

Festtage 2021/2022



Herzlich Willkommen in der Hoftaverne Dickinger!

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

KULINARISCHER KALENDER



SILVESTER-GALA 2021/2022

ab 17 Uhr warme Küche
Reservierung erwünscht!



WOCHATEIL´N

Mittwoch, 19. Jänner 2022
Reservierung erwünscht!



IHR GANZ PERSÖNLICHER ABEND FÜR BESONDERE ANLÄSSE.

Gerne servieren wir Ihnen ein
Mehrgang-Menü nach Ihren Wünschen
oder als Überraschung.



HERINGSSCHMAUS 2022

Aschermittwoch 2. März 2022
Mittag Fischgerichte á la Carte
Abend Fisch-Buffer ab 18 Uhr
Reservierung erwünscht!



KLASSISCHE KULINARIK

EURO

KLEINES MAGENPFLANZERL VORWEG

PASTRAMI VOM HIRSCHKALB

mit Kürbiskern-Mayo, Zwiebelmarmelade und Buchweizen-Cracker

6,90

VORSPEISEN

FRITTATEN-SUPPE

3,50

LEBERKNÖDEL-SUPPE

3,50

GRAMMELKNÖDEL (3 Stück)

auf Blattsalat

6,90

VULCANO-SCHINKEN

fein garniert mit Oberskren und hausgemachtem Nuss-Grissini

9,90

SALATE

BACKHENDL-STREIFEN "WIENER ART"

vom Schnellinger Wiesenhendl auf bunter Salatplatte



13,90

SCHAFKÄSE GEBACKEN

auf Blattsalat garniert mit Oliven und Kapern

9,90

LAUSENZEIT (Sonntag Mittag nicht möglich)

BERNER-WÜRSTEL

hausgemacht mit Pommes frites und Salatgarnitur

8,50

TOAST NACH ART DES HAUSES

fein garniert

7,90

GRAMMELKNÖDEL (6 Stück)

auf Blattsalat

8,90

LACHS AUF TOAST

fein garniert mit hausgemachter Sauce Tartare

6,90

RINDFLEISCH

fein garniert in Essig und Öl

9,90

ESSIGWURST

Knacker fein garniert in Essig und Öl

6,50

HAUPTSPEISEN

	EURO
FILET - STEAK (250g) vom premium Rind mit Portwein-Pfeffer-Sauce, Schupfnudeln und glaciertem Wurzelwerk	33,00
RUMPSTEAK (Beiriedschnitte) vom premium Rind mit glacierten Speckbohnen, Bratkartoffeln und hausgemachter Sauce Tartare	22,90
ZWIEBELROSTBRATEN vom premium Rind aus der Pfanne von der Stier-Beiried mit Bratkartoffeln, braun gerösteten Zwiebelringen und gemischtem Salatteller	17,90
RÄUBERSPIEß Schweinefilet zart gegrillt mit Kräuterbutter, Pommes frites, pikanten Saucen und gemischtem Salatteller	15,90
SCHWEINE - LENDCHEN OBERIO-SCHWEIN GOURMETFEIN zart gegrillt mit Pfefferrahm-Sauce, Zapfenkroketten und glaciertem Gemüse	18,90
CORDON - BLEU mit Reis, Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und gemischtem Salatteller vom premium SCHWEIN von der PÖTTELSDORFER-EDELPUTE	14,50 15,50
WIENER - SCHNITZEL mit Reis, Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und gemischtem Salatteller vom premium SCHWEIN von der PÖTTELSDORFER-EDELPUTE vom premium KALB	13,50 14,50 18,50
ALMTALER - LACHSFORELLEN - FILET auf Selleriecreme mit saisonalem Gemüse	19,90
ALMTAL - FORELLE „Müllerin“ mit brauner Butter, Petersilienkartoffeln und gemischtem Salatteller	17,90
WINTERLICHE SCHUPFNUDELN (hausgemacht) verfeinert mit Junglauch und Nüssen dazu Vulcano-Schinken	14,90 16,90
KINDERTELLER kleines Schweine-Schnitzel mit Pommes frites	8,50

Beilagen-Änderung auf Pommes frites/Rösti/Zapfenkroketten: Aufpreis € 0,70

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

NACHTISCH

	EURO
TORTE nach Angebot	3,50
PALATSCHINKE (gefüllt mit Marillenmarmelade)	2,90
PALATSCHINKE (gefüllt mit Preiselbeermarmelade)	2,90
ESPRESSO - DESSERT kleiner Espresso mit Vanille-Eis	4,80
KAFFEE - SOUFFLÉ mit hausgemachtem Glühwein-Eis und Sauerkirschen	7,90
DESSERT-VARIATION Maroni-Mousse im Glas – Schokoküchlein – hausgemachtes Himbeer-Eis	9,50
MOHR IM HEMD mit Eis	6,80
MOHR IM HEMD ohne Eis	6,00
KÄSENACHTISCH fein garniert	9,50

Eis aus unserem Angebot!

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

Eiswein Pinot Noir 1/16 4,50

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	4,00	0,75 l	24,00
Pinot Blanc	1/8 l	3,60	0,75 l	21,00
Rosé Célestia	1/8 l	4,00	0,75 l	24,00
JURTSCHITSCH Kamptal				
Grü-Ve	1/8 l	4,00	0,75 l	24,00
Sonnhof-Platin Riesling	1/8 l	4,50	0,75 l	27,00
NIGL Kamptal				
GV-Gärtling	1/8 l	4,00	0,75 l	24,00
GV-Senftenberger Piri	1/8 l	4,50	0,75 l	27,00
SCHWERTFÜHRER 35 Soos				
Gelber Muskateller	1/8 l	4,00	0,75 l	24,00
GRABIN Labuttendorf				
Welschriesling	1/8 l	3,60	0,75 l	21,00
KLUG-VOITL St. Stefan ob Stainz				
Schilcher Kabinett	1/8 l	3,60	0,75 l	21,00
 RÖMERQUELLE® belebt die Sinne		still	0,75 l	5,00
		prickelnd	0,75 l	5,00

ERLESENE ROTWEINE



HÖPLER Breitenbrunn

		EURO		EURO
Zweigelt	1/8 l	4,00	0,75 l	24,00
Blaufränkisch	1/8 l	4,00	0,75 l	24,00
K7 Cuvée	1/8 l	5,50	0,75 l	33,00
St. Laurent Erwein	1/8 l	4,50	0,75 l	27,00
Pinot Noir	1/8 l	4,70	0,75 l	28,00
Blaufränkisch Kirchberg 2007			0,75 l	39,00

SCHWERTFÜHRER 35 Sooß

Gutswein (St.Laurent halbtrocken)	1/8 l	4,50	0,75 l	27,00
Waasn Zweigelt	1/8 l	5,50	0,75 l	33,00
Top Sigrid <i>Schwertführerinnen</i>	1/8 l	5,50	0,75 l	33,00

JURTSCHITSCH Kamptal

Kreuzbichl Zweigelt	1/8 l	4,00	0,75 l	24,00
Rotspon Classic	1/8 l	5,50	0,75 l	33,00
Tanzer Zweigelt Reservé 2013			0,75 l	39,00

NIGL Kamptal

Eichberg Zweigelt	1/8 l	4,00	0,75 l	24,00
Point Cuvée	1/8 l	5,00	0,75 l	29,00



still			0,75 l	5,00
prickelnd			0,75 l	5,00

WARMER GETRÄNKE

	EURO
Kleiner Espresso	2,80
Großer Espresso	3,80
Kleiner Brauner	2,90
Großer Brauner	4,00
Verlängerter (mit Sahne)	3,10
HAG-Verlängerter	3,30
Melange (Verlängerter mit heißer Milch)	3,30
Häferlkafee mit Milch/Milchschaum	3,90
Cappuccino	3,70
Caffè Latte	3,80
Einspäner (kräftiger Kaffee im Glas)	3,80
Bailys-Kaffee	4,80
Trinkschokolade mit Schlagobers	3,50
Tee, div. Sorten	2,70
Portion Rum	2,00
Portion Milch	1,00

Wir verwenden Milch- und Käseprodukte aus dem **ALMTAL**.

GETRÄNKE



EURO

APERITIV

Sandeman Sherry Fino oder Medium	Glas	0,10 l	4,50
Portwein Osborne Fine Tawny Porto	Glas	0,10 l	4,50
Campari Soda	Glas	0,20 l	4,50
Brut Rosé Jurtschitsch oder Nigl	Glas	0,10 l	5,20
Sekt Kattus Cuvée No 1	Glas	0,10 l	4,50
Sekt Kattus Cuvée No 1 mit Cranberry	Glas	0,10 l	5,00
Aperol Spritz mit Prosecco	Glas	0,25 l	5,20
HUGO	Glas	0,25 l	5,20

BIER

Stiegl Spezial	vom Fass	0,50 l	4,00
Stiegl Spezial	vom Fass	0,30 l	3,50
Stiegl Weisse	vom Fass	0,50 l	4,10
Stiegl Weisse	vom Fass	0,30 l	3,60
Stiegl Hell	vom Fass	0,50 l	4,00
Stiegl Hell	vom Fass	0,30 l	3,50
Stiegl Sportler-Weiße	Flasche	0,50 l	4,10
Stiegl Pils	Flasche	0,30 l	4,00
Frei-Bier (alkoholfrei)	Flasche	0,50 l	4,10
Radler (Bier mit Almdudler)	Glas	0,50 l	4,10
Radler (Bier mit Almdudler)	Glas	0,30 l	3,60
Eggenberger naturtrüb	vom Fass	0,50 l	4,10
Eggenberger naturtrüb	vom Fass	0,30 l	3,60

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Limonaden (Coca-Cola, Fanta, Almdudler, Schartner Bombe)	Glas/Flasche	0,30 l	3,20
Limonade gespr. m. LW	Glas	0,30 l	3,20
Limonade gespr. m. Soda	Glas	0,30 l	3,20
Fruchtsäfte	Flasche	0,20 l	3,20
Fruchtsäfte	Glas	0,30 l	3,50
Fruchtsäfte gespr. m. LW	Glas	0,30 l	3,50
Fruchtsäfte gespr. m. Soda	Glas	0,30 l	3,50
Fruchtsäfte gespr. m. LW	Glas	0,50 l	3,70
Fruchtsaft gespr. m. Soda	Glas	0,50 l	3,70
Römerquelle 0,3 prickelnd oder still	Flasche	0,30 l	2,40
Römerquelle 0,75 prickelnd oder still	Flasche	0,75 l	5,00

WEIßWEIN & ROTWEIN OFFEN

Grüner Veltliner (trocken resch)	Glas	0,25 l	5,00
Weißwein gespritzt	Glas	0,25 l	2,90
Blaufränkisch (mild samtig)	Glas	0,25 l	5,20
Rotwein gespritzt	Glas	0,25 l	3,00
Löschzug	Glas	0,50 l	4,00

HEIMISCHE SCHNÄPSE

Zwetschke Marille Haselnuss Zirbe			
Williams Korn Vogelbeere Kriacherl	Glas	2,0 cl	4,20

WHISKY, COGNAC & RUM

Whisky Dimple Scotch	Glas	2,0 cl	6,00
Whisky Lagavulin Scotch	Glas	2,0 cl	6,00
Cognac Hennessy Fine de Cognac	Glas	2,0 cl	6,00
Cognac Hennessy Very Special Cognac 1765	Glas	2,0 cl	7,00
Barbados Rum XO Plantation Extra Old	Glas	2,0 cl	7,00

BITTER & LIKÖRE

Fernet Branca Averna			
Rossbacher Pfirsich-Likör Nuss-Likör	Glas	2,0 cl	4,20

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 Schlair, Stadl-Paura & Gourmetfein
Kalb & Rind:	Fleischhauer Schlair, Stadl-Paura & Gourmetfein
Pute:	Pöttelsdorfer Edelpute, Pöttelsdorf (AMA-Gütesiegel)
Wild:	aus heimischer Jagd & Hochwild aus dem Almtal
Bio-Enten & Gänse:	Fam. Ziegelböck, Bad Wimsbach-Neydharting & Eiermacher, Kremsmünster
Huhn:	Schnellinger Wiesenhendl Stefan & Martina Rath, Steinerkirchen
Milch & Käse:	Gmundner Molkerei (AMA-Gütesiegel)
Gemüse & Salat:	aus heimischer Landwirtschaft Aumayr, Eferding
Spargel:	Fam. Edlinger, Marchfeld
Bio-Mehl:	Kunstmühle Vöcklabruck (AMA-Gütesiegel)



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 16 Uhr (ab 16 Uhr geschlossen)

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

