

Kulinarik 2022



Herzlich Willkommen in der Hoftaverne Dickinger!

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

KULINARISCHER KALENDER



BIERBREZ'N- MUSI
im Gasthof Dickinger
Mittwoch, 17. August 2022
19:00 Uhr



LIACHTBRAT'L-MONTAG
im Gasthof Dickinger
Montag, 3. Oktober 2022
Mittag & Abend
Musik ab 19:00 Uhr



WILD & WEIN 2022
Mitte Oktober
bis Mitte November



**IHR GANZ PERSÖNLICHER ABEND
FÜR BESONDERE 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

SALATE

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



LAUSENZEIT (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
LACHS AUF 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

HAUPTSPEISEN

EURO

PFEFFER-STEAK ``MADAGASKAR-ART``

Filet-Steak vom premium Rind

mit Pfefferrahm-Sauce, hausgemachten Schupfnudeln und glaciertem Gemüse 33,00

RUMPSTEAK (Beiriedschnitte)

vom premium Rind

mit Eierschwammerl-Ragout und hausgemachten Schupfnudeln 27,80

ZWIEBELROSTBRATEN

vom premium Rind

aus der Pfanne von der Stier-Beiried

mit Bratkartoffeln, braun gerösteten Zwiebelringen und gemischtem Salatteller 21,90

SCHWEINE-LENDCHEN

vom OBERIO-Schwein (Gourmetfein)

mit Eierschwammerl-Ragout und Zapfenkroketten



21,90

EIERSCHWAMMERL-RAGOUT

mit Semmelknödel und gemischtem Salatteller

18,90

HAUSGEMACHTE GNOCCHI

mit Kirschtomaten, Blattspinat, Kräuterseitlinge, Cashewkerne und Zitronen-Öl

mit Vulcano-Schinken 14,90

RÄUBERSPIEß

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 16,90

WIENER-SCHNITZEL

mit Reis, Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und gemischtem Salatteller

vom premium SCHWEIN 14,50

von der PÖTTELSDORFER-EDELPUTE 15,90

vom premium KALB 19,90

ALMTAL-FORELLE „Müllerin“

mit brauner Butter, Petersilienkartoffeln und gemischtem Salatteller

19,50

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.

NACHTISCH

	EURO
TORTE nach Angebot	3,80
PALATSCHINKE (gefüllt mit Marillenmarmelade)	3,20
PALATSCHINKE (gefüllt mit Preiselbeermarmelade)	3,20
ESPRESSO - DESSERT kleiner Espresso mit Vanille-Eis	5,20
DESSERT-VARIATION Himbeer-Mousse – Schokoküchlein – hausgemachtes Topfen-Sauerrahm-Eis	9,90
NUSS - AUFLAUF auf Orangen-Karamell mit Apfel-Basilikum-Eis	8,20
MOHR IM HEMD mit Eis	7,80
MOHR IM HEMD ohne Eis	7,20
ALMTALER KIRSCHENSCHMARRN	12,00
KÄSENACHTISCH 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 Soos				
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



HÖPLER Breitenbrunn

		EURO		EURO
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 <i>Schwertführerinnen</i>	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



still		0,75 l	5,50
prickelnd		0,75 l	5,50

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
Weißwein gespritzt	Glas	0,25 l	3,20
Blaifränkisch (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

BITTER & LIKÖRE

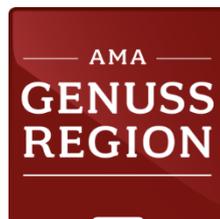
Fernet Branca Averna			
Rossbacher Pfirsich-Likör Nuss-Likör	Glas	2,0 cl	4,60

Lieber Gast!

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 Schlair, Stadl-Paura & Gourmetfein
Kalb & Rind:	Fleischhauer Schlair, 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 Wiesenhendl 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)



Warme 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!

