


Dolomiten[®] Hütte

Scarlett Olesova & Juraj Oles · 9908 Amlach · Dolomitenhütte 1 · Tél. 0664 2253782 · www.dolomitenhuetten.at



 **Willkommen** auf der Dolomitenhütte mit ihrer langen und interessanten Geschichte. Der damalige Pächter der Karlsbader Hütte, Josef Amort, erbaute sie 1936. In den ersten Jahren war die Dolomitenhütte nur im Winter bewirtschaftet. Die Belieferung war anstrengend, denn alles, was für die Verköstigung der Gäste notwendig war, musste von der Waldschenke in Amlach über den steilen Goggsteig getragen werden. Auch der Zugang „ins Laserz“ war ein mühsamer. Man musste bei der Hütte über Holzleitern absteigen, um den Steig zu erreichen, der in das Herz der Dolomiten führte. Erst Anfang der Fünfzigerjahre wurde ein Weg in die Hohe Trage gesprengt. Die Mautstraße, über die Sie heute gefahren sind, war einst ein Holzbringungsweg, der Ende der Sechziger- und Anfang der Siebzigerjahre saniert und asphaltiert wurde. Nach dem Erbauer bewirtschafteten zwei Pächter die Dolomitenhütte. Erst dann übernahm sein Sohn, ebenfalls ein Josef Amort, die Hütte bis 1989. Dieser verkaufte sie an Hans Wibmer, der 18 Jahre lang dort Wirt mit Leib und Seele war. Seit 2007 ist die Familie Oles Besitzer. Saniert und großzügig umgebaut, ist die Zukunft der Dolomitenhütte als Schmuckstück der Lienzer Dolomiten für Generationen gesichert. Die Wirtsleute Scarlett und Juraj Oles wünschen Ihnen viel Vergnügen bei der Auswahl Ihrer Speisen und Getränke sowie einen angenehmen und unvergesslichen Aufenthalt.

Aus unserem Suppentopf

Tagessuppe	€ 4,10
Fritattensuppe	€ 3,40
Kaspressknödel in der Suppe, mit Gemüse	€ 4,40
Tiroler Speckknödel in der Suppe	€ 5,90
Hüttentopf Nudelsuppe mit Gemüse, Rindfleisch und Landbrot	€ 4,90
Fleischkrapfen vom Tauernwild in der Suppe	€ 5,60

Flammkuchen

Elsässer Art mit Sauerrahm, Speck, Lauch und Zwiebeln	€ 5,60
Tiroler Art mit Sauerrahm, Schinkenspeck, Bergkäse, Lauch und Zwiebeln	€ 6,80
Italienischer Art mit Sauerrahm, Oliven, Sardellen, Kapern und Bergkäse	€ 6,90
Karibischer Art mit Sauerrahm, Hähnchenfleisch, Ananas, Tomaten, Knoblauch, Chili und Käse	€ 7,20
„Dolo“ Art mit frischer Hauswurst, Pepperoni, Paprika, Zwiebeln und Bergkäse	€ 7,10

Alpenküche

Osttiroler Schinkenspeckbrot € 4,90
oder Käsebrot

Hauswürstl € 6,20
mit Speckkraut und Landbrot, Senf, Kren,
auf dem Brett serviert

Grillwurst vom Tauernhirsch € 8,20
auf Speckkraut, mit Senf, Kren und Landbrot

Tiroler Graukäse € 6,80

Bio-Rind-Carpaccio € 12,30
mit gehobeltem Parmesan, Chilifaden und Baguette

Bergsteigertoast € 7,20
Toast mit Schinken und Käse überbacken,
Knoblauchsoße, Spiegelei und Salatbeilage

Tiroler Gröstl mit Krautsalat € 10,30

Pasta € 9,20
mit Tapenade und Grill-Garnelen

Kasspatzln mit Salat € 8,70

Zucchiniplätzchen € 8,90
(vegetarisch) mit Reis und Asia-Curry-Gemüse

Salat „Flacher Bauch“ € 9,20
Salatvariation je nach Saison mit Baguette,
wahlweise mit Lachsfilet oder Grillhendl

Osttiroler Schlipfkrapfen € 9,60
mit brauner Butter und Salat

„Räuberkuken“ € 10,90
hausgemachte Kartoffelpuffer, gefüllt mit pikantem
Fleischsoté und Käse überbacken, dazu Salatbeilage

Rindfleisch € 10,80
auf Krensoße, mit gekochten Kartoffeln

„Dolomiti“ Schnitzel € 12,30
Hähnchenschnitzel gebacken in hausgemachtem
Kartoffelteig, mit Salatbeilage und Knoblauch-Joghurt-Dip

„Doloplatte“ € 15,90
Steakvariation von Rind-, Schwein- und Hähnchen,
mit Pfeffersoße und Pommes frites

Wiener Schnitzel € 12,30
vom Schwein, mit Pommes frites

Hüttenpfandl € 16,40
mit Schweinefilet auf Zwiebel-Weißweinssoße,
mit Spätzle und Salat

Rumpsteak mit Kroketten € 19,90
mit Kräuterbutter

Spareribs € 19,90
gegrillt, mit hausgemachten Pommes frites
und Barbecuesoße

Für unsere Kleinen

Laserzwand „Öffne dich“ € 6,10
5 Schlipfkrapfen mit brauner Butter

Teller „Schlauer Fuchs“ € 6,90
Schinkenspätzle in Bratenrahmssoße

Hexenbesen € 5,40
Frankfurter mit Pommes frites

Wichtelteller € 6,90
gebackenes Schweineschnitzel mit Pommes frites

Kleiner Cowboy € 7,90
Schweinsteak mit Kräuterbutter, Pommes frites
und Salatgarnitur

Die süße Versuchung

Kaiserschmarren € 9,20
mit Apfelmus und Preiselbeeren

Waldbeer-Joghurt-Knödel € 5,90
mit Semmelbröseln und Waldfruchtsoße

Eisroulade € 4,70
Waldbeeren-Yoghurt oder Heidelbeeren

Eispalatschinken € 5,20
mit Vanilleeis und Schokoladensoße

Strudel € 4,50
Apfelmohn oder Apfelnuss, mit Schlagobers
und Vanilleeis

Kuchen € 3,80
laut Tagesangebot

Das urige Gesellschaftessen

Nur auf Vorbestellung!


Rippelen € 12,00
Schweinerippelen auf dem Blech serviert, mit Krautsalat,
mitgebratenen Kartoffeln, Preiselbeeren und Landbrot
pro Person

Bauernschmaus € 13,90
Schweinsbraten, Selchschofpf, Hauswürstl und Rippelen
auf Bratensoße, mit Speckknödel und Sauerkraut,
dazu Senf, Kren, Essiggurken
pro Person

Fondue Chinoise* (ab 2 Personen) € 18,00
diverse Fleischsorten und Garnelen mit einer würzigen
Bouillon, dazu verschiedene Dips und Beilagen nach Wahl
pro Person
*Vorbestellung erbeten (1/2 Tag)!

Unsere Allergenkennzeichnungstabelle finden Sie auf der letzten Seite.



 **Benvenuti** al rifugio “Dolomitenhütte” con la sua lunga ed interessante storia. Il rifugio fu costruito nel 1936 dall'allora proprietario del rifugio “Karlsbader Hütte”, Josef Amort. Nei primi anni veniva gestito soltanto in inverno. L'approvvigionamento era difficoltoso, poiché tutto ciò che era necessario per il vitto, doveva essere trasportato dal “Waldschenke”, ad Amlach, attraverso lo scosceso sentiero “Goggsteig”. Anche l'accesso al “Laserz” era faticoso. Per poter raggiungere il sentiero, che conduceva nel cuore delle Dolomiti, si doveva scendere con scalette di legno, prossime al rifugio. Soltanto agli inizi degli anni cinquanta fu creato un sentiero presso l'altezza “Hohe Trage”. La strada a pedaggio, che avete percorso oggi, in passato era un sentiero per il trasporto di legname, che fu risanato e asfaltato alla fine degli anni sessanta, inizi degli anni settanta. Dopo il costruttore, il rifugio “Dolomitenhütte” è stato gestito da due affittuari. Soltanto in seguito ne prese possesso il figlio, anche lui chiamato Josef Amort, fino al 1989. Quest'ultimo lo vendette ad Hans Wibmer, che fu l'oste del rifugio, con anima e corpo, per 18 anni. Dal 2007 ne è in possesso la famiglia Oles. Restaurato e risanato, il futuro del rifugio “Dolomitenhütte”, come gioiello delle Dolomiti di Lienz, è assicurato per le prossime generazioni. I proprietari Scarlett e Juraj Oles vi augurano una buona scelta dei cibi e delle bevande, così come una permanenza piacevole ed indimenticabile.

Le nostre minestre

<i>Minestra del giorno</i>	€ 4,10
<i>Brodo con frittatine</i>	€ 3,40
<i>Canederli di formaggio</i> in brodo di verdur	€ 4,40
<i>Canederli tirolesi con speck</i> in brodo di carne	€ 5,90
<i>Minestra del rifugio</i> pastina con verdure, carne di manzo e pane	€ 4,90
<i>Polpette di carne del Tauernwild</i> in brodo	€ 5,60

Pizza farcita

<i>All'alsaziana</i> con panna acida, speck, porri e cipolle	€ 5,60
<i>Alla tirolese</i> con panna, pancetta affumicata, formaggio di montagna, porri e cipolle	€ 6,80
<i>All'italiana</i> con panna acida, olive, acciughe, capperi e formaggio di montagna	€ 6,90
<i>Alla caraibica</i> con panna acida, pollo, ananas, pomodori, aglio, chili e formaggio	€ 7,20
<i>“Alla Dolo”</i> con salsiccia fresca, peperoncino, peperoni, cipolla e formaggio di montagna	€ 7,10

Cucina delle alpi

Pane con speck del Tirolo orientale o pane con formaggio	€ 4,90
Salsiccia della casa con crauti allo speck e pane casereccio, senape, rafano, servita su tagliere	€ 6,20
Salsiccia grigliata <i>di cervo dei monti Tauri</i> in insalata di cavolo e speck, senape, rafano e pane casereccio	€ 8,20
Formaggio tipico tirolese	€ 6,80
Carpaccio di manzo allevato bio con scaglie di parmigiano, fili di peperoncino e baguette	€ 12,30
Toast dell'alpinista toast gratinato al prosciutto e formaggio, salsa all'aglio, uovo al tegamino e contorno d'insalata	€ 7,20
Specialità di patate e carne con insalata di crauti	€ 10,30
Pasta con tapenade di olive e capperi e gamberetti grigliati	€ 9,20
Gnocchetti al formaggio con insalata	€ 8,70
Biscottini di zucchine (piatto vegetariano) con riso e verdure al curry	€ 8,90
Insalata „pancia piatta“ Variazione di insalata a seconda della stagione con baguette. A scelta con filetto di salmone o pollo grigliata	€ 9,20
Ravioli tirolesi ripieni di patate con burro fuso e insalata	€ 9,60
„Räuberkuken“ frittelle di patate fatte in casa farcite con carne piccante alla turca e gratinate al formaggio, con contorno di insalata	€ 10,90
Manzo in salsa di rafano con patate lesse	€ 10,80
Scaloppina di pollo „Dolomiti“ cotta al forno in pasta di patate fatta in casa con contorno di verdure e salsa fredda allo yogurt e aglio	€ 12,30
„Doloplatte“ variazioni di bistecca di manzo, maiale e pollo con salsa di peperoni e patatine fritte	€ 15,90
Cotoletta alla milanese Bistecca di maiale con patatine fritte	€ 12,30
Padellata rustica di filetto di maiale in salsa al vino bianco e cipolle con pasta fatta in casa e insalata	€ 16,40
Costata di manzo con crocchette fritte in burro alle erbe	€ 19,90
Costine di maiale alla griglia con patatine fritte fatte in casa e salsa barbecue	€ 19,90

Per i nostri piccoli

Apriti „Laserzwand“ 5 ravioli ripieni di patate con burro fuso	€ 6,10
Piatto „volpe furba“ gnocchetti con prosciutto in salsa d'arrosto con panna	€ 6,90
Scopa della strega Wurstel con patatine fritte	€ 5,40
Piatto dello gnomo bistecca di maiale impanata con patatine fritte	€ 6,90
Piccolo Cowboy bistecca di maiale con burro alle erbe, patatine fritte e decorazioni di verdura	€ 7,90

La dolce tentazione


„Kaiserschmarren“ omelette all'uvetta servita con mousse di mele e mirtilli rossi	€ 9,20
Gnocchi con yogurt ai frutti di bosco con pane grattugiato e salsa di frutti di bosco	€ 5,90
Arrotolato di gelato con yogurt ai frutti di bosco o mirtilli	€ 4,70
Omelette al gelato con gelato di vaniglia e crema alla cioccolata	€ 5,20
Strudel mela e semi di papavero o mela e noci, con panna montata e gelato alla vaniglia	€ 4,50
Torte offerta giornaliera	€ 3,80

Piatti da mangiare in compagnia

Si prega di prenotare!

Costolette costolette di maiale servite su teglia, con insalata di crauti, patate arrosto, mirtilli rossi e pane casereccio	€ 12,00 <i>a persona</i>
Banchetto del contadino arrosto di maiale, prosciutto caldo, salamini e costa in salsa d'arrosto con canederli di speck e crauti serviti con senape, kren e cetriolini	€ 13,90 <i>a persona</i>
Fondue Chinoise* (a partire da 2 persone) diversi tipi di carne e gamberetti con brodo di carne, accompagnati da diverse salse e contorni a scelta *da prenotare con almeno ½ giornata di anticipo	€ 18,00 <i>a persona</i>



 **Welcome** to the Dolomitenhütte with its long and interesting history. It was built in 1936 by Josef Amort, who at the time was the tenant of the Karlsbader Hütte. In its early years the Dolomitenhütte was only open for business during the winter. Supply of the lodge was a laborious undertaking, as all that was necessary for the catering of the guests had to be carried from the forest tavern in Amlach over the steep Goggsteig. Also, access to "Laserz" was difficult. From the lodge the path leading into the heart of the Dolomites could only be reached by descent on wooden ladders. It was not until the early fifties that a path was blown into the Hohe Trage. The toll road which you drove on to get here today was once a logging road which was renewed and paved in the late sixties and early seventies. After the original builder two different tenants managed the Dolomitenhütte. Only then did his son, also a Josef Amort, take over the lodge until 1989. He sold it on to Hans Wibmer who spent 18 years there as its host with body and soul. Since 2007 it has been owned by the Oles Family. Renovated and generously converted, the future of the Dolomitenhütte as a jewel of the Lienz Dolomites is secured for generations yet to come. The hosts Scarlett and Jurai Oles hope you enjoy the selection of their food and drink and would like to wish you a pleasant and memorable stay.

From our Soup Pot

<i>Soup of the day</i>	€ 4,10
<i>Frittatensuppe</i> Clear broth with pancake strips	€ 3,40
<i>Kaspressknödel</i> Cheese dumplings in soup with vegetables	€ 4,40
<i>Tyrolean bacon dumplings</i> In soup	€ 5,90
<i>Cottage pot</i> Noodle soup with vegetables, beef and farmhouse bread	€ 4,90
<i>Tauern beef pastries</i> in broth	€ 5,60

Tarte Flambée

<i>Alsace style</i> With sour cream, bacon, leeks and onions	€ 5,60
<i>Tyrolean style</i> With sour cream, bacon, alpine cheese, leeks and onions	€ 6,80
<i>Italian style</i> With sour cream, olive, anchovy, capers and cheese	€ 6,90
<i>Karibian style</i> With sour cream, chicken, pineapple, tomatoes, garlic, chili and cheese	€ 7,20
<i>„Dolo“ type</i> With fresh homemade sausage, pepperoni, peppers, onions and alpine cheese	€ 7,10

Alpine Kitchen

East Tyrolean open sandwich € 4,90
with bacon or cheese

House sausages € 6,20
Served on the board with bacon cabbage and farmhouse bread, mustard, horseradish

Grilled Tauern venison sausage € 8,20
on bacon cabbage with mustard, horseradish and rustic bread

Tyrolean grey cheese € 6,80

Organic beef Carpaccio € 12,30
with shaved parmesan, shredded chili and baguette

Mountaineers' Toast € 7,20
Toast with ham and melted cheese, garlic sauce, fried egg and side salad

Tyrolean Gröstl € 10,30
Grilled potatoes served with coleslaw

Pasta € 9,20
with tapenade and grilled shrimp

Kasspatzln Cheese spaetzle with salad € 8,70

Zucchini cakes € 8,90
(vegetarian) with rice and Asian vegetable curry

„Flacher Bauch“ Salad € 9,20
Seasonal salads with baguette and choice of salmon or grilled chicken

East Tyrolean Schlipfkrapfen € 9,60
mit brauner Butter und Salat

„Robber cakes“ € 10,90
homemade potato pancakes with spicy meat filling au gratin with cheese, served with salad garnish

Beef € 10,80
on horseradish sauce with boiled potatoes

„Dolomiti“ Schnitzel € 12,30
chicken filet baked in homemade potato batter with salad garnish and garlic yoghurt dip

„Doloplatte“ € 15,90
steak variation of beef, pork and chicken with pepper sauce and fries

Wiener Schnitzel € 12,30
Breaded pork cutlet with French fries

Hüttenpfandl € 16,40
pork on onion and white wine sauce with spaetzle dumplings and salad

Rumpsteak with croquettes € 19,90
and herb butter

Spareribs € 19,90
grilled with homemade fries and barbecue sauce

For our Little Ones

Laserzwand „open sesame“ € 6,10
5 Schlipfkrapfen with brown butter

„Sly Fox“ plate € 6,90
Ham spaetzle with gravy

Witches' broom € 5,40
Frankfurter with French fries

Pixie plate € 6,90
Breaded pork cutlet with French fries

Little cowboy € 7,90
Pork steak with herb butter, French fries and salad garnish

Sweet Temptations

Kaiserschmarren € 9,20
Sweet pancake dish with apple sauce and cranberries

Wild berry-yoghurt dumplings € 5,90
With bread crumbs and forest fruit sauce

Ice cream roulade € 4,70
Wild berry yogurt or blueberries

Ice cream pancakes € 5,20
with vanilla ice cream and chocolate sauce

Strudel € 4,50
Apple and poppy or apple sauce, with whipped cream and vanilla ice cream

Cake € 3,80
According to daily

The Rustic Dinner Party

By advance order only!

Ribs € 12,00
Pork spare ribs served on the baking platter with coleslaw, oven roast potatoes, cranberries and farmhouse bread *per person*

Farmer's feast € 13,90
Roast pork, smoked pork, house sausages and spare ribs on gravy with bacon dumplings and sauerkraut, mustard, horseradish and pickles *per person*

Fondue Chinoise* (for 2 persons and up) € 18,00
various meats and shrimp with a spicy broth served with various, dips and side dishes of your choice *per person*
*advance booking required (½ da)!

Getränke · Bibite · Drinks

Alkoholfreie Getränke

Soda mit Zitronensaft	0,30 l € 2,00	0,50 l € 3,20
Urleiten Mineralwasser	0,20 l € 2,50	0,75 l € 4,20
Cola, Fanta, Sprite	0,30 l € 2,70	0,50 l € 3,60
Almdudler	0,30 l € 2,70	0,50 l € 3,60
Eistee (Pfirsich, Zitrone)	0,33 l € 2,90	
Orangensaft	0,30 l € 2,40	0,50 l € 3,80
Orangensaft gespritzt	0,30 l € 2,30	0,50 l € 3,40
Apfelsaft	0,30 l € 2,40	0,50 l € 3,80
Apfelsaft gespritzt	0,30 l € 2,30	0,50 l € 3,40
Traubensaft (weiß, rot)	0,30 l € 2,40	0,50 l € 3,80
Traubensaft gespritzt	0,30 l € 2,30	0,50 l € 3,40
Fruchtsäfte Marille, Johannisbeere, Mango, Cocos-Ananas, Kiwi-Apfel, Birne, Erdbeere	0,20 l € 2,60	
Fruchtsäfte gespritzt	0,30 l € 2,90	0,50 l € 3,80
Schwasser gespritzt	0,30 l € 2,20	0,50 l € 2,90
Schwasser mit Leitungswasser	0,30 l € 1,20	0,50 l € 1,70
Hollersaft gespritzt	0,30 l € 2,30	0,50 l € 2,90
Hollersaft mit Leitungswasser	0,30 l € 1,30	0,50 l € 1,90
Red Bull	0,25 l € 3,50	
Tiroler Buttermilch		0,50 l € 3,20
Säfte aufgespritzt mit Leitungswasser	Aufpreis 0,30 l € 0,20	0,50 l € 0,40

Aperitifs

Aperol Spritzer	0,30 l € 3,90
Prosecco Yello	0,10 l € 2,20
Hugo	0,30 l € 3,90
Hugo rose	0,30 l € 3,90
Inge	0,30 l € 3,90

Warme Getränke

Espresso	€ 1,80
Espresso Macchiato	€ 1,90
Espresso doppelt	€ 3,20
Verlängerter	€ 2,40
Haferl Kaffee	€ 2,60
Kännchen Kaffee	€ 3,50
Kaffee Melange	€ 2,50
Wiener Kaffee	€ 2,60
Italienischer Cappuccino	€ 2,50
Latte Macchiato	€ 2,70
Heiße Schokolade mit Schlag	€ 2,40
Kännchen Tee mit Zitrone und Kandiszucker-Sticks	€ 2,70
Heiße Zitrone mit frisch gepresstem Saft	€ 2,40
Jagatee	0,25 l € 3,50
Glühwein	0,25 l € 3,00
Bratapfelpunsch mit Alkohol	0,25 l € 3,00
Milch	€ 1,20

Longdrinks

Campari Soda	0,20 l € 4,00
Gin Tonic	0,20 l € 5,00
Bayerisches Bier Fernet mit Sprite	0,20 l € 5,00
Jackie Cola	0,20 l € 5,00
Bacardi Cola	0,20 l € 5,00
Wodka Red Bull	0,20 l € 5,50
Jäger Red Bull	0,20 l € 5,50
Tequila Sunrise	0,30 l € 5,00

Bier vom Fass

<i>Pfiff</i>	0,20 l	€ 2,40
<i>Pfiff-Radler naturtrüb</i>	0,20 l	€ 2,40
<i>Seidl</i>	0,30 l	€ 2,80
<i>Seidl-Radler naturtrüb</i>	0,30 l	€ 2,80
<i>Hefeweizen hell</i>	0,30 l	€ 3,00
<i>Halbe</i>	0,50 l	€ 3,60
<i>Halbe-Radler naturtrüb</i>	0,50 l	€ 3,60
<i>Hefeweizen hell</i>	0,50 l	€ 3,90
<i>Diesel</i>	0,30 l	€ 2,90
<i>Diesel</i>	0,50 l	€ 3,80
<i>Cola-Weizen</i>	0,50 l	€ 4,10

Flaschenbier

<i>Gösser Bier hell</i>	0,50 l	€ 3,70
<i>Gösser Schwarzbier</i>	0,50 l	€ 3,90
<i>Gösser Zwickl</i>	0,50 l	€ 3,90
<i>Gösser Radler naturtrüb</i>	0,50 l	€ 3,70
<i>Gösser Kräuter-Radler</i>	0,33 l	€ 3,10
<i>Gösser alkoholfrei</i>	0,50 l	€ 3,70
<i>Gösser „Kracherl“</i>	0,50 l	€ 3,10
<i>Hefeweizen dunkel</i>	0,50 l	€ 4,10
<i>Hefeweizen alkoholfrei</i>	0,50 l	€ 4,00

Schnäpse

<i>Obstler</i>	2 cl	€ 2,20
<i>Marille</i>	2 cl	€ 2,60
<i>Williams</i>	2 cl	€ 2,60
<i>Pregler</i>	2 cl	€ 3,00
<i>Edelbrand vom „Dorer“</i> , Dölsach lt. Schnaps- bzw. Edelbrandkarte	2 cl	€ 3,00

Bitters

<i>Jägermeister</i>	2 cl	€ 3,00
<i>Fernet Branca</i>	2 cl	€ 3,00
<i>Ramazzotti</i>	2 cl	€ 3,00
<i>Averna</i>	2 cl	€ 3,00

Liköre

<i>Dolomiten „Lärchele“</i>	2 cl	€ 3,00
<i>Weichselkirsche</i>	2 cl	€ 3,00
<i>Amaretto</i>	4 cl	€ 3,20
<i>Zirbe</i>	2 cl	€ 2,50
<i>Holunder</i>	2 cl	€ 2,50

Allergenkennzeichnungstabelle

Gericht	Enthaltene Allergene ** (g)	Gericht	Enthaltene Allergene ** (g)
Tagessuppe	A, C, G, H, L, O, R	Spareribs	F
Frittatensuppe	A, C, G, L, O	Laserzwand	A, C, G
Kaspressknödelsuppe	A, C, G, L, O	Schlauer Fuchs	A, C, G
Tiroler Speckknödelsuppe	A, C, G, L, O	Hexenbesen	M
Hüttentopf mit Landbrot	A, C, L	Wichtelteller	A, C, G
Fleischkrapfen	A, C, F, L	Kleiner Cowboy	C, F, G, L, M, R
Flammkuchen „Elsässer“	A, G	Schweinerippelen inkl. Beilage	E, M
Flammkuchen „Tiroler“	A, G	Bauernschmaus inkl. Beilage	A, L, M
Flammkuchen „Italienischer“	A, D, G	Fondue Chinoise inkl. Beilage	B, D, F, G, L, D
Flammkuchen „Karibischer“	A, G	Kaiserschmarren mit Apfelmus	A, C, G
Flammkuchen „Dolo“	A, G	Waldbeer-Joghurt Knödel	A, C, G, R
Schinkenspeckbrot	A, G	Eisroulade	A, C, F, G
Käsebrot	A, G	Eispalatschinken mit Glasur	A, C, G
Hauswürstl	M, R	Strudel	A, C, G, E
Tiroler Graukäse	G	Kuchen	A, C, E, F, G, H
Bio-Rind-Carpaccio mit Baguette	A, C, G	Torte	A, C, E, F, G, H
Bergsteigertoast	A, C, F, G, L, M, R	Beilagen Salat	C, F, G, L, M, R
Tiroler Gröstl	C, L	Gebäck	A, C, G, L
Pasta mit Tapenade und Grill-Garnelen	A, B, C, L	Frühstücksbuffet	A, C, E, F, G, H, L, M, N, P
Kasspatzln	A, C, G		
Zucchiniplätzchen	A, C, G, L	Getränke	Enthaltene Allergene ** (g)
Salat „Flacher Bauch“	A, D, G, M, R	Tiroler Buttermilch	G
Osttiroler Schlipfkrapfen	A, C, G	Kaffee mit Milch	G
Räuberkuken	A, C, G, L, O	Schokolade warm/kalt	G
Rindfleisch	A, G	Glühwein	O
„Dolomiti“ Schnitzel	A, C, G, L, M	Milch	G
„Doloplatte“	A, G, L	Alle Biersorten	A
Wiener Schnitzel mit Beilage	A, C, R	Radler	A
Hüttenpfandl	A, C, L, O		
Rumpsteak inkl. Beilage	A, G, L, R		

** = Die Auflistung von Allergenen bezieht sich nur auf die nachfolgend aufgelisteten Hauptallergieauslöser: A - glutenhaltiges Getreide, B - Krebstiere, C - Ei, D - Fisch, E - Erdnuss, F - Soja, G - Milch oder Laktose, H - Schalenfrüchte, L - Sellerie, M - Senf, N - Sesam, O - Sulfite, P - Lupinen, R - Weichtiere.

