



HERZLICH WILLKOMMEN WARM WELCOME

Unsere Empfehlung für Sie
Our recommendation for you

3-Gang Menü “Herbstliche Kürbisgenüsse”
3-Course Menu “Autumnal pumpkin delights”

APERITIF APERITIF

Kürbis-Prosecco
Pumpkin Prosecco

VORSPEISE STARTER

Geräucherte Kürbissuppe | Kürbiskerne | Steirisches Öl (e) 
Smoked pumpkin soup | pumpkin seeds | Styrian oil

HAUPTGANG MAIN COURSE

Geschmorte Ochsensacke | gepickelte Herbsttrompete | Hokkaidopüree (j, e)
Braised ox cheek | pickled autumn trumpet | hokkaido puree

NACHSPEISE DESSERT

Kürbiscremebrûlée | Tonkabohneneis (e) 
Pumpkin cream brûlée | Tonka bean ice cream

Menüpreis 45 €
Menu price 45 €

Eventuelle in den Speisen enthaltene Allergene oder Zusatzstoffe haben wir für Sie gekennzeichnet. Unser Küchenteam informiert Sie bei Fragen auch gerne im Detail. Alle Preise in Euro inklusive MwSt.
Allergens and additives are marked. If you have any questions, our culinary team will be pleased to provide you with detailed information. All prices incl. VAT.



VORSPEISE STARTER

- Geräucherte Kürbissuppe | Kürbiskerne | Steirisches Öl (e)** 🌿 **9 €**
Smoked pumpkin soup | pumpkin seeds | Styrian oil
- Maultaschen | Apfel-Zwiebelschmelze | Crème fraîche (e, a, h)** 🌿 **14 €**
Maultaschen | apple and onion melt | crème fraîche
- Trüffelpommes | Parmesan | Trüffelmayo | frischer Trüffel (e)** 🌿 **16 €**
Truffle fries | parmesan | truffle mayo | fresh truffle
- Hausgeräucherter Rehschinken | grobes Meersalz | Olivenöl** **16 €**
Home-smoked venison ham | coarse sea salt | olive oil
- Karamellierter Ziegenkäse | Moosbeeren | Brioche | grünes Öl (a, e, j)** 🌿 **13 €**
Caramelized goat's cheese | cranberries | brioche | green oil
- Wildkräutersalat | Zitronenvinaigrette | sonnengereifte Tomaten | Belper Knolle (a, e)** 🌿 **12 €**
Wild herb salad | lemon vinaigrette | sun-drenched tomatoes | Belper Knolle

Eventuelle in den Speisen enthaltene Allergene oder Zusatzstoffe haben wir für Sie gekennzeichnet. Unser Küchenteam informiert Sie bei Fragen auch gerne im Detail. Alle Preise in Euro inklusive MwSt.
Allergens and additives are marked. If you have any questions, our culinary team will be pleased to provide you with detailed information. All prices incl. VAT.



HAUPTGANG MAIN COURSE

Spanferkelhaxe | Zwiebelmarmelade | Senfjus | Kräuterpüree (e, h) **25 €**
Pork knuckle | onion marmalade | mustard jus | herb puree

Gebratene Spätzle | eingelegte rote Zwiebel | Fourme d´Ambert | Haselnuss (a, e, b) **19 €**
Fried spaetzle | pickled red onion | Fourme d'Ambert | hazelnut

Geschmorte Ochsenbacke | gepickelte Herbsttrompete | Hokkaidopüree (j, e) **29 €**
Braised ox cheek | pickled autumn trumpet | hokkaido puree

Kabeljau | wilder Brokkoli | Kräuter-Kartoffelsalat | Kresse (g, e) **26 €**
Cod | wild broccoli | herb potato salad | cress

Wildbratwurst | Champagnerkraut | Kartoffelstampf | Jus (e, j) **24 €**
Venison sausage | champagne cabbage | mashed potatoes | jus

NACHSPEISE DESSERT

Kürbiscreme Brûlée | Tonkabohneneis (e) **9 €**
Pumpkin cream brûlée | tonka bean ice cream

Panierte Quarkbällchen | Bergpfirsich | Vanilleeis (a, e) **9 €**
Breaded quark balls | mountain peach | vanilla ice cream

Eventuelle in den Speisen enthaltene Allergene oder Zusatzstoffe haben wir für Sie gekennzeichnet. Unser Küchenteam informiert Sie bei Fragen auch gerne im Detail. Alle Preise in Euro inklusive MwSt.
Allergens and additives are marked. If you have any questions, our culinary team will be pleased to provide you with detailed information. All prices incl. VAT.



DORINT KLASSIKER DORINT CLASSICS

Gegrilltes Roastbeef | Wildkräutersalat | Pommes Frites | Kräuterbutter | Jus (j, a) **26 €**
 Grilled roast beef | wild herb salad | French fries | herb butter | jus

Römer Salatherzen | Croutons | Parmesan | Caesardressing | Speck (a, e) **14 €**
 Romaine lettuce hearts | croutons | parmesan | Caesar dressing | bacon

Wahlweise mit Hähnchenbrust **19 €**
 Optionally with chicken breast

Wiener Schnitzel | Kräuter-Kartoffelsalat | Zitrone | Sardelle (a, e, b, g) **31 €**
 Wienerschnitzel | herb potato salad | lemon | anchovy

Dorint Beef Burger | Brioche | Black Angus Beef | Schmelzzwiebel | BBQ Sauce | Cheddar | Speck | Pommes Frites (a, e) **20 €**
 Dorint Beef Burger | brioche | Black Angus beef | melted onion | BBQ sauce | Cheddar | bacon | French fries

Dorint Sellerie Burger | Brioche | Sellerie Schnitzel | Baba Ganoush | Mango Chutney | Pommes Frites (a, e) **19 €**
 Dorint celeriac burger | brioche | celeriac schnitzel | baba ganoush | mango chutney | French fries

Eventuelle in den Speisen enthaltene Allergene oder Zusatzstoffe haben wir für Sie gekennzeichnet. Unser Küchenteam informiert Sie bei Fragen auch gerne im Detail. Alle Preise in Euro inklusive MwSt.
 Allergens and additives are marked. If you have any questions, our culinary team will be pleased to provide you with detailed information. All prices incl. VAT.



ALKOHOLFREIE GETRÄNKE NON-ALCOHOLIC DRINKS

Mineralwasser mineral water

Selters Medium/Naturell 0,25 l 3,50 € 0,75 l 9,00 €

Softgetränke soft drinks

Coca Cola^{1,2,3,13} / Coca Cola Zero^{1,2,3,11,13} 0,20 l 3,50 €
Fanta^{1,2,3} / Sprite 0,20 l 3,50 €
Orangensaft 0,20 l 3,50 €
Apfelsaft 0,20 l 2,70 €
Schweppes Bitter Lemon¹⁴ 0,20 l 4,00 €
Schweppes Tonic Water¹⁴ 0,20 l 4,00 €
Apfelschorle² 0,33 l 5,50 €

Heißgetränke hot drinks

Café Crème 3,50 €
Espresso 3,00 €
Doppelter Espresso 5,50 €
Cappuccino⁵ 4,00 €
Latte Macchiato⁵ 4,50 €
Milchkaffee⁵ 4,00 €
Tee, versch. Sorten 3,50 €

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE ALCOHOLIC DRINKS

Biere beers

Frisch gezapft vom Fass

Radeberger Pilsener 0,30 l 3,90 €
Radeberger Pilsener 0,50 l 5,90 €
Frankenheim Alt 0,20 l 3,50 €
Frankenheim Alt 0,40 l 4,90 €

Flaschenbiere

Clausthaler Pils Alkoholfrei 0,33 l 4,90 €
Schöfferhofer Weizen 0,50 l 5,90 €
Schöfferhofer Weizen Alkoholfrei 0,50 l 5,90 €

Eventuelle in den Speisen enthaltene Allergene oder Zusatzstoffe haben wir für Sie gekennzeichnet. Unser Küchenteam informiert Sie bei Fragen auch gerne im Detail. Alle Preise in Euro inklusive MwSt.
Allergens and additives are marked. If you have any questions, our culinary team will be pleased to provide you with detailed information. All prices incl. VAT.



Apéritif apéritif

Hugo	8,50 €
Lillet Wild Berry	9,50 €
Aperol Spritz	8,00 €
Pernod	5,50 €
Campari Soda oder Orange	8,00 €

Weine wines

WeiB white

Chardonnay ³ (Aprikosenduft, ausgewogener Geschmack)	0,20 l	7,50 €
Bouchard Ainé & Fils Frankreich, Pays d'Ôc 2022	0,75 l	27,50 €
Riesling ³ (kräftig & frisch)	0,20 l	8,50 €
Niersteiner Auflangen, Rheinhessen Spätlese 2018	0,75 l	31,00 €
Pinot Grigio ³ (zarter Wein, Birne & Apfel)	0,20 l	8,00 €
Giuseppe e Luigi Anselimi Italien, Pecenia D.O.P. 2021	0,75 l	29,00 €
Sauvignon Blanc ³ (feine Duftnote, fruchtig)	0,20 l	8,50 €
Familie Bougrier Frankreich, Val de Loire 2022	0,75 l	31,00 €

Rot red

Cabernet Sauvignon ³ (intensive Beerennase)	0,20 l	8,50 €
Bouchard Ainé & Fils Frankreich, Pays d'Ôc 2020	0,75 l	31,00 €
Merlot ³ (weich & ausgewogen)	0,20 l	7,50 €
Domaine CaudeVal Frankreich, Malras 2021	0,75 l	27,50 €
Merlot & Cabernet Sauvignon ³ (kraftvoll & fruchtig)	0,20 l	8,00 €
Le Grand Chapelain Frankreich, Bordeaux 2020	0,75 l	29,00 €

Sekt sparkling wine

Haussekt	0,10 l	8,50 €	·	0,75 l	32,00 €
----------	--------	--------	---	--------	---------

Eventuelle in den Speisen enthaltene Allergene oder Zusatzstoffe haben wir für Sie gekennzeichnet. Unser Küchenteam informiert Sie bei Fragen auch gerne im Detail. Alle Preise in Euro inklusive MwSt.
 Allergens and additives are marked. If you have any questions, our culinary team will be pleased to provide you with detailed information. All prices incl. VAT.



Longdrinks long drinks

Gordon's Gin Tonic	8,50 €
Bombay Saphire Gin Tonic	11,00 €
Jack Daniel's Cola	9,50 €
Absolut Vodka Lemon	9,50 €
Bacardi Cola	8,50 €
Cuba Libre	9,80 €

Alle unsere Longdrinks werden mit dem Softgetränk (0,20 l) und der jeweiligen Spirituose (4 cl) serviert.
 All our long drinks are served with the soft drink (0,20 l) and the respective spirit (4 cl).

Digestif digestif

Killepitsch	2 cl	4,50 €
Ramazotti	2 cl	4,50 €
Jägermeister	2 cl	4,50 €
Averna	2 cl	4,50 €
Grappa Nonino il Chardonnay	2 cl	7,50 €
Remy Martin VSOP	4 cl	9,80 €
Hennessy Fine Cognac	4 cl	9,80 €

Individuelle Getränkewünsche? Fragen Sie gerne unsere #Hotelhelden
 Customised drinks request? Please feel free to ask us

Eventuelle in den Speisen enthaltene Allergene oder Zusatzstoffe haben wir für Sie gekennzeichnet. Unser Küchenteam informiert Sie bei Fragen auch gerne im Detail. Alle Preise in Euro inklusive MwSt.
 Allergens and additives are marked. If you have any questions, our culinary team will be pleased to provide you with detailed information. All prices incl. VAT.



ALLERGENE allergens

a – Glutenhaltiges Getreide | cereals containing gluten

a1 Weizen | wheat a2 Roggen | rye a3 Gerste | barley a4 Hafer | oats a5 Dinkel | spelt a6 Kamut | kamut

b – Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | crustaceans and products thereof

c – Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse | eggs and products thereof

d – Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse | fish and products thereof

e – Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse | peanuts and products thereof

f – Soja(bohnen) und daraus gewonnene Erzeugnisse | soybeans and products thereof

g – Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse / Laktose | milk, products thereof and lactose

h – Schalenfrüchte | nuts

h1 Mandeln | almonds h2 Haselnüsse | hazelnuts h3 Walnüsse | walnuts h4 Cashewnüsse | cashew nuts h5 Pecanüsse | pecan nuts

h6 Paranüsse | Brazil nuts h7 Pistazien | pistachios h8 Macadamia | macadamias

i – Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse | celery and products thereof

j – Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse | mustard and products thereof

k – Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse | sesame seed and products thereof

l – Schwefeldioxid und Sulfite | sulphur dioxide and sulphites

m – Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse | lupin and products thereof

n – Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse | molluscs and products thereof

vegetarisch | vegetarian 🌿

ZUSATZSTOFFE additives

1 mit Farbstoff E211 | contains artificial colouring E211

„Kann die Aktivität und Aufmerksamkeit von Kindern beeinträchtigen.“ „May impair children's activity and attention.“

2 – mit Konservierungsstoff | contains preservative

3 – mit Antioxidationsmittel | contains antioxidant

4 – mit Geschmacksverstärker | contains flavor enhancer

5 – geschwefelt | sulfuretted

6 – geschwärzt | blackened

7 – gewachst | waxed

8 – mit Phosphat | contains phosphate

9 – mit Süßungsmittel | contains sweeteners

10 – enthält eine Phenylalaninquelle | contains phenylalanine source

11 – kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken | can have a laxative effect by excessive consumption

12 – genetisch verändert | genetically modified

13 – koffeinhaltig/teeinhaltig | contains caffeine

14 – chininhaltig | contains quinine

Eventuelle in den Speisen enthaltene Allergene oder Zusatzstoffe haben wir für Sie gekennzeichnet. Unser Küchenteam informiert Sie bei Fragen auch gerne im Detail. Alle Preise in Euro inklusive MwSt.
Allergens and additives are marked. If you have any questions, our culinary team will be pleased to provide you with detailed information. All prices incl. VAT.