

Wild & Wein 2026



Herzlich Willkommen in der Hoftaverne Dickinger!

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

KULINARISCHER KALENDER



GANS & JUNKER 2026

Freitag, 13. November 2026
Samstag, 14. November 2026
Sonntag, 15. November 2026



IHRE WEIHNACHTSFEIER

Nach Ihren Wünschen gestalten
wir gerne Ihre Feier



WOCHATEIL'N

Mittwoch, 20. Jänner 2027
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 2026

frisch aus heimischen Revieren

EURO

KLEINES MAGENPFLANZERL VORWEG

PASTRAMI VOM HIRSCHKALB

mit Kürbiskern-Mayo, Zwiebelmarmelade und hausgemachtem Grissini

10,00

VORSPEISEN

WILDFARCESTRUDEL-SUPPE

7,00

HAUSGEMACHTE REH-PASTETE

mit eingelegtem Reh-Filet,

dazu Senfcreme, Butternuss-Kürbis, Sauce Cumberland und Jourgebäck

15,00

GEBACKENER REH-KNÖDEL

auf fruchtig mariniertem Rotkraut mit Marillen-Chutney und Pilzen

15,00

HAUPTSPEISEN

WILDSCHWEINSCHLEGEL

vom Frischling gebraten

Williams-Christbirne gefüllt mit Preiselbeeren,

Serviettenknödel, Kartoffelrolle und Apfelrotkraut



28,00

BRATEN VOM HIRSCHKALB

in Wacholder-Orangen-Sauce,

mit Preiselbeeren, Serviettenknödel und gemischtem Salatteller

27,00

REHBRATEN IN ROTWEINSAUCE

Williams-Christbirne gefüllt mit Preiselbeeren,

Zapfenkroketten und Apfelrotkraut

28,00

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

39,50

JÄGERTELLER

zarte Rehschnitzel mit Pilzrahm-Sauce,

Williams-Christbirne gefüllt mit Preiselbeeren,

Karotten, Zapfenkroketten und Maisküchlein

31,00

KLASSISCHE KULINARIK

SPEISEN für **WILDFREMDE**, frisch zubereitet

EURO

VORSPEISEN

KASPRESSKNÖDEL - SUPPE

7,30

FRITTATEN - SUPPE

5,70

HAUPTSPEISEN

HERBST-RISOTTO

Kürbis, Jung-Lauch, Pilze und Kürbiskerne
zusätzlich mit gebackenem Rehknödel

18,90

22,00

PUTEN-FILET

PÖTTELSDORFER-EDELPUTE

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

25,50

RÄUBERSPIEß

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

25,50

ZANDER-FILET natur gebraten

mit brauner Butter, Petersilienkartoffeln und gemischtem Salatteller

29,00

PUTEN-CORDON-BLEU

PÖTTELSDORFER-EDELPUTE

mit Preiselbeeren, Reis, Petersilienkartoffeln und gemischtem Salatteller

23,90

WIENER-SCHNITZEL

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

19,90

von der **PÖTTELSDORFER-EDELPUTE**

20,90

BACKHENDL-STREIFEN „Wiener Art“

auf bunter Salatplatte

18,80

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)	4,80
PALATSCHINKE (gefüllt mit Preiselbeermarmelade)	5,00
ESPRESSO-DESSERT kleiner Espresso mit einer Kugel fein garniertem Vanille-Eis	7,20
ZWEIERLEI-SORBET Zwetschke und Birne	7,90
MARONI-MOUSSE auf Zwetschken-Spiegel mit Hippe	12,80
KASTANIEN-SOUFFLÉ auf Karamell-Spiegel mit hausgemachtem Brombeer-Eis	13,80
DESSERT-VARIATION Schoko-Küchlein / Maroni-Mousse / Zwetschken-Sorbet	14,80
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	5,30	0,75 l	31,50
Pinot Blanc	1/8 l	5,30	0,75 l	31,50
Rosé Célestia	1/8 l	5,50	0,75 l	33,00

JURTSCHITSCH Kamptal

Grü-Ve	1/8 l	5,30	0,75 l	31,50
Sonnhof-Platin Riesling	1/8 l	6,30	0,75 l	36,00

NIGL Kamptal

GV-Gärtling	1/8 l	6,00	0,75 l	36,00
GV-Senftenberger Piri	1/8 l	7,00	0,75 l	42,00

SCHWERTFÜHRER 35 Soof

Gelber Muskateller	1/8 l	5,50	0,75 l	33,00
--------------------	-------	------	--------	-------

GRABIN Labuttendorf

Welschriesling	1/8 l	5,00	0,75 l	30,00
----------------	-------	------	--------	-------

KLUG-VOITL St. Stefan ob Stainz

Schilcher Kabinett	1/8 l	5,00	0,75 l	30,00
--------------------	-------	------	--------	-------



RÖMERQUELLE®
belebt die Sinne

still

prickelnd

0,75 l

0,75 l

6,50

6,50

ERLESENE ROTWEINE



		EURO		EURO
HÖPLER Breitenbrunn				
Zweigelt	1/8 l	5,50	0,75 l	33,00
Blaufränkisch	1/8 l	5,50	0,75 l	33,00
K7 Cuvée	1/8 l	8,00	0,75 l	48,00
St. Laurent Erwein	1/8 l	6,40	0,75 l	38,00
Pinot Noir	1/8 l	6,40	0,75 l	38,00
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	8,00	0,75 l	48,00
Top Sigrid Schwertführerinnen	1/8 l	8,50	0,75 l	50,00

JURTSCHITSCH Kamptal

Cuvée J	1/8 l	6,00	0,75 l	36,00
Rotspon Classic	1/8 l	8,00	0,75 l	48,00
Tanzer Zweigelt Reservé 2013			0,75 l	50,00

NIGL Kamptal

Eichbaum Zweigelt	1/8 l	5,50	0,75 l	33,00
Point Cuvée	1/8 l	8,00	0,75 l	48,00



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

WARMER 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	10,00
Sekt Kattus Cuvée No 1	Glas	0,10 l	7,20
Sekt Kattus Cuvée No 1 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 Weisse	vom Fass	0,50 l	6,00
Stiegl Weisse	vom Fass	0,30 l	4,90
Eggenberger Wildschütz	vom Fass	0,50 l	6,00
Eggenberger Wildschütz	vom Fass	0,30 l	4,90
Stiegl Sportler-Weiße	Flasche	0,50 l	6,00
Frei-Bier (alkoholfrei)	Flasche	0,50 l	6,00
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	5,10
Limonade gespr. m. Soda	Glas	0,50 l	5,10
Fruchtsäfte (Apfel, Orange, Johannisbeere, Mango, Marille, Zwetschge)	Flasche	0,20 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	4,90
Fruchtsaft gespr. m. Soda	Glas	0,50 l	4,90
Römerquelle 0,3 prickelnd oder still	Flasche	0,30 l	3,40
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 / Marillen-Likör / 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:	Vonatur - Transgourmet Österreich
Milch & Käse:	Gmundner Molkerei (AMA-Gütesiegel)
Gemüse & Salat:	aus heimischer Landwirtschaft Aumayr, Eferding
Spargel:	Fam. Edlinger, Marchfeld
Kräuterseitlinge:	Pilzkistl, Steinerkirchen



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!

