

Mit Genuss in den Herbst
Wild & Wein 2025



Herzlich Willkommen in der Hoftaverne Dickinger!

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

KULINARISCHER KALENDER



GANS & JUNKER 2025

Freitag, 14. November 2025
Samstag, 15. November 2025
Sonntag, 16. November 2025



IHRE WEIHNACHTSFEIER

Nach Ihren Wünschen gestalten
wir gerne Ihre Feier



WOCHATEIL´N

Mittwoch, 21. Jänner 2026
Reservierung erwünscht!
Live-Musik „Hola-Trio“



IHR GANZ PERSÖNLICHER ABEND FÜR BESONDERE ANLÄSSE

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

WILDSPEZIALITÄTEN 2025

frisch aus heimischen Revieren

EURO

KLEINES MAGENPFLANZERL VORWEG

PASTRAMI VOM HIRSCHKALB

mit Kürbiskern-Mayo, Zwiebelmarmelade und Cracker

10,00

VORSPEISEN

WILDFARCESTRUDEL - SUPPE

7,00

HAUSGEMACHTE REH-PASTETE

mit eingelegtem Reh-Filet,

dazu Senfcreme, Butternuss-Kürbis, Sauce Cumberland und Jourgebäck

14,00

HIRSCH-SCHINKEN

mit Schwarzbeer-Senf, Rucola, Balsamico-Feigen-Marinade,
Marillen-Chutney und Jourgebäck

14,00

VORSPEISEN - VARIATION FÜR 2 PERSONEN

aus unseren kalten Vorspeisen

22,00

HAUPTSPEISEN

WILDSCHWEINSCHLEGEL

vom Frischling gebraten

Williams-Christbirne gefüllt mit Preiselbeeren,

Serviettenknödel, Kartoffelrolle und Apfelrotkraut

26,00

BRATEN VOM HIRSCHKALB

in Wacholder-Orangen-Sauce, mit Preiselbeeren,

Serviettenknödel und gemischtem Salatteller

26,00

REHBRATEN IN ROTWEINSAUCE

Williams-Christbirne gefüllt mit Preiselbeeren,

Zapfenkroketten und Apfelrotkraut

27,00

FEINES WILDRAGOUT

serviert mit Serviettenknödel und Preiselbeeren

20,00

GEBRATENES VON REH UND HIRSCH

aus der Pfanne in Portweinsauce, serviert mit Schupfnudeln,

Champignonköpfen, Fruchtgarnierung und gemischtem Salatteller

31,00

HIRSCHKALBSRÜCKEN - FILET

im Speckmantel auf Holler-Saft'l mit Kastanien-Püree, Dörrzwetschken,

sautierten Pilzen, Kartoffel-Taler und Apfelrotkraut

39,00

JÄGERTELLER

zarte Rehschnitzel mit Pilzrahm-Sauce, Williams-Christbirne

gefüllt mit Preiselbeeren, Karotten, Zapfenkroketten und Maisküchlein

29,90



KLASSISCHE KULINARIK

SPEISEN für **WILDFREMDE**, frisch zubereitet

EURO

VORSPEISEN

KASPRESSKNÖDEL - SUPPE

7,00

FRITTATEN - SUPPE

5,50

HAUPTSPEISEN

HERBST - RISOTTO

Kürbis, Jung-Lauch, Pilze und Kürbiskerne
zusätzlich mit Hirschschinken

17,90

22,00

PUTEN - FILET

PÖTTELSDORFER-EDELPUTE

zart gegrillt mit Pilzrahm-Sauce, Zapfenkroketten
Preiselbeer-Pfirsich und glacierten Karotten

23,90

RÄUBERSPIEß

zartes Schweine-Filet gegrillt mit Kräuterbutter,
Pommes frites und gemischtem Salatteller

22,90

ALMTAL - FORELLE „Müllerin“

mit brauner Butter, Petersilienkartoffeln und gemischtem Salatteller

23,90

PUTEN - CORDON - BLEU

PÖTTELSDORFER-EDELPUTE

mit Preiselbeeren, Reis, Petersilienkartoffeln und gemischtem Salatteller

21,90

WIENER - SCHNITZEL

mit Reis, Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und gemischtem Salatteller
vom premium SCHWEIN

18,90

von der **PÖTTELSDORFER-EDELPUTE**

19,90

von premium **KALB**

26,90

BACKHENDL - STREIFEN „Wiener Art“

vom Schnellinger Sunnseit´Hendl auf bunter Salatplatte



17,90

SCHAFKÄSE GEBACKEN

auf Blattsalat, garniert mit Oliven und Kapern

14,50

KINDERTELLER

kleines Schweine-Schnitzel mit Pommes frites

11,90

kleines Puten-Schnitzel mit Pommes frites

12,90

Beilagen-Änderung auf Pommes frites/Rösti/Zapfenkroketten: Aufpreis € 1,20

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

NACHTISCH

	EURO
TORTE aus unserem Angebot	4,90
PALATSCHINKE (gefüllt mit Marillenmarmelade)	4,20
PALATSCHINKE (gefüllt mit Preiselbeermarmelade)	4,20
ESPRESSO-DESSERT kleiner Espresso mit einer Kugel fein garniertem Vanille-Eis	6,50
ZWEIERLEI-MOUSSE Maroni & weiße Schokolade auf Himbeer-Spiegel	11,90
KASTANIEN-SOUFFLÉ auf Karamell-Spiegel mit hausgemachtem Waldbeeren-Eis	12,90
SCHOKOLADEN-KÜCHLEIN auf Orangen-Ragout mit hausgemachtem Glühwein-Eis	12,90
KÄSENACHTISCH fein garniert	13,00

Eis aus unserem Angebot!

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



Eiswein Pinot Noir 1/16

5,70

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	5,20	0,75 l	31,00
Pinot Blanc	1/8 l	4,80	0,75 l	28,00
Rosé Célestia	1/8 l	5,30	0,75 l	31,50
JURTSCHITSCH Kamptal				
Grü-Ve	1/8 l	5,00	0,75 l	30,00
Sonnhof-Platin Riesling	1/8 l	6,00	0,75 l	36,00
NIGL Kamptal				
GV-Gärtling	1/8 l	5,00	0,75 l	30,00
GV-Senftenberger Piri	1/8 l	6,00	0,75 l	36,00
SCHWERTFÜHRER 35 Soos				
Gelber Muskateller	1/8 l	5,30	0,75 l	31,50
GRABIN Labuttendorf				
Welschriesling	1/8 l	4,80	0,75 l	28,00
KLUG-VOITL St. Stefan ob Stainz				
Schilcher Kabinett	1/8 l	4,80	0,75 l	28,00
 RÖMERQUELLE® belebt die Sinne		still	0,75 l	6,50
		prickelnd	0,75 l	6,50

ERLESENE ROTWEINE



HÖPLER Breitenbrunn

		EURO		EURO
Zweigelt	1/8 l	5,20	0,75 l	31,00
Blaufränkisch	1/8 l	5,20	0,75 l	31,00
K7 Cuvée	1/8 l	7,50	0,75 l	45,00
St. Laurent Erwein	1/8 l	6,00	0,75 l	36,00
Pinot Noir	1/8 l	6,00	0,75 l	36,00
Blaufränkisch Kirchberg 2007			0,75 l	50,00

SCHWERTFÜHRER 35 Soof

Gutswein (St.Laurent halbtrocken)	1/8 l	5,50	0,75 l	33,00
Waasn Zweigelt	1/8 l	7,50	0,75 l	41,00
Top Sigrid Schwertführerinnen	1/8 l	8,00	0,75 l	48,00

JURTSCHITSCH Kamptal

Kreuzbichl Zweigelt	1/8 l	6,00	0,75 l	36,00
Rotspon Classic	1/8 l	7,50	0,75 l	45,00
Tanzer Zweigelt Reservé 2013			0,75 l	50,00

NIGL Kamptal

Eichbaum Zweigelt	1/8 l	5,20	0,75 l	31,00
Point Cuvée	1/8 l	7,50	0,75 l	45,00



still	0,75 l	6,50
prickelnd	0,75 l	6,50

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**.

APERITIV

Sandeman Sherry Fino oder Medium	Glas	0,10 l	5,50
Portwein Sandemann	Glas	0,10 l	5,50
Campari Soda	Glas	0,20 l	5,50
Brut Rosé Jurtschitsch	Glas	0,10 l	7,20
Sekt Brut de Brut Nigl	Glas	0,10 l	7,20
Sekt Brut de Brut Nigl mit Cranberry	Glas	0,10 l	7,40
Aperol Spritz mit Prosecco	Glas	0,25 l	7,40
HUGO	Glas	0,25 l	7,40
Limoncello-Spritz (Limoncello/Prosecco/Soda)	Glas	0,25 l	7,90

BIER

Stiegl Spezial	vom Fass	0,50 l	5,40
Stiegl Spezial	vom Fass	0,30 l	4,50
Stiegl Weisse	vom Fass	0,50 l	5,80
Stiegl Weisse	vom Fass	0,30 l	4,90
Eggenberger Wildschütz	vom Fass	0,50 l	5,80
Eggenberger Wildschütz	vom Fass	0,30 l	4,90
Stiegl Sportler-Weiße	Flasche	0,50 l	5,70
Stiegl Pils	Flasche	0,30 l	5,40
Frei-Bier (alkoholfrei)	Flasche	0,50 l	5,70
Radler (Bier mit Almdudler)	Glas	0,50 l	5,50
Radler (Bier mit Almdudler)	Glas	0,30 l	5,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Limonaden (Coca-Cola, Fanta, Almdudler, Scharntner Bombe)	Glas/Flasche	0,30 l	4,10
Limonade gespr. m. LW	Glas	0,50 l	4,80
Limonade gespr. m. Soda	Glas	0,50 l	4,80
Fruchtsäfte	Flasche	0,20 l	4,30
Fruchtsäfte	Glas	0,30 l	4,50
Fruchtsäfte gespr. m. LW	Glas	0,30 l	4,50
Fruchtsäfte gespr. m. Soda	Glas	0,30 l	4,50
Fruchtsäfte gespr. m. LW	Glas	0,50 l	4,80
Fruchtsaft gespr. m. Soda	Glas	0,50 l	4,80
Römerquelle 0,3 prickelnd oder still	Flasche	0,30 l	3,20
Römerquelle 0,75 prickelnd oder still	Flasche	0,75 l	6,50

WEIßWEIN & ROTWEIN OFFEN

Grüner Veltliner (trocken resch)	Glas	0,25 l	6,40
Weißwein gespritzt	Glas	0,25 l	3,80
Blafränkisch (mild samtig)	Glas	0,25 l	6,60
Rotwein gespritzt	Glas	0,25 l	3,90
Löschzug	Glas	0,50 l	4,90

HEIMISCHE SCHNÄPSE

Zwetschke Marille Haselnuss Zirbe			
Williams Korn Vogelbeere Kriacherl	Glas	2,0 cl	5,50

WHISKY, COGNAC & RUM

Whisky Dimple Scotch	Glas	2,0 cl	9,00
Whisky Lagavulin Scotch	Glas	2,0 cl	9,00
Cognac Hennessy Very Special Cognac 1765	Glas	2,0 cl	8,80
Barbados Rum XO Plantation Extra Old	Glas	2,0 cl	8,80

BITTER & LIKÖRE

Fernet Branca Averna Nuss-Likör	Glas	2,0 cl	5,50
---------------------------------	------	--------	------

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
Kalb & Rind:	Fleischhauer Artmayr, Schlierbach
Pute:	Pöttelsdorfer Edelpute, Pöttelsdorf (AMA-Gütesiegel)
Wild:	aus heimischer Jagd & Hochwild aus dem Almtal
Bio-Enten & Gänse:	Familie Ziegelböck, Bad Wimsbach-Neydharting, Eiermacher Kremsmünster, Semmelbauer Bad Wimsbach- Neydharting, Familie Langmayr Ansfelden
Huhn:	Schnellinger Sunnseit´Hendl Stefan & Martina Rath, Steinerkirchen
Milch & Käse:	Gmundner Molkerei (AMA-Gütesiegel)
Gemüse & Salat:	aus heimischer Landwirtschaft Aumayr, Eferding
Spargel:	Fam. Edlinger, Marchfeld



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 14 Uhr (ab 16 Uhr geschlossen)

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

