



Eiserlebnis
täglich frisch...

Dolce Vita

CAFÉ & EISSPEZIALITÄTEN

♡♡♡
EisGenuss aus eigener Produktion

... auf regionalen Wurzeln

EISGENUSS
*natürlich, regional
& täglich frisch ...*



1.7.1983
Nussi's Eisdielen
Hohenems Herrenried

1.3.1988
Eisdielen Dolce Vita
in Hard

15.3.1992
Cafe & Eissalon
mit Produktion
Dolce Vita Hohenems



28.2.1998
Palast Eröffnung



25.6.2011
Start im Einzelhandel
mit Sutterlüty EisGenuss

1.4.2012
Ausbau der Eis Manufaktur
Dolce Vita Hohenems



7.10.2013
Ice Cream & Coffee
Messepark Dornbirn

1.4.2015
Eisdielen Dolce Vita
Rankweil

1.3./1.4.2017
Eisdielen in Vaduz & Buchs
Liechtenstein/Schweiz



1.3.2018
Neueröffnung
Cafe & Eissalon
Dolce Vita Hohenems

*Die Liebe zu
wirklich feinem Eis ...*

begleitet mich schon mein
ganzes Leben lang. Seit der
Eröffnung meiner ersten Eisdielen
kann ich diese Begeisterung auch
mit Ihnen teilen. Heute betreuen
Geschäftsführer Valentin Gava und
sein Team über 60 Partnerbetriebe,
die wir täglich mit frischen
Eisspezialitäten versorgen.
Ihr Andrew Nussbaumer



*Beste Zutaten
und eigene Rezepturen
für besten EisGenuss*

DAS ALLES GIBT'S bei Dolce Vita



Heisse Getränke

KaffeeGenuss, Teespezialitäten, Schokoladen

~ 4 - 5

Eis-Spezialitäten, Eis-Becher

Frappés, Kindereisbecher, süsse Versuchungen,
erlesene Früchteträume, Eiskreationen mit Schuss,
EisGenuss der besonderen Art

~ 6 - 15

Süsse und salzige Leckereien

aus der Backstube, Müslis, Palatschinken,
herrliche Tramezzini

~ 16 - 19

Kalte Getränke

Aperitifs & Cocktails, alkoholfreie Getränke,
Biere, offene und Flaschen-Weine

~ 20 - 23

Die Dolce Vita GESCHICHTE

Die ganze Entstehungsgeschichte der Dolce Vita
lesen Sie bitte auf www.dolcevita.at



Franzer Kirschen

Heidelbeeren...

Martin Winder, Dornbirn

Erdbeeren, Himbeeren

Das Beste vom KAFFEE

Die Herkunftsgarantie:
Fairtrade certified Coffee



Espresso

aus eigener Röstung

Espresso Macchiato

mit Milchschaum

Affogato

Espresso mit Vanilleeis

Café Crème

Verlängerter / Kaffee klassisch

Cappuccino

Espresso mit warm geschäumter Milch

Latte Macchiato

Espresso mit Milch & Milchschaum

Caramello Macchiato

Espresso mit Milchschaum und Karamell

Baileys Macchiato

Espresso mit Milchschaum und Baileys

Chai Latte

Warmer Milchschaum mit Chai

Ristretto Cup medium

1,50 2,50

2,80

4,90

2,90

3,40

3,60

4,60

5,70

4,10



... die perfekte Crème!



Kaffeeleck

TEE & SCHOKOLADE Spezialitäten

Unsere Tees stammen ausschliesslich aus kontrolliertem biologischen Anbau. Die edlen Teeplantagen sind handgepflegt und biologisch abbaubar.



Fairtrade-
Selection 1882

Die Teekanne macht den Tee

(erstklassige Bio-Qualität im Pyramidenbeutel)
Ihre Bedienung informiert Sie über das Sorten-Angebot

2,90

Heisse Schokolade

mit Milch und Sahne

3,50

Eis-Schokolade

Feinstes Vanilleeis mit flüssigem Milchkakao und Sahne garniert

6,60



Eiskaffee

Feinstes Vanilleeis mit Kaffee und Sahne garniert

flüssig 6,60
gerührt 6,90



Fairtrade Coffee

Fazendas DUTRA
Specialty Coffee

Den Rohkaffee beziehen wir von Plantagen in Brasilien und Indien, wo die Bohnen jeden Juni beim Familienbetrieb „Dutra“ in Brasilien begutachtet und geordert werden. Im August jeden Jahres ist er dann da – Ihr Lieblings-Kaffee – einer der feinsten Rohkaffees der Welt.

EISPORTIONEN im Eisbecher

pro Kugel EisGenuss

~ 1,60

Verfügbare Eissorten:

Vanille	Schokolade	Karamell
Walnuss	Kokos	Pistazie
Erdbeere	Zitrone	Banane
Joghurt Natur	Joghurt Kirsch	Joghurt Waldbeere

Eis ausserhalb dieses Angebotes

pro Kugel EisGenuss

~ + 0,30

nur möglich, wenn der Gassenverkauf geöffnet ist!

dazu empfehlen wir:

Schlagsahne

~ 1,40

Waffeln (3er-Pack)

~ 1,10

warme Schokoladensauce
& Toppings nach Wahl

~ 1,10

Schokolade, Erdbeer, Amarena-Kirsch,
Pistazien, Karamell, Kiwilikör, etc



Eiswaffel, Schokolatite oder Kirsperlitite
und zahlreiche leckere Eissorten
-> beim Gassenverkauf

um die Ecke!

Preise in Euro, inklusive
aller Steuern und Abgaben.

FRAPPÉ und mehr ...



Frappé (kühl & frisch serviert)

Eis nach Wahl, verfeinert mit Milch und Sahne

~ 4,60

Joghurt Frappé (kühl & frisch serviert)

Eis nach Wahl, verfeinert mit
frischem Naturjoghurt, Milch und Sahne

~ 4,80

Milchmixgetränke (mit frischen Früchten)

Erdbeer- oder Bananenmilch

~ 4,80



beste Ländleimilch

Für unsere kleinen GÄSTE

Kinder-Portion dekoriert

~ 3,90

Biene Maja

~ 5,40

Marienkäfer

~ 5,40

Spaghetti-Eis

~ 5,60

Cremiges Vanilleeis in Spaghetti-Form gebracht
mit Sahne und herrlicher Erdbeersauce dekoriert

al dente!



Süßeste Eis VERSUCHUNG

Bananensplit

Feinstes Bananen- und Vanilleeis, eine Banane garniert mit frischer Sahne, warmer Schokoladensauce und Mandelsplitter

~ 6,80



Rimini-Becher

Cremiges Vanille- und Karamelleis in warmer Stracciatella-Schokolade getunkt und in gehackten Haselnüssen gerollt. Dazu frische Sahne, Deko und Waffeln ~ 6,80

Kleine Eiskunde

Speiseeis war bereits im antiken China bekannt, Sorbets auch in der europäischen Antike. Damals wurde Gletschereis mit Früchten, Honig und Blütenwasser gemischt, eine Eismaschine zur Erzeugung von Speiseeis wurde erst 1843 patentiert. Das perfekte Ergebnis dieser Grundidee erleben Sie hier ...



Schoko-Früchte-Becher

Cremiges Schokoladen-, Vanille- und Bananeneis mit frischen Früchten der Saison, dazu servieren wir frische Sahne und warme Schokoladensauce ~ 7,40

Eis Erlebnis
täglich
frisch ...



Coup Dänemark

Feinstes Vanilleeis, warme Schokoladensauce, Krokant und frische Sahne ~ 6,80



Erfunden wurde der „Coup Dänemark“ in Kopenhagen / Dänemark

Banana Joe

Verführerisches Schokoladen- und Bananeneis mit reifen Bananenscheiben, frischer Sahne, Schokoladensauce und Haselnusskrokant

~ 7,00



Walnuss-Becher

Feinstes Walnuss- und Schokoladeneis mit frischer Sahne, Krokant, Schokoladensauce und Walnüssen garniert

~ 7,30



uuuh...
Schokolade :))

Da laust mich
doch der Affe!

ERLESENE Früchteträume



Amarena-Kirsch-Becher

Feinstes Vanille- und Joghurt-Amarena-Eis mit Kirschsauce und eingelegten Amarenakirschen
~ 7,80

Heisse Himbeeren & Heisse Kirschen

Mit feinstem Vanilleeis und frischer Sahne garniert ~ 7,00



Kiwi-Becher

Gemischtes Milchspeiseeis, frische Kiwischeiben, Kiwilikör, garniert mit frischer Sahne ~ 6,80

Früchte-Becher

Verschiedene Eissorten, gemischte Früchte mit frischer Sahne garniert, mit Erdbeer- und Kirschsauce vollendet ~ 7,20



Ein Traum für Zwei



Coppa Dolce Vita

Ein Traum aus verschiedenen Creme- und Fruchtessorten, frischen Früchten, feinen Saucen und frischer Sahne – feurig serviert! ~ 17,90

La Dolce Vita è Bella



Exotic Dream

Eine himmlische Sammlung exotischer Früchte mit Vanille- und Fruchtspiseeis, vollendet mit Sahnehäubchen und Amarena Kirschsauce ~ 8,50



Waldbeer-Becher

Cremiges Eis mit verschiedenen Waldfrüchten, frischer Sahne und Waldbeersauce ~ 7,00



Erdbeer-Becher

Feinstes Vanille- und Erdbeereis, frische Erdbeeren, Erdbeersauce und mit frischer Sahne garniert ~ 7,20



Eiskreationen MIT SCHUSS

Pflaumen in Armagnac

Feinstes Vanille- und Naturjoghurteis mit in Armagnac eingelegten Dörripflaumen, frischer Sahne und Haselnusskrokant ~ 9,00



Dörripflaumen
in Armagnac



Light Lady

Verschiedene herrlich leichte Joghurteissorten, reichlich frische Früchte, frische Sahne, garniert mit einer Amarenakirsche, abgerundet mit Curaçaoликör

~ 8,30

La Dolce Vita



Florida-Becher

Feinstes Vanille- und Bananeneis, mit aromatischer Ananas, frischer Sahne, Krokant und Bacardi Black Rum

~ 7,40



Campari Lemon

Campari Soda mit frischem Zitronensaft und fruchtigem Zitroneneis verspicht einen genussvollen Start in den Sommerabend ~ 7,40

Zitronensorbet mit Vodka

Sommerliche Eiskreation mit fruchtigem Zitroneneis und Bitter Lemon, Blue Curaçao, verfeinert mit einem Schuss Vodka ~ 7,40



... sehr erfrischend!



Dolce Vita EIS-MANUFAKTUR Hohenems

Jeder EisGenuss im Dolce Vita Eissalon ist ein Erlebnis. Das ist unser Ziel. Sowohl bei der Herstellung der Eisbecher, als auch bei der Produktion unseres cremigen EisGenusses verwenden wir – wo immer es möglich ist – heimische, frische und unbehandelte Produkte. Beste Zutaten und schonende Arbeitsabläufe sind die Garanten für gesunden und besonders bekömmlichen EisGenuss.

Alle Grundmassen für die Eisherstellung bestehen aus hochwertigen, natürlichen Produkten und werden mit modernsten Verfahren pasteurisiert, homogenisiert und täglich frisch zubereitet.

Coppa Estate

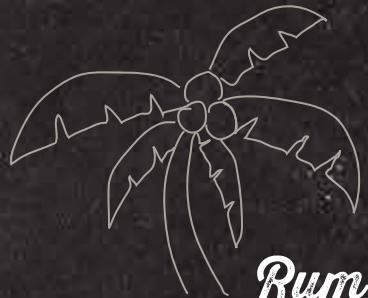
Eine erfrischende Kreation aus Vanilleeis, fruchtigem Zitroneneis, Saft aus sonnengereiften Orangen und Vodka, garniert mit Sahne und Amarenasauce

~ 7,40



ohne
Vodka
~ 6,40

EISGENUSS der besonderen Art



Rum Kokos-Becher

Erfrischendes
Rum-Kokos- und Vanilleeis
mit Batida de Coco, frischer Sahne
und Rumkugeln
~ 7,80



Raffaello-Becher

Feinstes Vanille- und
Kokos-Eis mit frischer Sahne,
Haselnusskrokant und
echten Raffaello-Kugeln
~ 7,60



Pistachio „Dolce Vita“

Pistazieneis mit
in gehackten Pistazien
gerolltem Naturjoghurteis,
frischer Sahne und Topping
von Pistazien
~ 8,20



Caramello-Becher

Zartcremiges
Walnuss- und Karamelleis
auf Karamellsauce mit Sahne,
Krokant und Toffifee
~ 7,40



Joghurt-Becher

Cremiges Naturjoghurt
mit frischen Früchten und
einer Kugel EisGenuss
nach Wahl ~ 6,80



Eiskaffee

Feinstes Vanilleeis
mit Kaffee und Sahne
garniert

flüssig ~ 6,60
gerührt ~ 6,90



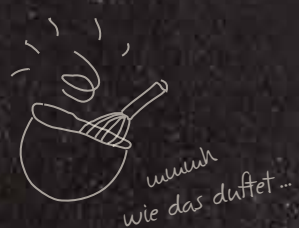
Warum ist Eis
eigentlich cremig?

Das „Geheimnis“ liegt in der
Homogenisierung (Zerschlagung)
der winzigen Eiskristalle, damit man
sie im Mund nicht spürt. Dies erzielt
man durch das Homogenisieren
sowie das ständige Rühren bei der
Herstellung. Dabei bleiben die Kristalle
klein, Luftbläschen sorgen ausserdem
für die Leichtigkeit. Überzeugen
Sie sich doch selbst
davon ...

Handgebackene
frische
Krusperke



Aus der BACKSTUBE



- Donuts ~ 2,00
- Muffins ~ 2,40
- Cookies ~ 1,80

Geheimtipp aus Portugal

Pastel de Natas ~ 2,90

Blätterteigtörtchen mit cremigem Pudding, warm serviert

Hausgemachter APFELSTRUDEL

warm oder kalt ~ 3,30

- mit frischer Sahne ~ + 1,40
- mit warmer Vanillesauce ~ + 1,40
- mit EisGenuss (pro Kugel) ~ + 1,60



besonders lecker warm mit Vanilleeis



Unser geschultes Personal informiert Sie gerne über Allergene in unseren Eisbechern, Getränken und Speisen.

MÜSLIS

voll gesund

hausgemacht!!!

Energiekick für den Tag



Joghurt mit Vita-Crunchy-Müsli ~ 4,90

Ländle Naturjoghurt mit hausgener Müslimischung

dazu empfehlen wir:

hausgener Nussmischung ~ + 0,80
(Walnüsse, Haselnüsse, Cashew-Nüsse)

mit frischen Früchten ~ + 2,00

mit Azteken-Honig ~ + 0,50



Müsli
(im Ofen geröstet)

Haferflocken,
Dinkelflocken,
Amaranth-Pops
Kokos-Flocken &
-Chips, Zimt,
Kokosblütenzucker,
Bienen-Honig,
Chiasamen
und Cranberries

Voll lecker!!!

Walnüsse
Energie pur
Mandeln
Haselnüsse
Cashew

Palatschinken

– gerne auch mit Eis-Füllung – sind aus der heimischen Küche nicht mehr wegzudenken. Der Begriff „Palatsinka“ stammt aus dem osteuropäischen Raum. Österreichs Dessert-Köche haben die Köstlichkeit dann zur „Palatschinke“ werden lassen. Alles andere als „flacher“ Geschmack ...



Frucht oder Schokolade PALATSCHINKEN

Palatschinken

Pfannkuchen aus Eiern, Milch und Mehl in der Pfanne gebacken und mit Staubzucker serviert

~ 3,90

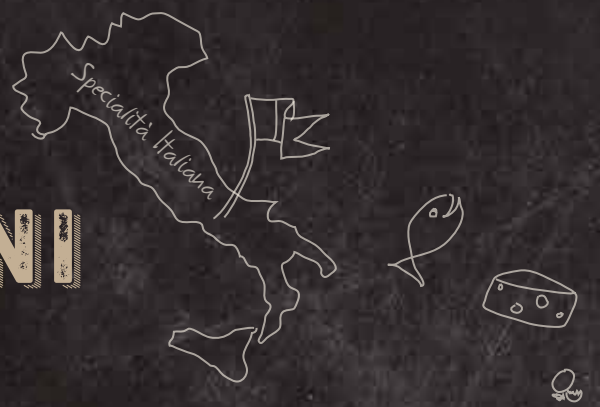
dazu empfehlen wir:

- mit Nutella
- mit Nüssen
- mit Eis Genuss Ihrer Wahl
- mit Marillen-Röster
- mit Bananen und Honig
- mit Schokosauce und Plazma Keks
- mit frischen Früchten
- mit frischer Sahne

jeweils ~ + 1,50



Herrliche TRAMEZZINI



Tramezzini

Belegte Scheiben vom Weissbrot

mit Lachs

Butter, geräuchertem Fjord-Lachs, Zwiebeln und Kapern

~ 3,90

mit Thunfisch

Hausgemachter Thunfischaufstrich mit Zwiebeln, Kapern und Essiggurken

~ 3,30

mit Ei

Butter, hausgemachtem Eieraufstrich

~ 3,30

mit Gauda Käse

Butter, Käsescheiben und frischem Paprika

~ 3,30

mit Putenschinken

Butter, Putenschinken und frischem Paprika

~ 3,30



... auch zum Mitnehmen!



Spritzige APERITIFS

Prosecco Gigolo Val d'Oca
mit Holunder
mit frischen Erdbeeren

Glas 0,1 l ~ 4,30
Glas 0,1 l ~ 4,60
Schale 0,1 l ~ 5,80

Ginger Rose Dellago
Prosecco mit Ingwer- und Rosengeschmack

Glas 0,1 l ~ 4,60

Mirtillo
mit Bitter Lemon und Soda

~ 5,50

Dolce Rosato
Ramazzotti Aperitivo Rosato, Prosecco und Minze

~ 5,50

Aperol
mit Prosecco

XXL Glas ~ 5,80
~ 9,90

Aperol Spritz
mit Weisswein

XXL Glas ~ 5,80
~ 9,90

Hugo
mit Prosecco, Holunderblütensirup und Minze

XXL Glas ~ 5,80
~ 9,90

Lillet
mit Schweppes Wild Berry

~ 5,50

Campari Soda oder *Orange*

Glas 4 cl ~ 5,50

Martini Bianco

Glas 4 cl ~ 5,50

Preise in Euro, inklusive aller Steuern und Abgaben.



COCKTAILS

für laue Sommerabende



alkoholfrei

Dolce Man
Orangensaft, Ananassaft, Grenadine, Cocos

Glas ~ 6,40

Spanema
Limette, Brauner Zucker, Ginger Ale

Glas ~ 6,40

Virgin Mojito
Limette, Brauner Zucker, Apfelsaft, Soda

Glas ~ 6,40

Sweet Love
Cocos, Sahne, Erdbeer, Ananassaft

Glas ~ 6,40

Coconut Kiss
Sahne, Orangensaft, Ananassaft, Cocos, Grenadine

Glas ~ 6,40



mit Alkohol

Caipirinha
Cachaca, Limette, Brauner Zucker

Glas ~ 8,30

Mojito
Brauner Rum, Limette, Brauner Zucker, Soda

Glas ~ 8,30

Cuba Libre
Havanna Club (7 Jahre), Coca Cola, Limette

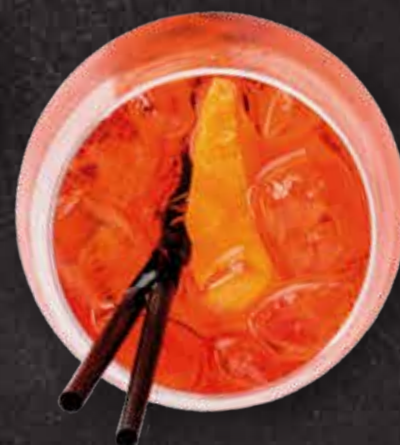
Glas ~ 8,30

Pina Colada
Rum, Cocos, Sahne, Ananassaft

Glas ~ 8,30

Sex on the Beach
Vodka, Peach Liqueur, Cranberrysaft, Orangensaft

Glas ~ 9,40



ALKOHOLFREIE Getränke

Römerquelle „belebt die Sinne“
Mineralwasser – still oder prickelnd



Flasche 0,33 l ~ 3,10

**Coca Cola, Fanta,
Spezi** oder **Sprite**



Glas 0,30 l ~ 3,30

Glas 0,50 l ~ 4,30

Coca Cola Light / Zero

Flasche 0,35 l ~ 3,40

Bitter Lemon, Ginger Ale
oder **Tonic Water**

Flasche 0,20 l ~ 3,50

pur

**Apfel-, Orangen-, Mango-
oder Johannisbeersaft**



Glas 0,30 l ~ 3,60

Glas 0,50 l ~ 4,40

Durstlöcher

gespritzt mit Soda oder Grandeur-Wasser

Glas 0,30 l ~ 3,20

Glas 0,50 l ~ 4,20

NEU



fuze tea Pfirsich & Hibiskus

Flasche 0,33 l ~ 3,40

fuze tea Zitrone & Zitronengras

Flasche 0,33 l ~ 3,40

weniger Kalorien / weniger Zucker

Red Bull

Dose 0,25 l ~ 4,20

Dolce Vita Limo

hausgemachte Limonade
mit Zitronensaft,
Zitrone und Minze in der
Karaffe serviert

1l ~ 6,20



frisch
zweckfertig!



BIERE & offene Weine



Bier vom Fass
auch Radler süß / sauer



Glas 0,30 l ~ 3,40

Erdinger Weissbier



Flasche 0,50 l ~ 4,70

Mohren Pilsner

Flasche 0,33 l ~ 3,60

Corona „Mexikanisches Bier“
mit Limette serviert

0,33 l ~ 4,50

alkoholfreie Biere

Erdinger Weizen „alkoholfrei“

Flasche 0,33 l ~ 3,50

Warsteiner „alkoholfrei“

Flasche 0,33 l ~ 3,70

weisse Weine

Grüner Veltliner

Weingut Müller, Niederösterreich

1/8 l ~ 3,90

Müller Thurgau Felchen

Winzerverein Hagnau / Bodensee

1/8 l ~ 4,40

Flasche 0,75 l ~ 26,00

rote Weine

Zweigelt

Weingut Müller, Niederösterreich

1/8 l ~ 3,90

Valpolicella Classico

Weingut Nicolis, Italien

1/8 l ~ 4,80

Flasche 0,75 l ~ 28,00

Weine gespritzt

süß, sauer / rot, weiss

Glas 0,25 l ~ 3,30

Flaschenwein

Weingut Nicolis / Italien
Cuvee aus: CV / RN / MN / CR

Seccal - Ripasso

Fl. 0,75 l ~ 34,00

Flaschenwein

Weingut Königsegg / Halbtorn
Cuvee aus: ZW / BF / SL

Königsegg Cuvee

Fl. 0,75 l ~ 33,00

Wir freuen uns
auf Ihren Besuch!



Vom Eis Genuss
begeistert?

Wir beliefern ganzjährig
Eisdiele, Cafés sowie Hotel-
und Gastronomiebetriebe
im In- und Ausland.

Weitere Informationen:
Valentin Gava
Tel.: +43 5576 77808

Eis Erlebnis
täglich
frisch ...

... oder in einer
unserer Filialen

Eis Erlebnis
täglich frisch ...

Dolce Vita

EIS-MANUFAKTUR
... mit regionalen Wurzeln

Dolce Vita Cafe · Eissalon

Bahnhofstrasse 2a | 6845 Hohenems
Tel.: +43(0)5576-77808

Öffnungszeiten:

Täglich von 10.00 – 22.00 Uhr
(an Sommerabenden bis 23.00 Uhr)
Februar – Oktober jeden Jahres

Dolce Vita – Ice Cream & Coffee

Messepark | Dornbirn
Tel.: +43 5572-252007

Dolce Vita Eisdiele

Vinomna Center
Bahnhofstrasse 13 | Rankweil
Tel.: +43(0)664-46 25 779

Dolce Vita Eis Manufaktur GmbH.

Städtle 36 | Vaduz
Bahnhofstrasse 23 | D'Gass | Buchs
Tel.: +423(0)79-27888

Eis Genuss erobert die Welt · natürlich · regional · täglich frisch ...



**Besuchen Sie unseren Partnerbetrieb
im Renaissance Palast in Hohenems.**

Traditionelles und topmodernes Ambiente als
fantastischer Rahmen für Ihr gastronomisches
Erlebnis: saftige Steaks, regionale und internationale
Spezialitäten, frisch gezapfte Biere und erlesene
Weine. Die Bar im Palast-Keller lockt mit raffinierten
Cocktails und vielseitigsten Spirituosen.

im Palast

GRILL-RESTAURANT · BAR

Schlossplatz 8 | 6845 Hohenems
www.palast.at | Tel. +43(0)5576-77888

Öffnungszeiten:

Restaurant täglich ab 17.00 Uhr,
Sonn- und Feiertag ab 11.00 Uhr
durchgehend geöffnet.
Bar ab 18.30 Uhr.
Grillgarten BBQ (1.5. – 31.8.)
jeden Mo – Sa. ab 16.00 Uhr.