

Kulinarik 2022



Herzlich Willkommen in der Hoftaverne Dickinger!

„Die Welt gehört dem, der sie genießt!“
(Giacomo Leopardi)

KULINARISCHER KALENDER



SPARGEL-GALA 2022

Mitte April bis Ende Mai 2022
Spargel-Spezialitäten aus dem
Marchfeld!



WOCHATEIL'N

Mittwoch, 11. Mai 2022
Reservierung erwünscht!



IHR GANZ PERSÖNLICHER ABEND FÜR BESONDRE ANLÄSSE

Gerne servieren wir Ihnen ein
Mehrgang-Menü nach Ihren Wünschen
oder als Überraschung.



KLASSISCHE KULINARIK

EURO

VORSPEISEN

FRITTATEN-SUPPE	3,80
LEBERKNÖDEL-SUPPE	3,80
GRAMMELKNÖDEL (3 Stück) auf Blattsalat	7,50
TRAUNSTEINKÖNIG GEBACKEN fein garniert mit Preiselbeeren und Sauce Tartare	8,90
VULCANO-SCHINKEN fein garniert mit Oberskren und hausgemachtem Nuss-Grissini	11,00

SALATE

BACKHENDL-STREIFEN "WIENER ART" vom Schnellinger Wiesenhendl auf bunter Salatplatte	 15,00
SCHAFKÄSE GEBACKEN auf Blattsalat garniert mit Oliven und Kapern	10,50

JAUSENZEIT (Sonntag Mittag nicht möglich)

BERNER-WÜRSTEL hausgemacht mit Pommes frites und Salatgarnitur	9,20
TOAST NACH ART DES HAUSES fein garniert	8,50
GRAMMELKNÖDEL (6 Stück) auf Blattsalat	9,60
LACHSAUF TOAST fein garniert mit hausgemachter Sauce Tartare	7,30
RINDFLEISCH fein garniert in Essig und Öl	10,70
ESSIGWURST Knacker fein garniert in Essig und Öl	7,50

SPARGEL - SPEZIALITÄTEN

	EURO
FRISCHER MARCHFELD - SPARGEL	
mit Petersilienkartoffeln und Sauce-Hollandaise	14,90
dazu Vulcano-Schinken	16,90
RUMPSTEAK (Beiriedschnitte)	
vom premium Rind	
mit Marchfeld-Spargel, Sauce-Hollandaise und Kartoffelrösti	25,80
SCHWEINE LENDCHEN	
OBERIO-SCHWEIN GOURMETFEIN	
zart gegrillt mit Marchfeld-Spargel, Zapfenkroketten und Sauce-Hollandaise	19,90

HAUPTSPEISEN

ZWIEBELROSTBRÄTEN	
vom premium Rind	
aus der Pfanne von der Stier-Beiried	
mit Bratkartoffeln, braun gerösteten Zwiebelringen und gemischtem Salatteller	20,50
RÄUBERSPIß	
Schweinefilet zart gegrillt	
mit Kräuterbutter, Pommes frites, pikanten Saucen und gemischtem Salatteller	17,20
CORDON - BLEU	
mit Reis, Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und gemischtem Salatteller	
vom premium SCHWEIN	15,70
von der PÖTTELSDORFER-EDELPUTE	16,70
WIENER - SCHNITZEL	
mit Reis, Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und gemischtem Salatteller	
vom premium SCHWEIN	14,50
von der PÖTTELSDORFER-EDELPUTE	15,50
vom premium KALB	19,90
ALMTALER - LACHSFORELLEN - FILET	
auf Selleriecreme mit saisonalem Gemüse	19,90
BACH - SAIBLING „Müllerin“	
mit brauner Butter, Petersilienkartoffeln und gemischtem Salatteller	21,50
KINDERTELLER	
kleines Schweine-Schnitzel mit Pommes frites	9,20

Beilagen-Änderung auf Pommes frites/Rösti/Zapfenkroketten: Aufpreis € 0,90

Für die Verwendung von regionalen Produkten wurden wir mit dem
AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

N A C H T I S C H

	EURO
T O R T E nach Angebot	3,80
P A L A T S C H I N K E (gefüllt mit Marillenmarmelade)	3,20
P A L A T S C H I N K E (gefüllt mit Preiselbeermarmelade)	3,20
E S P R E S S O - D E S S E R T	
kleiner Espresso mit Vanille-Eis	5,20
D E S S E R T - V A R I A T I O N	
Schoko-Mousse im Glas – Schokoküchlein – hausgemachtes Himbeer-Eis	10,20
N U S S - A U F L A U F	
auf Orangen-Karamell mit Apfel-Basilikum-Eis	8,20
M O H R I M H E M D mit Eis	6,80
M O H R I M H E M D ohne Eis	6,00
A L M T A L E R K I R S C H E N S C H M A R R N	12,00
K Ä S E N A C H T I S C H fein garniert	10,20

Eis aus unserem Angebot!

Weitere Spezialitäten, wie unsere hausgemachten Torten und Desserts, finden Sie auf unserer Tageskarte!

Eiswein Pinot Noir 1/16

4,90

Farbe: Bernsteinfarben
Nase: delikate Würze, Datteln und Karamell
Gaumen: rauchiger Blütenhonig, blättrig
Speisen: gut passend zu Süßspeisen, Früchten, Edelschimmelkäse

ERLESENE WEISSWEINE



		EURO		EURO
HÖPLER Breitenbrunn				
Chardonnay	1/8 l	4,40	0,75 l	26,00
Pinot Blanc	1/8 l	3,90	0,75 l	23,00
Rosé Célestia	1/8 l	4,40	0,75 l	26,00
JURTSCHITSCH Kamptal				
Grü-Ve	1/8 l	4,40	0,75 l	26,00
Sonnhof-Platin Riesling	1/8 l	4,80	0,75 l	29,00
NIGL Kamptal				
GV-Gärtling	1/8 l	4,50	0,75 l	26,00
GV-Senftenberger Piri	1/8 l	4,80	0,75 l	29,00
SCHWERTFÜHRER 35 Sooß				
Gelber Muskateller	1/8 l	4,50	0,75 l	26,00
GRABIN Labuttendorf				
Welschriesling	1/8 l	4,00	0,75 l	23,00
KLUG-VOITL St. Stefan ob Stainz				
Schilcher Kabinett	1/8 l	3,90	0,75 l	23,00
RÖMERQUELLE® belebt die Sinne	still		0,75 l	5,50
	prickelnd		0,75 l	5,50

ERLESENE ROTWEINE



			EURO		EURO
HÖPLER Breitenbrunn					
Zweigelt	1/8 l	4,50		0,75 l	26,00
Blaufränkisch	1/8 l	4,50		0,75 l	26,00
K7 Cuvée	1/8 l	5,90		0,75 l	36,00
St. Laurent Erwein	1/8 l	4,90		0,75 l	29,00
Pinot Noir	1/8 l	5,00		0,75 l	30,00
Blaufränkisch Kirchberg 2007				0,75 l	42,00

SCHWERTFÜHRER 35 Sooß

Gutswein (St.Laurent halbtrocken)	1/8 l	4,90		0,75 l	29,00
Waasn Zweigelt	1/8 l	5,90		0,75 l	36,00
Top Sigrid Schwertführerinnen	1/8 l	5,90		0,75 l	36,00

JURTSCHITSCH Kamptal

Kreuzbichl Zweigelt	1/8 l	4,90		0,75 l	26,00
Rotspon Classic	1/8 l	5,90		0,75 l	36,00
Tanzer Zweigelt Reservé 2013				0,75 l	42,00

NIGL Kamptal

Eichberg Zweigelt	1/8 l	4,50		0,75 l	26,00
Point Cuvée	1/8 l	6,00		0,75 l	36,00

WARME GETRÄNKE

	EURO
Kleiner Espresso	3,00
Großer Espresso	4,10
Kleiner Brauner	3,10
Großer Brauner	4,30
Verlängerter (mit Sahne)	3,30
HAG-Verlängerter	3,50
Melange (Verlängerter mit heißer Milch)	3,50
Häferlkaffee mit Milch/Milchschaum	4,20
Cappuccino	4,20
Caffè Latte	4,20
Einspäner (kräftiger Kaffee im Glas)	4,20
Bailys-Kaffee	5,20
Trinkschokolade mit Schlagobers	3,80
Tee, div. Sorten	2,90
Portion Rum	2,20
Portion Milch	1,10

Wir verwenden Milch- und Käseprodukte aus dem ALMTAL.

GETRÄNKE



EURO

APERITIV

Sandeman Sherry Fino oder Medium	Glas	0,10 l	4,80
Portwein Osborne Fine Tawny Porto	Glas	0,10 l	4,80
Campari Soda	Glas	0,20 l	4,80
Brut Rosé Jurtschitsch oder Nigl	Glas	0,10 l	5,60
Sekt Kattus Cuvée No 1	Glas	0,10 l	4,80
Sekt Kattus Cuvée No 1 mit Cranberry	Glas	0,10 l	5,40
Aperol Spritz mit Prosecco	Glas	0,25 l	5,60
HUGO	Glas	0,25 l	5,60

BIER

Stiegl Spezial	vom Fass	0,50 l	4,30
Stiegl Spezial	vom Fass	0,30 l	3,70
Stiegl Weisse	vom Fass	0,50 l	4,40
Stiegl Weisse	vom Fass	0,30 l	3,90
Stiegl Hell	vom Fass	0,50 l	4,30
Stiegl Hell	vom Fass	0,30 l	3,70
Stiegl Sportler-Weiße	Flasche	0,50 l	4,40
Stiegl Pils	Flasche	0,30 l	4,30
Frei-Bier (alkoholfrei)	Flasche	0,50 l	4,40
Radler (Bier mit Almdudler)	Glas	0,50 l	4,40
Radler (Bier mit Almdudler)	Glas	0,30 l	3,90
Eggenberger naturtrüb	vom Fass	0,50 l	4,40
Eggenberger naturtrüb	vom Fass	0,30 l	3,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Limonaden (Coca-Cola, Fanta, Almdudler, Schartner Bombe)	Glas/Flasche	0,30 l	3,50
Limonade gespr. m. LW	Glas	0,30 l	3,50
Limonade gespr. m. Soda	Glas	0,30 l	3,50
Fruchtsäfte	Flasche	0,20 l	3,50
Fruchtsäfte	Glas	0,30 l	3,80
Fruchtsäfte gespr. m. LW	Glas	0,30 l	3,80
Fruchtsäfte gespr. m. Soda	Glas	0,30 l	3,80
Fruchtsäfte gespr. m. LW	Glas	0,50 l	4,00
Fruchtsaft gespr. m. Soda	Glas	0,50 l	4,00
Römerquelle 0,3 prickelnd oder still	Flasche	0,30 l	2,60
Römerquelle 0,75 prickelnd oder still	Flasche	0,75 l	5,50

WEISSWEIN & ROTWEIN OFFEN

Grüner Veltliner (trocken resch)	Glas	0,25 l	5,40
Weißenwein gespritzt	Glas	0,25 l	3,20
Blaufränkisch (mild samtig)	Glas	0,25 l	5,60
Rotwein gespritzt	Glas	0,25 l	3,30
Löschzug	Glas	0,50 l	4,30

HEIMISCHE SCHNÄPSE

Zwetschke	Marille	Haselnuss	Zirbe		
Williams	Korn	Vogelbeere	Kriacherl	Glas	2,0 cl

4,50

WHISKY, COGNAC & RUM

Whisky Dimple Scotch	Glas	2,0 cl	6,50
Whisky Lagavulin Scotch	Glas	2,0 cl	6,50
Cognac Hennessy Fine de Cognac	Glas	2,0 cl	6,50
Cognac Hennessy Very Special Cognac 1765	Glas	2,0 cl	7,60
Barbados Rum XO Plantation Extra Old	Glas	2,0 cl	7,60

7,60

BITTER & LIKÖRE

Fernet Branca	Averna		
Rossbacher	Pfirsich-Likör	Nuss-Likör	Glas

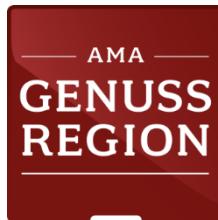
4,60

Lieber Guest!

Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

AMA-Lizenznummer: 101041

Eier:	Fam. Payrhuber - Kaudinghof, Pennewang (Bodenhaltung)
Erdäpfel:	Fam. Trommelschläger, Bad Wimsbach-Neydharting
Süßwasserfisch:	Teichwirtschaft Schloss-Wimsbach Fischzucht Unger, Bad Wimsbach-Neydharting
Meerwasserfisch:	Vonatur - Transgourmet Österreich
Schwein:	Fleischhauer Schläger, Stadl-Paura & Gourmetfein
Kalb & Rind:	Fleischhauer Schläger, Stadl-Paura & Gourmetfein
Pute:	Pöttelsdorfer Edelpute, Pöttelsdorf (AMA-Gütesiegel)
Wild:	aus heimischer Jagd & Hochwild aus dem Almtal
Bio-Enten & Gänse:	Fam. Ziegelböck, Bad Wimsbach-Neydharting & Eiermacher, Kremsmünster
Huhn:	Schnellinger Wiesenendl Stefan & Martina Rath, Steinerkirchen
Milch & Käse:	Gmundner Molkerei (AMA-Gütesiegel)
Gemüse & Salat:	aus heimischer Landwirtschaft Aumayr, Eferding
Spargel:	Fam. Edlinger, Marchfeld
Bio-Mehl:	Kunstmühle Vöcklabruck (AMA-Gütesiegel)



Warmer Küche:

Montag von 11 bis 14 Uhr & 17 bis 21 Uhr

Dienstag Ruhetag!

Mittwoch bis Freitag von 11 bis 14 Uhr & 17 bis 21 Uhr

Samstag von 11 bis 14 Uhr & 17 bis 20 Uhr

Sonn- und Feiertag von 10 bis 16 Uhr (ab 16 Uhr geschlossen)

Bei Feierlichkeiten passen wir unsere Öffnungszeiten gerne an Ihre Wünsche an!

