	2 cl	€ 7,00
Kriecherl Brand Familie Gaube, Pössnitz	2 cl	€ 5,00
Marillen Brand Franz Kostenzer, Maurach	2 cl	€ 7,30
Quittenbrand Kusztrich, Weiden am See	2 cl	€ 6,40
Alte Zwetschge Franz Kostenzer, Maurach	2 cl	€ 7,90
Vogelbeerbrand Familie Gaube, Pössnitz	2 cl	€ 9,90
Wildpflaume Spenling Edelbrand Feindestillerie Christoph Kössler, Stanz	2 cl	€ 9,90
Waldhimbeer Edelbrand Feindestillerie Christoph Kössler, Stanz	2 cl	€ 9,90
Mithras Tresterbrand Franz Kostenzer, Maurach	2 cl	€ 6,40
Muskatbrand Stefan Schumich, Oslip	2 cl	€ 6,40
Top-Cuveè Tresterbrand Stefan Schumich, Oslip	2 cl	€ 6,40
Nonino Grappa Friuli	2 cl	€ 5,00
Grappa di Barolo (Marolo) Alba	2 cl	€ 8,40
Doller Whiskey, Fassstärke Österreichischer Single Malt, 10 Jahre im Fass gelagert, davon 3 Jahre im „Laphroaig-Fass“	2 cl	€ 9,90

Warme Getränke

Espresso Macchiato (enthält 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

Wir kochen auch nur mit heißem Wasser

Unser Cappuccino ist handgeschäumt vom Barista und erfreut nicht nur das Auge, denn unsere Heißgetränke wärmen zuerst den Gaumen, danach den ganzen Körper und schließlich auch die Seele. Und wenn das alles nix hilft, dann setzen wir uns persönlich zu unseren Gästen an den Tisch und tun das, wofür man uns in Tirol schätzt. Es heißt ja nicht umsonst,
„dass beim red`n die Leit zsammenkommen“.

Die Sachen müssen vom Tisch

Allergenhinweise gehören heutzutage leider dazu.

	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		

	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
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						
	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			

Unser dolles Personal

Auf Gäste mit dollem Appetit warten bei uns Mitarbeiter mit doller Einstellung zu Ihrem Beruf. Von der Küchenhilfe über das Servicepersonal bis zum Chefkoch schlägt unser Herz für Ihren Bauch.
Wir kämpfen für Mahlzeiten, die diese Bezeichnung auch wirklich verdienen. Ja, für das traditionelle, bodenständige, regionale und leistbare Essen und Trinken steigen wir sogar auf die Barrikaden: Gegen Fastfood, bei dem Herzlichkeit keinen Platz hat, überteuerte Küche, wo der Teller halbleer und der Hunger riesengroß bleibt oder aber gegen abgehobene Trends, die auf Traditionelles und Bodenständiges verächtlich herabblicken.
Wir sagen nicht nur, wo unser Futter herkommt, sondern haben auch in Punkto Personal nix zu verbergen.

Lidija
Service
Serbien
Perfektionistin und Cif-Junkie
-seit 2001 Perle, Seele, unersetzlich

Goran
Hausmeister
Serbien
„Goldener Mensch“
– seit 2004 unersetzlich

Andi
Service
Innsbruck
Unser „Service- und Partyturbo“
- und das seit 2013

Alla
Service
Ukraine
„Für mich ist alles kein Problem“
- seit 2018 dabei

Suresh
Service
Nepal
Vom Dach der Welt
ins „Flachland“ Tirol
- seit 2021 im Team

Oskar
Service
Südtirol & Innsbruck
Jung, dynamisch &unverzichtbar
(nicht nur auf der Wacker-Fan-Tribüne)
– bringt seit 2024 frischen Wind ins Team

Sladi
Service
Serbien
Immer mit viel Eifer und
und Fleiß dabei
- Riesen Stütze seit 2020

Ivan
Service
Serbien
Unser „Mr. Flexibel“

– seit 2022 im Team

Sabi
Küche
Innsbruck
„... alles unter Kontrolle“
- und das seit 2015

Nici
Küche
Innsbruck
„Reden ist Silber, Schweigen ist Gold“
- 2012 bei uns als Lehrling angefangen

Hassan
Küche
Afghanistan
„Ich schaffe das, kein Problem!“
- 2018 bei uns als Lehrling angefangen

Momo
Küche
Serbien
Ruhig & zuverlässig
- seit 2021 im Team

Schenja
Küche/Service
Ukraine
Unser stiller Glücksgriff
– Lehrling seit 2024

Sladjana
Küche
Serbien
Unsere Arbeitsbiene vom feinsten!
- seit 2023 eine Bereicherung

Karl
Küche
Innsbruck
„… wo er ist, geht der Rauch auf"
- seit 2018 bei uns

Dragica
Küche
Serbien
„Haushexe" – schafft einfach Alles
- und das seit 1998

Ahad
Küche
Afghanistan
Ruhig, lustig, fleißig, verlässlich

-seit 2018 unser Super-Abwäscher

Edi
Konditor
Kärnten
Unser Duracell-Hase

– seit 1992 unersetzlich

Elena
Rezeption/Service
Italien
„Du kannst nicht alle glücklich machen, du bist keine Schokolade!"
- verstärkt unser Team seit 2021

Ulli
Rezeption
Innsbruck
„Nichts ist ansteckender als Lachen & gute Laune!"
- unsere Perle seit 2008

Kaniz
Zimmer
Afghanistan
Diskret, schnell und gründlich

- unsere Zimmerfee seit 2018

Larysa
Zimmer
Ukraine
Verlässlich, ruhig und stets bemüht ihr Deutsch zu verbessern
- seit 2022 im Team

Milka
Zimmer
Serbien
Sie macht alle glücklich, sie ist unsere Schokolade
- seit 2022 bei uns

Sakina
Zimmer
Pakistan
Ruhig, verlässlich und sorgfältig

- seit 2024 im Team

Helena
Rezeption/Service
Innsbruck
„Gute-Laune-Virus"
… und hoffentlich ansteckend
- im Dollinger aufgewachsen

Otto
Allrounder
Innsbruck
Er bringt Struktur ins Chaos und Perfektion in jedes Detail
- rechte Hand der Dollinger Crew

Claudia
Chefin/Geschäftsführung
Innsbruck
„Wer nicht mit der Zeit geht, geht mit der Zeit"
- im Dollinger aufgewachsen

Thomas
Chef/Bar
Innsbruck
„Zum Schweigen fehlen mir die Worte"
- im Dollinger aufgewachsen

Unsere dollen Partner

Wir kochen mit Wasser und predigen Hausmannskost. Damit das möglich ist, brauchen wir loyale Partner, einen ehrlichen Umgang miteinander, höchstmögliche Transparenz und eine Partnerschaft auf Augenhöhe.
Denn wir können es drehen und löffeln wie wir wollen:
G`schmackigkeit am Teller beginnt bei der richtigen Auswahl der Partnerbetriebe und Lieferanten.
Doll, dass wir diesen Weg seit vielen Jahren mit euch gehen können.

www.dollinger.at