




Dolomiten[®] Hütte

Scarlett Olesova & Juraj Oles · 9908 Amlach · Dolomitenhütte 1 · Tel. 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	€ 4,30
Fritattensuppe	€ 3,60
Kaspressknödel in der Suppe, mit Gemüse	€ 4,60
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	€ 5,80
Tiroler Art mit Sauerrahm, Schinkenspeck, Bergkäse, Lauch und Zwiebeln	€ 6,90
Italienischer Art mit Sauerrahm, getrockneten Tomaten, Basilikumpesto und Parmesan	€ 6,80
Griechischer Art mit Sauerrahm, Schafskäse, Tomaten, Oliven, Zwiebeln und Knoblauch	€ 7,20
„Mafiosa“ Art mit Sauerrahm, Pfeffersalami, Pepperoni, Zwiebeln und Bergkäse	€ 7,30

Alpenküche

Jausenbrettl mit Schinkenspeck, Bergsalami, Bergkäse, Almkräuter-Käse und Landbrot	€ 12,30
Tiroler Graukäse mit Salatbeilage und Almbrot	€ 8,40
Bauern Gröstl mit Hähnchenfleisch, Speck und Salat	€ 11,90
Kasspatzln mit Salat	€ 9,80
Salat „Flacher Bauch“ Salatvariation mit Lachsfilet gegrillt, dazu Baguette	€ 12,60
Osttiroler Schlipfkrapfen mit Sauerrahm, Speckwürfeln, brauner Butter und Salat	€ 10,90
„Doloplatte“ Steakvariation von Rind-, Schwein- und Hähnchen, mit Pfeffersoße und Pommes frites	€ 15,90
Spareribs „Barbecue“ gegrillt, mit Süßkartoffel Pommes frites, Maiskolben und Barbecuesoße	€ 19,90
Hauswürstl gekocht mit Senf, Kren und Almbrot	€ 8,60

Wildspezialitäten

Fleischkrapfen vom Tauernwild	€ 11,90
mit Salat	
Grillwurst vom Tauernhirsch	€ 9,80
auf Speckkraut, mit Senf, Kren und Stampfkartoffeln	
Wildspezialitäten lt. Tagesangebot!	

Für unsere Kleinen

Laserzwand „Öffne dich“ 5 Schlipfkrapfen mit brauner Butter	€ 6,10
Hexenbesen Frankfurter mit Pommes frites	€ 5,40
Wichtelteller gebackenes Schweineschnitzel mit Pommes frites	€ 6,90
Kleiner Cowboy Schweinesteak mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salatgarnitur	€ 7,90


Die süße Versuchung

Kaiserschmarren mit Apfelmus und Preiselbeeren	€ 9,20
Mohn-Schupfnudeln mit Vanillezucker und Butter	€ 7,20
Strudel Apfelmohn oder Apfelnuss, mit Schlagobers und Vanillesoße	€ 4,90
Kuchen laut Tagesangebot	€ 3,80

Das urige Gesellschaftessen

Nur auf Vorbestellung!	
Rippelen Schweinerippelen auf dem Blech serviert, mit Krautsalat, mitgebratenen Kartoffeln, Preiselbeeren und Landbrot	€ 13,00 <i>pro Person</i>
Bauernschmaus Schweinsbraten, Selchschof, Hauswürstl und Rippelen auf Bratensoße, mit Speckknödel und Sauerkraut, dazu Senf, Kren, Essiggurken	€ 13,90 <i>pro Person</i>
Fondue Chinoise* (ab 2 Personen) diverse Fleischsorten und Garnelen mit einer würzigen Bouillon, dazu verschiedene Dips und Beilagen nach Wahl	€ 18,00 <i>pro Person</i>
*Vorbestellung erbeten (1/2 Tag)!	



 **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

Minestra del giorno	€ 4,30
Brodo con frittatine	€ 3,60
Canederli di formaggio in brodo di verdure	€ 4,60
Canederli tirolesi con speck in brodo di carne	€ 5,90
Minestra del rifugio pastina con verdure, carne di manzo e pane	€ 4,90
Polpette di carne del Tauernwild in brodo	€ 5,60

Pizza farcita

All'alsaziana con panna acida, speck, porri e cipolle	€ 5,80
Alla tirolese con panna, pancetta affumicata, formaggio di montagna, porri e cipolle	€ 6,90
All'italiana con panna acida, pomodori secchi, pesto alla genovese e parmigiano	€ 6,80
Alla greca con panna acida, pecorino, pomodori, olive, cipolle e aglio	€ 7,20
"Alla mafiosa" con panna acida, salami al pepe, peperoncino, cipolle e formaggio di montagna	€ 7,30

Cucina delle alpi

Jausenbrettl con speck del Tirolo, salami di montagna, formaggio di montagna, formaggio delle erbe e pane, servita su tagliere	€ 12,30
Formaggio tipico tirolese con insalata e pane	€ 8,40
Specialità di patate e carne con pollo, speck ed insalata	€ 11,90
Gnocchetti al formaggio con insalata	€ 9,80
Insalata „pancia piatta“ Variazione di insalata con filetto di salmone alla griglia, e baguette	€ 12,60
Ravioli tirolesi ripieni di patate con panna acida, cubi di speck, burro fuso ed insalata	€ 10,90
„Doloplatte“ variazioni di bistecca di manzo, maiale e pollo con salsa di peperoni e patatine fritte	€ 15,90
Costine di maiale „Barbecue“ alla griglia con patatine dolci fritte, pannocchie e salsa barbecue	€ 19,90
Salsiccia cotta con senape, rafano e pane	€ 8,60

Specialità selvaggina

Polpette di carne del Tauernwild con insalata	€ 11,90
Salsiccia grigliata di cervo dei monti Tauri in insalata di cavolo e speck, senape, rafano e pure di patate	€ 9,80
Specialità selvaggina offerta giornaliera	

Per i nostri piccoli

Apriti "Laserzwand" 5 ravioli ripieni di patate con burro fuso	€ 6,10
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
Gnocchetti di patate con papavero con zucchero vanigliato e burro	€ 7,20
Strudel mela e semi di papavero o mela e noci, con panna montata e salsa alla vaniglia	€ 4,90
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	€ 13,00 a persona
Banchetto del contadino arrostito 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 a persona
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 1/2 giornata di anticipo	€ 18,00 a persona



 **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

Soup of the day	€ 4,30
Frittatensuppe	€ 3,60
Clear broth with pancake strips	
Kaspressknödel	€ 4,60
Cheese dumplings in soup with vegetables	
Tyrolean bacon dumplings	€ 5,90
In soup	
Cottage pot	€ 4,90
Noodle soup with vegetables, beef and farmhouse bread	
Tauern beef pastries	€ 5,60
in broth	

Tarte Flambée

Alsace style	€ 5,80
With sour cream, bacon, leeks and onions	
Tyrolean style	€ 6,90
With sour cream, bacon, alpine cheese, leeks and onions	
Italian style	€ 6,80
With sour cream, dried tomatoes, basil pesto and parmesan	
Greek style	€ 7,20
With sour cream, feta cheese, tomatoes, olives, onions and garlic	
„Mafiosa“ type	€ 7,30
With sour cream, pepper salami, pepperoni, onions and alpine cheese	

Alpine Kitchen

Jausenbrettl	€ 12,30
with bacon, mountain salami, mountain cheese, alp herbs cheese and farmhouse bread served on board	
Tyrolean grey cheese	€ 8,40
with salad and bread	
Farmers Gröstl	€ 11,90
with chicken, bacon and salad	
Kasspatzln	€ 9,80
Cheese spaetzle with salad	
„Flacher Bauch“ Salad	€ 12,60
Seasonal salads with grilled salmon fillet and baguette	
East Tyrolean Schlipfkrapfen	€ 10,90
with sour cream, bacon cubes, brown butter and salad	
„Doloplatte“	€ 15,90
steak variation of beef, pork and chicken with pepper sauce and fries	
Spareribs „Barbecue“	€ 19,90
grilled with sweet potato fries, corncobs and barbecue sauce	
House sausages boiled	€ 8,60
with mustard, horseradish and alp bread	

Wild game specialities

Tauern beef pastries	€ 11,90
with salad	
Grilled Tauern venison sausage	€ 9,80
on bacon cabbage with mustard, horseradish and mashed potatoes	
Wild game specialities according to daily	

For our Little Ones

Laserzwand „open sesame“	€ 6,10
5 Schlipfkrapfen with brown butter	
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	
Poppy Seed Noodles	€ 7,20
with vanilla sugar and butter	
Strudel	€ 4,90
Apple and poppy or apple sauce, with whipped cream and vanilla sauce	
Cake	€ 3,80
According to daily	

The Rustic Dinner Party

By advance order only!

Ribs	€ 13,00
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 (1/2 da)!

Getränke · Bibite · Drinks

Alkoholfreie Getränke

Soda mit Zitronensaft	0,30 l € 2,00	0,50 l € 3,20
Mineralwasser	0,33 l € 2,60	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 (Pflirsich, 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	0,20 l € 2,60	
<small>Marille, Johannisbeere, Mango, Cocos-Ananas, Kiwi-Apfel, Birne, Erdbeere</small>		
Fruchtsäfte gespritzt	0,30 l € 2,90	0,50 l € 3,80
Schizwasser gespritzt	0,30 l € 2,20	0,50 l € 2,90
Schizwasser	0,30 l € 1,20	0,50 l € 1,70
<small>mit Leitungswasser</small>		
Hollersaft gespritzt	0,30 l € 2,30	0,50 l € 2,90
Hollersaft	0,30 l € 1,30	0,50 l € 1,90
<small>mit Leitungswasser</small>		
Red Bull	0,25 l € 3,50	
Tiroler Buttermilch		0,50 l € 3,20
Säfte aufgespritzt		
<small>mit Leitungswasser</small>	Aufpreis 0,30 l € 0,20	0,50 l € 0,40

Aperitifs

Aperol Spritzer	0,30 l € 3,90
Prosecco Yello	0,10 l € 2,80
Hugo	0,30 l € 3,90
Hugo rose	0,30 l € 3,90
Inge	0,30 l € 3,90

Warme Getränke

Espresso	€ 1,90
Espresso Macchiato	€ 2,00
Espresso doppelt	€ 3,40
Verlängerter	€ 2,60
Haferl Kaffee	€ 2,80
Kännchen Kaffee	€ 3,50
Kaffee Melange	€ 2,70
Wiener Kaffee	€ 2,70
Italienischer Cappuccino	€ 2,70
Latte Macchiato	€ 2,90
Heiße Schokolade mit Schlag	€ 2,50
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	0,20 l € 5,00
<small>Fernet mit Sprite</small>	
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

Pfiff	0,20 l € 2,50
Pfiff-Radler naturtrüb	0,20 l € 2,50
Seidl	0,30 l € 2,90
Seidl-Radler naturtrüb	0,30 l € 2,90
Hefeweizen hell	0,30 l € 3,10
Halbe	0,50 l € 3,70
Halbe-Radler naturtrüb	0,50 l € 3,70
Hefeweizen hell	0,50 l € 4,00
Diesel	0,30 l € 2,90
Diesel	0,50 l € 3,90
Cola-Weizen	0,50 l € 4,20

Flaschenbier

Gösser Bier hell	0,50 l € 3,90
Gösser Schwarzbier	0,50 l € 4,10
Gösser Zwickl	0,50 l € 4,10
Gösser alkoholfrei	0,50 l € 3,90
Hefeweizen dunkel	0,50 l € 4,20
Hefeweizen alkoholfrei	0,50 l € 4,10

Schnäpse

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

Bitters

Jägermeister	2 cl € 3,00
Fernet Branca	2 cl € 3,00
Ramazotti	2 cl € 3,00
Averna	2 cl € 3,00

Liköre

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

Allergenkennzeichnungstabelle

Gericht	Enthaltene Allergene ** (g)	Gericht	Enthaltene Allergene ** (g)
Tagessuppe	A, C, G, H, L, O, R	Gebackener Graukäse	A, C, G, F, M, L
Frittatensuppe	A, C, G, L, O	Spareribs, Dressing	C, M
Kaspressknödelsuppe	A, C, G, L, O	Laserzwand	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, G	Fondue Chinoise inkl. Beilage	B, D, F, G, L, D
Flammkuchen „Griechisch“	A, G	Kaiserschmarren mit Apfelmus	A, C, G
Flammkuchen „Mafiosa“	A, G, C	Mohn-Schupfnudeln	A, C, G
Jausenbrettl	A, G	Eisroulade	A, C, F, G
Grillwurst vom Tauernhirsch	M	Strudel	A, C, G, E
Tiroler Graukäse	G	Kuchen	A, C, E, F, G, H
Hüttentost	A, C, F, G, L, M, R	Torte	A, C, E, F, G, H
Bauern Gröstl	C, L	Beilagen Salat	C, F, G, L, M, R
Fleischkrapfen mit Butter/Salat	A, C, F, L, G, M	Gebäck	A, C, G, L
Kasspatzln	A, C, G	Frühstücksbuffet	A, C, E, F, G, H, L, M, N, P
Karfiol-Käse Laibchen	A, C, G, L		
Salat „Flacher Bauch“	A, G, M, L	Getränke	Enthaltene Allergene ** (g)
Osttiroler Schlipfkrapfen	A, C, G	Tiroler Buttermilch	G
Räuberkuken	A, C, G, L	Kaffee mit Milch	G
Rinderbraten	A, G	Schokolade warm/kalt	G
„Dolomiti“ Schnitzel	A, C, G, L, M	Glühwein	O
„Doloplatte“	A, G, L	Milch	G
Wiener Schnitzel mit Beilage	A, C, R	Alle Biersorten	A
Hüttenpfandl	A, C, L, O	Radler	A

** = 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.

