Kulinarik 2024



Herzlich Willkommen in der Hoftaverne Dickinger!

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

KULINARISCHER KALENDER



IHR GANZ PERSÖNLICHER ABEND FÜR BESONDERE ANLÄSSE

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



OSTERN 2024

Jung-Lamm-Spezialitäten Bio Hof Gnigler, Rutzenmoos



WEINDEGUSTATION 2024

26. April 2024 um 18:30 Uhr 5-Gänge-Menü mit Weinbegleitung vom Weingut SchwertführerInnen Reservierung erwünscht!



SPARGEL-GALA 2024

Mitte April bis Ende Mai 2024 Spargel-Spezialitäten aus dem Marchfeld











KLASSISCHE KULINARIK

	EURO
<u>V O R S P E I S E N</u>	
FRITTATEN-SUPPE	4,90
LEBERKNÖDEL-SUPPE	4,90
GRAMMELKNÖDEL (3 Stück) auf Blattsalat	8,90
TRAUNSTEINKÖNIG GEBACKEN fein garniert mit Preiselbeeren und hausgemachter Sauce-Tartare	9,50
SALATE	
BACKHENDL-STREIFEN "WIENER ART" vom Schnellinger Wiesenhendl auf bunter Salatplatte	17,50
SCHAFKÄSE GEBACKEN auf Blattsalat garniert mit Oliven und Kapern	12,50
<u>I A U S E N Z E I T</u> (Sonntag Mittag nicht möglich)	
BERNER-WÜRSTEL hausgemacht mit Pommes frites und Salatgarnitur	12,50
TOAST NACH ART DES HAUSES fein garniert	9,50
LACHS AUF TOAST fein garniert mit Sauce Tartare	8,90
GRAMMELKNÖDEL (6 Stück) auf Blattsalat	11,90
RINDFLEISCH fein garniert in Essig und Öl	11,90
W ÜRSTL Frankfurter oder Debreziner mit Gebäck	6,60

HAUPTSPEISEN

	EURO
TAFELSPITZ & CO mit Petersilienkartoffeln, Schnittlauch-Sauce und glacierten Karotten	19,20
ZWIEBELROSTBRATEN aus der Pfanne von der Stier-Beiried (gourmetfein) mit Bratkartoffeln, braun gerösteten Zwiebelringen und gemischtem Salatteller	24,90
RUMPSTEAK (BEIRIEDSCHNITTE) vom premium Rind mit Speckbohnen, Kartoffel-Rösti und hausgemachter Sauce Tartare	27,90
RÄUBERSPIEß Schweinefilet zart gegrillt (gourmetfein) mit Kräuterbutter, Pommes frites, pikanten Saucen und gemischtem Salatteller	20,90
CORDON - BLEU mit Reis, Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und gemischtem Salatteller vom premium SCHWEIN von der PÖTTELSDORFER-EDELPUTE	19,50 20,50
WIENER-SCHNITZEL mit Reis, Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und gemischtem Salatteller vom premium SCHWEIN von der PÖTTELSDORFER-EDELPUTE vom premium KALB	17,50 18,90 24,00
BÄRLAUCH - WURZELWERK - RISOTTO mit Karfiol gebacken mit Lachsforelle aus dem Almtal	17,90 26,90
ALMTAL-FORELLE "Müllerin" mit Petersilienkartoffeln, brauner Butter und gemischtem Salatteller	23,90
KINDERTELLER kleines Schweine-Schnitzel mit Pommes frites kleines Puten-Schnitzel mit Pommes frites	10,50 11,50

Beilagen-Änderung auf Pommes frites/Rösti/Zapfenkroketten: Aufpreis \in 1,00

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

NACHTISCH

TORTE aus unserem Angebot	EURO 4,50
PALATSCHINKE (gefüllt mit Marillenmarmelade)	3,70
PALATSCHINKE (gefüllt mit Preiselbeermarmelade)	3,70
ESPRESSO - DESSERT kleiner Espresso mit einer Kugel fein garniertem Vanille-Eis	6,20
NUSS - AUFLAUF auf Orangen-Karamell-Spiegel mit hausgemachtem Topfen-Sauerrahm-Eis	10,20
DESSERT-VARIATION Schoko-Brownie Joghurt-Zitronen-Creme hausgemachtes Himbeer-Eis	10,90
SCHOKO-GUGELHUPF mit Eis	8,50
SCHOKO-GUGELHUPF ohne Eis	7,90
ALMTALER KIRSCHENSCHMARRN	13,90
KÄSENACHTISCH fein garniert	11,50

Eis aus unserem Angebot!

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



Eiswein Pinot Nois 1/16

5,70

ERLESENE WEIßWEINE



		EURO		EURO
HÖPLER Breitenbrunn				
Chardonnay	1/8 l	4,80	0,75 l	28,00
Pinot Blanc	1/8 l	4,30	0,75 l	25,00
Rosé Célestia	1/8 l	4,80	0,75 l	29,00
JURTSCHITSCH Kamptal				
Grü-Ve	1/8 l	4,80	0,75 l	28,00
Sonnhof-Platin Riesling	1/8 l	5,40	0,75 l	32,00
NIGL Kamptal				
GV-Gärtling	1/8 l	4,80	0,75 l	28,00
GV-Senftenberger Piri	1/8 l	5,40	0,75 l	32,00
SCHWERTFÜHRER 35 Sooß Gelber Muskateller	1/8 l	4,80	0,75 l	32,00
GRABIN Labuttendorf Welschriesling	1/8 l	4,40	0,75 l	25,00
KLUG-VOITL St. Stefan ob Stainz	1 /0 1	4.20	0.751	25.00
Schilcher Kabinett RÖMERQUELLE® belebt die Sinne	1/8 l	4,30	0,75 l 0,75 l	6,00
belebt die Sillie		prickelnd		6,00

ERLESENE ROTWEINE



		EURO		EURO
HÖPLER Breitenbrunn				
Zweigelt	1/8 l	4,90	0,75 l	28,00
Blaufränkisch	1/8 l	4,90	0,75 l	28,00
K7 Cuvée	1/8 l	6,50	0,75 l	39,00
St. Laurent Erwein	1/8 l	5,40	0,75 l	32,00
Pinot Noir	1/8 l	5,50	0,75 l	33,00
Blaufränkisch Kirchberg 2007	E		0,75 l	46,00
SCHWERTFÜHRER 35 Sooß				
Gutswein (St.Laurent halbtrocken)	1/8 l	5,40	0,75 l	32,00
Waasn Zweigelt	1/8 l	6,40	0,75 l	39,00
Top Sigrid Schwertführerinnen	1/8 l	6,50	0,75 l	40,00
JURTSCHITSCH Kamptal				
Kreuzbichl Zweigelt	1/8 l	5,40	0,75 l	28,00
Rotspon Classic	1/8 l	6,50	0,75 l	40,00
Tanzer Zweigelt Reservé 2013	The state of the s		0,75 l	46,00
NIGL Kamptal				
Eichbaum Zweigelt	1/8 l	4,90	0,75 l	28,00
Point Cuvée	1/8 l	6,50	0,75 l	39,00
RÖMERQUELLE°	still		0,75 l	6,00
belebt die Sinne	pricke	elnd	0,75 l	6,00

Warme Getränke

	EURO
Kleiner Espresso	3,50
Großer Espresso	4,90
Kleiner Brauner	3,70
Großer Brauner	5,20
Verlängerter (mit Sahne)	3,90
HAG-Verlängerter	4,00
Melange (Verlängerter mit heißer Milch)	4,00
Häferlkaffee mit Milch/Milchschaum	5,20
Cappuccino	5,20
Caffè Latte	5,20
Einspäner (kräftiger Kaffee im Glas)	5,20
Bailys-Kaffee	6,40
Trinkschokolade mit Schlagobers	4,60
Tee, div. Sorten	3,80
Portion Rum	3,00
Portion Milch	1,90

Wir verwenden Milch- und Käseprodukte aus dem ALMTAL.







GETRÄNKE

Approximate			EURO
APERITIV			
Sandeman Sherry Fino oder Medium	Glas	0,10 l	5,50
Portwein Osborne Fine Tawny Porto	Glas	0,10 l	5,50
Campari Soda	Glas	0,20 l	5,50
Brut Rosé Jurtschitsch	Glas	0,10 l	6,40
Sekt Brut de Brut Nigl	Glas	0,10 l	6,40
Sekt Brut de Brut Nigl mit Cranberry	Glas	0,10 l	6,60
Aperol Spritz mit Prosecco	Glas	0,25 l	6,30
HUGO	Glas	0,25 l	6,30
Bier			
Stiegl Spezial	vom Fass	0,50 l	5,10
Stiegl Spezial	vom Fass	0,301	4,40
Stiegl Weisse	vom Fass	0,50 l	5,30
Stiegl Weisse	vom Fass	0,30 l	4,80
Stiegl Hell	vom Fass	0,50 l	5,10
Stiegl Hell	vom Fass	0,30 l	4,40
Eggenberger naturtrüb	vom Fass	0,501	5,30
Eggenberger naturtrüb Stiegl Sportler-Weiße	vom Fass Flasche	0,30 l 0,50 l	4,60 5,30
Stiegl Pils	Flasche	0,30 l	5,30
Frei-Bier (alkoholfrei)	Flasche	0,50 l	5,30
Radler (Bier mit Almdudler)	Glas	0,50 l	5,30
Radler (Bier mit Almdudler)	Glas	0,301	4,90
ALKOHOLFREIE GETRÄNKE			
Limonaden (Coca-Cola, Fanta, Almdudler, Schartner Bombe)	Glas/Flasche	0,30 l	4,00
Limonade gespr. m. LW	Glas	0,50 l	4,60
Limonade gespr. m. Soda	Glas	0,50 l	4,60
Fruchtsäfte	Flasche	0,20 l	4,00
Fruchtsäfte	Glas	0,301	4,40
Fruchtsäfte gespr. m. LW	Glas	0,301	4,40
Fruchtsäfte gespr. m. Soda	Glas	0,30 l	4,40
Fruchtsäfte gespr. m. LW	Glas	0,50 l	4,60
Fruchtsaft gespr. m. Soda	Glas	0,50 l	4,60
Römerquelle 0,3 prickelnd oder still	Flasche	0,30 l	3,00
Römerquelle 0,75 prickelnd oder still	Flasche	0,75 l	6,50
Weißwein & Rotwein offen		0.051	6.00
Grüner Veltliner (trocken resch)	Glas	0,25 l	6,20
Weißwein gespritzt	Glas Glas	0,25 l	3,70
Blaufränkisch (mild samtig) Rotwein gespritzt	Glas	0,25 l 0,25 l	6,50 3,80
Löschzug	Glas	0,50 l	4,90
•	uias	0,301	4,50
HEIMISCHE SCHNÄPSE			
Zwetschke Marille Haselnuss Zirbe			
Williams Korn Vogelbeere Kriacherl	Glas	2,0 cl	5,20
Whisky, Cognac & Rum			
Whisky Dimple Scotch	Glas	2,0 cl	7,50
Whisky Lagavulin Scotch	Glas	2,0 cl	7,50
Cognac Hennessy Very Special Cognac 1765	Glas	2,0 cl	8,80
Barbados Rum XO Plantation Extra Old	Glas	2,0 cl	8,80
Dimmen 0 I mane			
BITTER & LIKÖRE			
Fernet Branca Averna Nuss-Likör	Glas	2,0 cl	5,30

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 Artmayr, Schlierbach & Gourmetfein

Kalb & Rind: Fleischhauer Artmayr, Schlierbach & 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: Haberfellner Mühle (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!

