

# 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.



## BETRIEBSURLAUB 2026

Auch wir benötigen eine Auszeit: von 20. bis 28. Juli 2026 haben wir geschlossen.



## MOORFESTIVAL

Mittwoch, 15. Juli 2026

**Algatri**

Wienerlied trifft auf Volksmusik  
im Gasthof Dickinger



# KLASSISCHE KULINARIK

EURO

## VORSPEISEN

<b>FRITTATEN-SUPPE</b>	5,70
<b>FLEISCHSTRUDEL-SUPPE</b>	5,70
<b>GRAMMELKNÖDEL (3 Stück)</b> auf Blattsalat	12,00
<b>VULCANO-SCHINKEN</b> fein garniert	12,50
<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



## LAUSENZEIT (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>GRAMMELKNÖDEL (6 Stück)</b> auf Blattsalat	15,20
<b>RINDFLEISCH</b> fein garniert in Essig und Öl	15,00
<b>SCHARFE-WURST</b> mit Senf, Kren und Semmel	9,20
<b>FRANKFURTER ODER DEBREZINER</b> mit Senf, Kren und Semmel	7,50

## **HAUPTSPEISEN**

EURO

### **ZWIEBELROSTBRATEN**

aus der Pfanne von der Stier-Beiried  
mit Bratkartoffeln, braun gerösteten Zwiebelringen und gemischtem Salatteller 28,90

### **RUMPSTEAK (BEIRIEDSCHNITTE)**

vom premium Rind  
mit Eierschwammerl-Ragout und Kartoffel-Rösti



33,00

### **SCHWEINE-LENDCHEN**

vom premium SCHWEIN-ARTMAYR  
mit Eierschwammerl-Ragout und Zapfenkroketten 27,50

### **EIERSCHWAMMERL**

mit Ei geröstet  
dazu Petersilienkartoffeln und gemischter Salatteller 22,50

### **HAUSGEMACHTE-GNOCCHI**

mit Sommer-Gemüse, Rucola und Parmesanhobel 18,90  
zusätzlich mit Lachs-Forellen-Filet 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 21,90  
vom premium SCHWEIN-ARTMAYR 22,90  
von der PÖTTELSDORFER-EDELPUTE

### **WIENER-SCHNITZEL**

mit Reis, Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und gemischtem 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 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

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



		EURO		EURO
<b>HÖPLER Breitenbrunn</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 <b>Schwertführerinnen</b>	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**.

# 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	5,60
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, Scharntner 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
Blaifränkisch (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

<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



**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!**

