

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 Mehrgänge-Menü nach Ihren Wünschen oder als Überraschung.



SPARGEL-GALA 2026

Mitte April bis Ende Mai 2026
Eferdinger-Spargel-Spezialitäten



WEINDEGUSTATION

im Gasthof Dickinger
Freitag, 29. Mai 2026
5-Gänge-Menü
mit Weinbegleitung vom Weingut Höpler
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

GRAMMELKNÖDEL (6 Stück)
auf Blattsalat 15,20

RINDFLEISCH
fein garniert in Essig und Öl 15,00

SCHARFE-WURST
mit Senf, Kren und Semmel 9,20

FRANKFURTER ODER DEBREZINER
mit Senf, Kren und Semmel 7,50

SPARGEL-SPEZIALITÄTEN

EURO

FRISCHER MARCHFELD-SPARGEL

mit Petersilienkartoffeln, Sauce-Hollandaise
zusätzlich mit Vulcano-Schinken

21,90
24,90

HAUSGEMACHTE BÄRLAUCH-GNOCCHI

mit Spargel, Jungzwiebel, Kräuterseitlingen, Cherry-Tomaten und Pinienkernen
zusätzlich mit Lachs-Forellen-Filet

18,90
27,00

RUMPSTEAK (BEIRIEDSCHNITTE)

vom premium Rind

mit Marchfeld-Spargel, Sauce-Hollandaise und Kartoffelrösti

33,00



SCHWEINE-LENDCHEN

vom premium SCHWEIN-ARTMAYR

zart gegrillt mit Marchfeld-Spargel, Sauce-Hollandaise und Zapfenkroketten

29,50

HAUPTSPEISEN

ZWIEBELROSTBRATEN

aus der Pfanne von der Stier-Beiried

mit Bratkartoffeln, braun gerösteten Zwiebelringen und gemischtem Salatteller

28,90

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

21,90

von der PÖTTELSDORFER-EDELPUTE

22,90

WIENER-SCHNITZEL

mit Reis, Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und gemischtem Salatteller

vom premium SCHWEIN-ARTMAYR

19,50

von der PÖTTELSDORFER-EDELPUTE

20,50

vom premium KALB

27,50

ALMTAL-FORELLE „Müllerin“

mit Petersilienkartoffeln, brauner Butter und gemischtem Salatteller

25,90

ZANDER-FILET natur gebraten

mit Petersilienkartoffeln, brauner Butter und gemischtem Salatteller

29,00

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.

NACHTISCH

	EURO
TORTE aus unserem Angebot	5,20
PALATSCHINKE (gefüllt mit Marillenmarmelade)	4,50
PALATSCHINKE (gefüllt mit Preiselbeermarmelade)	4,80
HAUSGEMACHTES SORBET 1 KUGERL aus unserem Angebot	3,90
ESPRESSO-DESSERT kleiner Espresso mit einer Kugel fein garniertem Vanille-Eis	6,90
SCHOKOLADEN-KÜCHLEIN mit Waldbeeren-Ragout und hausgemachtem Topfen-Sauerrahm-Eis	13,50
NUSS-AUFLAUF auf Erdbeer-Spiegel mit hausgemachtem Erdbeer-Sorbet	13,50
ALMTALER-KIRSCHEN-SCHMARRN	15,00

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 Sooß				
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



		EURO		EURO
HÖPLER Breitenbrunn				
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	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	5,60
Stiegl Spezial	vom Fass	0,30 l	4,50
Stiegl Hell	vom Fass	0,50 l	5,60
Stiegl Hell	vom Fass	0,30 l	4,50
Stiegl Weisse	vom Fass	0,50 l	6,00
Stiegl Weisse	vom Fass	0,30 l	4,90
Eggenberger Naturbursch	vom Fass	0,50 l	6,00
Eggenberger Naturbursch	vom Fass	0,30 l	4,90
Stiegl Sportler-Weiße	Flasche	0,50 l	5,90
Stiegl Pils	Flasche	0,30 l	5,40
Frei-Bier (alkoholfrei)	Flasche	0,50 l	5,90
Radler (Bier mit Almdudler)	Glas	0,50 l	5,70
Radler (Bier mit Almdudler)	Glas	0,30 l	5,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Limonaden (Coca-Cola, Fanta, Almdudler, Schartner Bombe)	Glas/Flasche	0,30 l	4,40
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	4,50
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	4,50
Blafränkisch (mild samtig)	Glas	0,25 l	6,60
Rotwein gespritzt	Glas	0,25 l	4,70
Löschzug	Glas	0,50 l	5,30

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!

