# 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 € 5,60
mit Frittaten oder Nudeln

Knoblauchrahmsuppe € 6,80
mit Croûtons & Sahnehäubchen

Pikante Tomatensuppe € 6,90
mit Crème fraîche und Basilikumöl

2 Stück Tiroler Knödel € 9,80
in kräftiger Rindssuppe mit kleinem Salatteller

## Salate

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

mit gegrillten Putenstückchen € 15,80
oder
gegrillter Rinderbeiried € 21,20

Backhendlsalat € 15,90
Mit steirischem Kürbiskernöl (Käferbohnen und Salaten der Saison)

Doller Bauernsalat € 13,90
knusprig gerösteter Speck- und Brotwürfel mit
Eiern auf gemischten Blattsalaten

Gemischter Salat
klein € 5,90
groß € 8,90

2 Stk. Knoblauchbaguette € 5,80





# Dollingers Spezialitäten

## Tipp Dolle Grillplatte € 20,60
Saftiges Fleisch vom Schwein, Rind und Pute
mit Pommes frites, Kräuterbutter, Salatgarnitur und Cocktailsauce

## Dollinger Toast € 8,90
mit Käse, Schinken, Speck, Spiegelei und Ketchup garniert

## Steaktoast € 16,70
zwei Scheiben Toast belegt mit grünem Salat, gegrillter Rinderbeiried
und Putenbrustfilet, Tomaten, Zwiebeln und Cocktailsauce

## Tiroler Kasspatzeln € 12,90
mit Röstzwiebeln

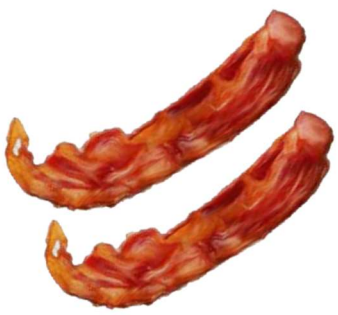
## Zillertaler Kasnocken € 13,90
auf Blattspinat mit brauner Butter und frisch geriebenem Parmesan

## Tipp Tris Spezial € 16,90
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.



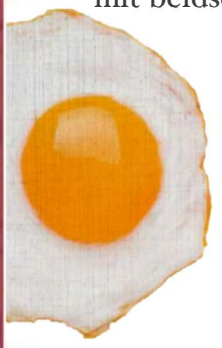


# Klassiker aus Österreich

**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** Tiroler Gröstl € 15,90
mit beidseitig gebratenem Spiegelei (auf Wunsch einseitig) und Speckkrautsalat



Zwiebelrostbraten € 21,50
mit Bratkartoffeln und Speckbohnen

Knuspriges Wiener Schnitzel
vom Schwein mit Pommes frites € 14,90
vom Kalb mit Petersilienkartoffeln € 23,60
mit Preiselbeeren € 2,00

**Tipp** Saftiges Rindsgulasch mit Semmelknödel € 14,60

Wiener Tafelspitz € 19,70
mit Röstkartoffeln, Krensauce und Blattspinat

Cordon Bleu € 17,20
von der Pute mit Kartoffel-Rucola-Salat
mit Preiselbeeren € 2,00



Rosa gebratenes Rumpsteak € 26,90
mit Kräuterbutter, Kartoffelkroketten und Bauerngemüse

Kärntner Nudeln € 15,70
mit feiner Kartoffel-Topfen-Kräuterfülle, brauner Butter und
frisch geriebenem Parmesan

Spinatschlutzkrapfen € 15,70
mit brauner Butter und frisch geriebenem Parmesan

# Fluss, See und Meer

## Gebackenes Nordsee-Schollenfilet € 15,20
aus nachhaltiger Fischerei (MSC)
mit lauwarmem Kartoffelsalat und Sauce Tartare

## Gebratenes Filet vom Leutascher Gebirgssaibling € 22,90
auf Tomaten-Rucola-Risotto

## Tipp Filet von der Leutascher Gebirgsforelle € 21,20
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 € 12,40
mit Pommes

Grillwürstl € 7,90
mit Pommes

Pommes frites € 5,90
mit Ketchup

Spaghetti € 8,60
mit Tomatensauce

Chicken Nuggets € 9,60
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 € 4,90
mit Schlagobers + € 1,50
mit Vanilleeis + € 2,00

## Sachertorte € 5,30
mit Schlagobers + € 1,50

## Mohr im Hemd hausgemacht € 8,60
mit Schokosauce und Schlagobers

mit einer Kugel Vanilleeis + € 2,00

## Flaumiges helles und dunkles Schokoladenmousse € 9,20
auf Früchtespiegel mit Schlagobers

## 2 Stk. Eispalatschinken € 12,30
mit Vanilleeis, Schokoladesauce, Mandelsplittern und Schlagobers

## Topfenstrudel € 5,60
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 € 6,90
mit Basilikumöl

2 Stück Tiroler Knödel € 9,80
in kräftiger Rindssuppe mit kleinem Salatteller

Suppentopf mit Rindfleisch € 11,70
Wurzelgemüse und feinen Fadennudeln



Käseschinkentoast € 7,60

Dollinger Toast € 8,90
mit Käse, Schinken, Speck, Spiegelei und Ketchup garniert

Steaktoast € 16,70
zwei Scheiben Toast belegt mit grünem Salat,
gegrillter Rinderbeiried und Putenbrustfilet,
Tomaten, Zwiebeln und Cocktailsauce

Knuspriges Wiener Schnitzel
vom Schwein mit Pommes frites € 14,90
mit Preiselbeeren € 2,00

Saftiges Rindsgulasch mit Semmelknödel € 14,60

Kleines Gulasch mit einer Semmel € 11,90

**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

# NACHMITTAGSKÜCHE PIKANT

Würstl mit Senf und Brot € 7,00

Würstl mit Saft und Brot € 8,60

## Backhendlsalat € 15,90
Mit steirischem Kürbiskernöl (Käferbohnen und Salaten der Saison)

## Doller Bauernsalat € 13,90
knusprig geröstete Speck- und Brotwürfel mit Eiern auf gemischten Blattsalaten

## Gemischter Salat
klein € 5,90
groß € 8,90

## 2 Stk. Knoblauchbaguette € 5,80

## Saures Rindfleisch vom Tafelspitz € 15,70
mit Zwiebel, Ei, Essig und Öl, dazu eine Scheibe Schwarzbrot

## Graukas € 11,90
mit Zwiebel, Ei, Essig und Öl, dazu eine Scheibe Schwarzbrot

## Saure Wurst € 9,70
mit Zwiebel, Ei, Essig und Öl, dazu eine Scheibe Schwarzbrot

## Saures Tris € 15,40
Rindfleisch, Extrawurst, Graukäse mit Zwiebel, Ei,
Essig und Öl, dazu eine Scheibe Schwarzbrot



# Nachmittagsküche süß

## Hausgemachter gezogener Apfelstrudel € 4,90
mit Schlagobers + € 1,50
mit Vanilleeis + € 2,00

## Sachertorte € 5,30
mit Schlagobers + € 1,50

## 2 Stk. Eispalatschinken € 12,30
mit Vanilleeis, Schokoladesauce, Mandelsplittern und Schlagobers

## Topfenstrudel € 5,60
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- $CO_2$!

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Soda | 0,25 l | € 1,80 | 0,50 l | 2,90 |
| Gasteiner Mineralwasser prickelnd oder still | 0,33 l | € 3,30 | 0,75 l | 4,90 |
| Cola, Fanta, Sprite, Spezi | 0,25 l | € 3,50 | 0,50 l | 5,20 |
| Coke light, Coke zero | 0,33 l | € 3,90 | | |
| Apfelsaft | 0,25 l | € 3,30 | 0,50 l | € 4,90 |
| Apfelsaft gespritzt | 0,25 l | € 3,20 | 0,50 l | € 4,30 |
| Tipp 100% Bio Apfelsaft naturtrüb aus eigenem Garten | 0,25 l | € 3,90 | | |
| Pago (Kirsche, Marille, Johannisbeere, Mango, Multivitamin, Limonata, Orange) | 0,20 l | € 3,70 | | |
| Almdudler | 0,33 l | € 3,90 | | |
| Eistee Pfirsich | 0,33 l | € 3,90 | | |
| Tonic Water, Bitter Lemon, Wild Berry | 0,20 l | € 3,90 | | |
| Tipp 100% BioTraubensaft direkt vom Winzer | 0,25 l | € 4,20 | | |
| Tipp Hausgemachter Holundersaft mit Soda | 0,25 l | € 3,20 | 0,50 l | € 4,30 |
| Himbeersaft mit Soda | 0,25 l | € 3,20 | 0,50 l | € 4,30 |

# Bier

(alle unsere Biere enthalten Gluten)

| | Pfiff | | klein | | groß | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| Gösser Naturradler vom Fass | 0,20 l | € 3,60 | 0,30 l | € 4,40 | 0,50 l | € 5,60 |
| Zipfer „Märzen“ vom Fass | 0,20 l | € 3,30 | 0,30 l | € 3,90 | 0,50 l | € 4,90 |
| Weihenstephan Hefeweizen vom Fass | 0,20 l | € 3,70 | 0,30 l | € 4,50 | 0,50 l | € 5,60 |
| Radler vom Fass | | | 0,30 l | € 3,90 | 0,50 l | € 4,90 |
| Guinness | | | 0,52 l | € 6,50 | | |
| Gösser Zwickl vom Fass | 0,20 l | € 3,70 | 0,30 l | € 4,50 | 0,50 l | € 5,70 |

| | Flasche | |
|---|---|---|
| Zipfer „Märzen“ | 0,50 l | € 4,90 |
| Wieselburger Schwarzbier | 0,50 l | € 5,70 |
| Weihenstephan Hefeweizen dunkel | 0,5 l | € 5,60 |
| Zipfer hell alkoholfrei | 0,50 l | € 5,00 |
| Weihenstephan Hefeweizen alkoholfrei | 0,50 l | € 5,60 |
| Gösser Naturgold alkoholfrei | 0,50 l | € 5,30 |

## 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 | € 4,40 |
| Prosecco mit hausgemachtem Holunderblütensaft | 1/10 l | € 4,90 |
| Prosecco mit Aperol | 1/10 l | € 5,90 |
| „kalmuck“ Pink<br>Weingut FJ Gritsch, Spitz, Wachau<br>Frischer Duft nach<br>Erdbeeren, Weichseln und Himbeeren | 1/8 l | € 3,90 |
| Welschriesling - Qualitätswein<br>Gols, Neusiedler See<br>leicht, frisch, trocken | 1/8 l | € 3,10 |
| Grüner Veltliner „Ried Satz“,<br>Weinhof Ehn, Engelmannsbrunn<br>das „Pfefferl“ mit fruchtig würzigen Apfelnoten | 1/8 l | € 3,90 |
| Riesling „1000-Eimer-Berg“, Federspiel,<br>Weingut Fj Gritsch, Spitz Wachau<br>intensives Bouquet mit Weingartenpfirsichen<br>und Aprikosen, dezent mineralisch | 1/8 l | € 5,50 |
| Sauvignon Blanc „Klassik“,<br>Weingut Familie Manfred Birnstingl,<br>Leutschach, Südsteiermark<br>Duft nach Stachelbeeren,<br>Holunderblüten und gelben Paprika | 1/8 l | € 4,60 |
| Chardonnay, Weingut Günther<br>Horvath, Gols, Neusiedler See<br>einladender Duft nach<br>Golden Delicious und Granny Smith | 1/8 l | € 4,10 |

# Wein



| | | |
|---|---|---|
| St. Laurent, Qualitätswein,<br>Gols, Neusiedler See<br>samtig, würzig, trocken | 1/8 l | € 3,30 |
| Cuveé „Dollinger“ (ZW, ME, CS, SY),<br>Weingut Helmut Preisinger,<br>Gols, Neusiedler See<br>Duft nach Herzkirschen, dunklen Beeren und<br>Edelschokolade, gute Balance | 1/8 l | € 5,50 |
| Blaufränkisch „Heideboden“,<br>Weingut Paul Achs,<br>Gols, Neusiedler See<br>typischer würzig frischer Duft<br>nach Brombeeren und etwas Lakritz | 1/8 l | € 4,80 |
| Cabernet Sauvigon Reserve,<br>Weingut Thiere-Weber,<br>Rohrendorf, Kremstal<br>Duft nach dunklen Beeren & Veilchen, etwas<br>Nougat und Oliven im Abgang | 1/8 l | € 5,50 |
| Blauer Zweigelt, Weingut Amsee,<br>Gols, Neusiedler See<br>feines Wechselspiel zwischen Herzkirschen und<br>Weichsel mit etwas Schokolade | 1/8 l | € 4,80 |

## 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.

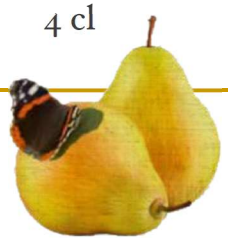


# Schnäpse, Brände, Grappe

**Das Essen ist doller als du glaubst**

Wenn das Futter doller ist als du glaubst, muss ein Schnapserl her: Quitten- und Zwetschkenbrand verwöhnen nicht nur das Magerl, sondern vor allem auch die Umwelt. Denn beide kommen aus unserem eigenen Garten.

| | | |
|---|---|---|
| Obstschnaps<br>Destillerie Franz Bauer, Graz | 2 cl | € 3,90 |
| Old Williams<br>Destillerie Hans Psenner, Terlan | 2 cl | € 5,30 |
| Gravensteiner Barrique-Apfelbrand<br>Destillerie Hans Psenner, Terlan | 2 cl | € 6,40 |
| Haselnussschnaps<br>Destillerie Hans Psenner, Terlan | 2 cl | € 5,40 |
| Orangen-, Hagebutten- oder Ingwerschnaps<br>von Privatbrennerei Broger, Klaus | 2 cl | € 7,30 |
| Holler Brand<br>Familie Leeb, St. Andrä | 2 cl | € 6,50 |
| Kriecherl Brand<br>Familie Gaube, Pössnitz | 2 cl | € 4,60 |
| Marillen Brand<br>Franz Kostenzer, Maurach | 2 cl | € 6,70 |
| Doller Quitten- oder Zwetschkenbrand<br>Früchte aus dem eigenen Garten | 2 cl | € 5,90 |
| Vogelbeerbrand<br>Familie Gaube, Pössnitz | 2 cl | € 9,30 |
| Wildpflaume Spenling Edelbrand<br>Feindestillerie Christoph Kössler, Stanz | 2 cl | € 9,30 |
| Waldhimbeer Edelbrand<br>Feindestillerie Christoph Kössler, Stanz | 2 cl | € 9,30 |
| Mithras Tresterbrand<br>Franz Kostenzer, Maurach | 2 cl | € 5,90 |
| Muskatbrand<br>Stefan Schumich, Oslip | 2 cl | € 5,90 |
| Top-Cuveè Tresterbrand<br>Stefan Schumich, Oslip | 2 cl | € 5,90 |
| Nonino Grappa<br>Friuli | 2 cl | € 4,60 |
| Grappa di Barolo<br>(Marolo) Alba | 2 cl | € 7,70 |
| Doller Whiskey<br>Österreichischer Single Malt, 10 Jahre im Fass gelagerte, davon 3 Jahre im Laphroaig-Fass | 4 cl | € 13,90 |



# Warme Getränke

| | |
|---|---|
| Espresso Macchiato (enthält Lactose) | € 2,80 |
| Espresso klein | € 2,30 |
| Espresso groß | € 3,80 |
| Verlängerter | € 3,00 |
| Cappuccino (enthält Lactose) | € 3,60 |
| Latte Macchiato (enthält Lactose) | € 3,80 |
| Tee (verschiedene Sorten)<br>mit Zitrone | € 3,20<br>€ 0,40 |
| Heiße Zitrone | € 3,10 |
| Heißer Kakao mit Milchschaum (enthält Lactose) | € 4,50 |



## 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 „Gole“*
*Hausmeister*
*Serbien*
„Goldener Mensch“
– seit 2004unersetzlich



*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 eine Bereicherung



*Kazem*
*Service*
*Afghanistan*
Unser fleißiger
Lehrling
– seit 2022 im Service



*Ivan*
*Service*
*Serbien*
Unser Mr. Flexible
für alle Fälle
Seit 2022 bei uns im Einsatz



*Sladi*
*Service*
*Serbien*

– seit 2020 mit viel Eifer dabei



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



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



*Karl „Smoky Charly“*
*Küche*
*Innsbruck*
„... wo er ist, geht der Rauch auf“
bei uns seit 2018



*Edi*
*Konditor*
*Kärnten*
„Unser Duracell-Hase“
– seit 1992 unersetzlich



*Momo*
*Küche*
*Serbien*
„Unsere voll motivierte Errungenschaft“
- seit 2021 Teil unseres Teams



*Ahad*
*Küche*
*Afghanistan*
„Ruhig, lustig, fleißig, verlässlich“
seit 2018 unser Super-Abwäscher



*Ulli*
*Rezeption*
*Innsbruck*
„Nichts ist ansteckender als Lachen und gut Laune“
– unsere Perle seit 2008



*Helena*
*Service/Rezeption*
*Innsbruck*
„Life is better when you’re laughing“
– im Dollinger aufgewachsen



*Elena*
*Service/Rezeption*
*Italien*
„„Du kannst nicht alle glücklich machen – du bist keine Schokolade“
Verstärkt seit 2021 unser Team



*Dragica*
*Küche*
*Serbien*
Haushexe”
schafft einfach alles und das seit 1998



*Hassan*
*Küche*
*Afghanistan*
„Ich schaffe das, kein Problem“
Hat 2018 bei uns seine Lehre begonnen und diese erfolgreich abgeschlossen

*Sladjana*
*Küche*
*Serbien*
Seit 2023 bei uns



*Marsi*
*Zimmer*
*Afghanistan*
unterstützt uns seit 2018



*Laryssa*
*Zimmer*
*Ukraine*
Seit 2022 bei uns



*Milka*
*Zimmer*
*Serbien*
Seit 2022 bei uns



*Nena*
*Zimmer*
*Serbien*
Seit 2023 bei uns



*Claudia*
*Chefin/Geschäftsführung*
*Innsbruck*
„Offen und neugierig durch die Welt“
- im Dollinger aufgewachsen



*Tom*
*Chef/Bar*
*Innsbruck*
„Zum Schweigenfehlen 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