

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-Buffer ab 18 Uhr
Reservierung erwünscht!



KLASSISCHE KULINARIK

EURO

VORSPEISEN

FRITTATEN-SUPPE

5,70

FLEISCHSTRUDEL-SUPPE

5,70

GRAMMELKNÖDEL (3 Stück)

auf Blattsalat

12,00

TRAUNSTEINKÖNIG GEBACKEN

fein garniert mit Preiselbeeren und hausgemachter Sauce-Tartare

13,20

SALATE

BACKHENDL-STREIFEN "WIENER ART"

vom Schnellinger Sunnseit' Hendl auf bunter Salatplatte mit Kernöl



18,80

SCHAFKÄSE GEBACKEN

auf Blattsalat garniert mit Oliven und Kapern

15,20

LAUSENZEIT (Sonntag Mittag nicht möglich)

BERNER-WÜRSTEL

hausgemacht mit Pommes frites und Salatgarnitur

15,20

LACHS AUF TOAST

fein garniert mit Sauce Tartare

10,50

TOAST NACH ART DES HAUSES

fein garniert

11,00

GRAMMELKNÖDEL (6 Stück)

auf Blattsalat

15,20

RINDFLEISCH

fein garniert in Essig und Öl

15,00

FRANKFURTER ODER DEBREZINER

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 gemischtem Salatteller

28,90

WINTERLICHE - GNOCCHI

mit Jungzwiebel, Wirsing, Kräuterseitlinge, Walnüsse und Datteln

zusätzlich mit Lachs-Forellen-Filet

18,50

27,00

RÄUBERSPIEß

Schweinefilet zart gegrillt

mit Kräuterbutter, Pommes frites, pikanten Saucen

und gemischtem Salatteller

24,90

CORDON - BLEU

mit Reis, Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren

und gemischtem Salatteller

vom premium SCHWEIN-ARTMAYR

von der PÖTTELSDORFER-EDELPUTE

21,90

22,90

WIENER - SCHNITZEL

mit Reis, Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren

und gemischtem Salatteller

vom premium SCHWEIN-ARTMAYR

von der PÖTTELSDORFER-EDELPUTE

vom premium KALB

19,50

20,50

27,50

ALMTAL - FORELLE „Müllerin“

mit Petersilienkartoffeln, brauner Butter

und gemischtem Salatteller

25,90

KINDERTELLER

kleines Schweine-Schnitzel mit Pommes frites

kleines Puten-Schnitzel mit Pommes frites

12,90

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.

NACHTISCH

	EURO
TORTE aus unserem Angebot	5,20
PALATSCHINKE (gefüllt mit Marillenmarmelade)	4,50
PALATSCHINKE (gefüllt mit Preiselbeermarmelade)	4,80
ESPRESSO-DESSERT kleiner Espresso mit einer Kugel fein garniertem Vanille-Eis	6,90
SCHOKOLADEN-KÜCHLEIN mit Waldbeeren-Ragout und hausgemachtem Getreide-Eis	13,50
ALMTALER-KIRSCHEN-SCHMARRN	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
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 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
Fruchtsäfte 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 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!

