

# Kulinarik 2026



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.



## WOCHATEIL'N

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



## HERINGSSCHMAUS 2026

Aschermittwoch, 18. Februar 2026  
Mittag Fischgerichte á la Carte  
Abend Fisch-Buffet ab 18 Uhr  
Reservierung erwünscht!



# KLASSISCHE KULINARIK

EURO

## VORSPEISEN

<b>FRITTATEN-SUPPE</b>	5,70
<b>FLEISCHSTRUDEL-SUPPE</b>	5,70
<b>GRAMMELKNÖDEL</b> (3 Stück) auf Blattsalat	12,00
<b>TRAUNSTEINKÖNIG GEBACKEN</b> fein garniert mit Preiselbeeren und hausgemachter Sauce-Tartare	13,20

## SALATE

<b>BACKHENDL-STREIFEN "WIENER ART"</b> vom Schnellinger Sunnseit' Hendl auf bunter Salatplatte mit Kernöl	 18,80
<b>SCHAFKÄSE GEBACKEN</b> auf Blattsalat garniert mit Oliven und Kapern	15,20

## JAUSENZEIT (Sonntag Mittag nicht möglich)

<b>BERNER-WÜRSTEL</b> hausgemacht mit Pommes frites und Salatgarnitur	15,20
<b>LACHS AUF TOAST</b> fein garniert mit Sauce Tartare	10,50
<b>TOAST NACH ART DES HAUSES</b> fein garniert	11,00
<b>GRAMMELKNÖDEL</b> (6 Stück) auf Blattsalat	15,20
<b>RINFLEISCH</b> fein garniert in Essig und Öl	15,00
<b>FRANKFURTER ODER DEBREZINER</b> mit Senf, Kren und Semmel	7,50

## **HAUPTSPEISEN**

**EURO**

### **RUMPSTEAK (BEIRIEDSCHNITTE)**

vom premium Rind

mit Speck-Bohnen, Kartoffel-Rösti und Sauce-Tartare

31,00

### **ZWIEBELROSTBRATEN**

aus der Pfanne von der Stier-Beiried

mit Bratkartoffeln, braun gerösteten Zwiebelringen  
und gemischem Salatteller

28,90

### **WINTERLICHE - GNOCCI**

mit Jungzwiebel, Wirsing, Kräuterseitlinge, Walnüsse und Datteln

18,50

zusätzlich mit Lachs-Forellen-Filet

27,00

### **RÄUBERSPIESS**

Schweinefilet zart gebrillt

mit Kräuterbutter, Pommes frites, pikanten Saucen  
und gemischem Salatteller

24,90

### **CORDON - BLEU**

mit Reis, Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren  
und gemischem Salatteller

21,90

vom premium SCHWEIN-ARTMAYR

22,90

von der PÖTTELSDORFER-EDELPUTE

### **WIENER - SCHNITZEL**

mit Reis, Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren  
und gemischem Salatteller

19,50

vom premium SCHWEIN-ARTMAYR

20,50

von der PÖTTELSDORFER-EDELPUTE

27,50

vom premium KALB

### **ALMTAL - FORELLE „Müllerin“**

mit Petersilienkartoffeln, brauner Butter  
und gemischem Salatteller

25,90

### **KINDERTELLER**

kleines Schweine-Schnitzel mit Pommes frites

12,90

kleines Puten-Schnitzel mit Pommes frites

13,90

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

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

## N A C H T I S C H

	EURO
<b>T O R T E</b> aus unserem Angebot	5,20
<b>P A L A T S C H I N K E</b> (gefüllt mit Marillenmarmelade)	4,50
<b>P A L A T S C H I N K E</b> (gefüllt mit Preiselbeermarmelade)	4,80
<b>E S P R E S S O - D E S S E R T</b>	
kleiner Espresso mit einer Kugel fein garniertem Vanille-Eis	6,90
<b>S C H O K O L A D E N - K Ü C H L E I N</b>	
mit Waldbeeren-Ragout und hausgemachtem Getreide-Eis	13,50
<b>A L M T A L E R - K I R S C H E N - S C H M A R R N</b>	15,00

### Eis aus unserem Angebot!

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

04.12.2025



## *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
<b>HÖPLER</b> 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
<b>JURTSCHITSCH</b> 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
<b>NIGL</b> 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
<b>SCHWERTFÜHRER 35</b> Sooß				
Gelber Muskateller	1/8 l	5,30	0,75 l	31,50
<b>GRABIN</b> Labuttendorf				
Welschriesling	1/8 l	4,80	0,75 l	28,00
<b>KLUG-VOITL</b> St. Stefan ob Stainz				
Schilcher Kabinett	1/8 l	4,80	0,75 l	28,00
<b>RÖMERQUELLE®</b> belebt die Sinne	still		0,75 l	6,50
	prickelnd		0,75 l	6,50

## ERLESENE ROTWEINE



### **HÖPLER** Breitenbrunn

			<b>EURO</b>		<b>EURO</b>
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 Sooß

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	<b>0,75 l</b>	<b>6,50</b>
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.

# GETRÄNKE



EURO

## 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 Hell	vom Fass	0,50 l	5,40
Stiegl Hell	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 Naturbursch	vom Fass	0,50 l	5,80
Eggenberger Naturbursch	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, Schartner 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
Weißenwein gespritzt	Glas	0,25 l	3,80
Blaufränkisch (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	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

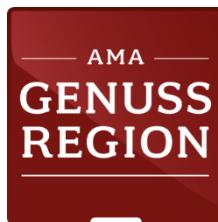
Fernet Branca	Averna	Nuss-Likör	Glas	2,0 cl	5,50
---------------	--------	------------	------	--------	------

Lieber Guest!

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

AMA-Lizenznummer: 101041

<b>Eier:</b>	Fam. Payrhuber - Kaudinghof, Pennewang (Bodenhaltung)
<b>Erdäpfel:</b>	Fam. Trommelschläger, Bad Wimsbach-Neydharting
<b>Süßwasserfisch:</b>	Teichwirtschaft Schloss-Wimsbach Fischzucht Unger, Bad Wimsbach-Neydharting
<b>Meerwasserfisch:</b>	Vonatur - Transgourmet Österreich
<b>Schwein:</b>	Fleischhauer Artmayr, Schlierbach
<b>Kalb &amp; Rind:</b>	Fleischhauer Artmayr, Schlierbach
<b>Pute:</b>	Pöttelsdorfer Edelpute, Pöttelsdorf (AMA-Gütesiegel)
<b>Wild:</b>	aus heimischer Jagd & Hochwild aus dem Almtal
<b>Bio-Enten &amp; Gänse:</b>	Familie Ziegelböck, Bad Wimsbach-Neydharting, Eiermacher Kremsmünster, Semmelbauer Bad Wimsbach-Neydharting, Familie Langmayr Ansfelden
<b>Huhn:</b>	Schnellinger Sunnseit'Hendl Stefan & Martina Rath, Steinerkirchen
<b>Milch &amp; Käse:</b>	Gmundner Molkerei (AMA-Gütesiegel)
<b>Gemüse &amp; Salat:</b>	aus heimischer Landwirtschaft Aumayr, Eferding
<b>Spargel:</b>	Fam. Edlinger, Marchfeld



**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 14 Uhr (ab 16 Uhr geschlossen)

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

