

# Kulinarik 2022



Herzlich Willkommen in der Hoftaverne Dickinger!

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

# KULINARISCHER KALENDER



**RINDFLEISCH &  
EIERSCHWAMMERL 2022**  
Mitte Juli bis Ende August 2022  
Spezialitäten vom heimischen Rind!



**KONZERTE IM GASTHOF**  
Freitag, 24.06.2022 18 Uhr  
Sonntag, 10.07.2022 10 Uhr  
Mittwoch, 20.07.2022 19 Uhr



**IHR GANZ PERSÖNLICHER ABEND  
FÜR BESONDERE ANLÄSSE**  
Gerne servieren wir Ihnen ein  
Mehrgang-Menü nach Ihren Wünschen  
oder als Überraschung.



# KLASSISCHE KULINARIK

EURO

## VORSPEISEN

<b>FRITTATEN-SUPPE</b>	3,80
<b>LEBERKNÖDEL-SUPPE</b>	3,80
<b>GRAMMELKNÖDEL (3 Stück)</b> auf Blattsalat	7,50
<b>TRAUNSTEINKÖNIG GEBACKEN</b> fein garniert mit Preiselbeeren und Sauce Tartare	8,90
<b>RÄUCHER-FORELLE</b> mit Krenschaum, Wiesenkräuter, Paradeiser und Nuss-Grissini	10,90

## SALATE

<b>BACKHENDL-STREIFEN "WIENER ART"</b> vom Schnellinger Wiesenhendl auf bunter Salatplatte	15,00
<b>SCHAFKÄSE GEBACKEN</b> auf Blattsalat garniert mit Oliven und Kapern	10,50



## LAUSENZEIT (Sonntag Mittag nicht möglich)

<b>BERNER-WÜRSTEL</b> hausgemacht mit Pommes frites und Salatgarnitur	9,20
<b>TOAST NACH ART DES HAUSES</b> fein garniert	8,50
<b>GRAMMELKNÖDEL (6 Stück)</b> auf Blattsalat	9,60
<b>LACHS AUF TOAST</b> fein garniert mit hausgemachter Sauce Tartare	7,30
<b>RINDFLEISCH</b> fein garniert in Essig und Öl	10,70
<b>ESSIGWURST</b> Knacker fein garniert in Essig und Öl	7,50

## HAUPTSPEISEN

	EURO
<b>PFEFFER-STEAK</b> ``MADAGASKAR-ART`` Filet-Steak vom premium Rind mit Pfefferrahm-Sauce, hausgemachten Schupfnudeln und glaciertem Gemüse	33,00
<b>RUMPSTEAK</b> (Beiriedschnitte) vom premium Rind mit Speckbohnen, Sauce-Tartare und Kartoffelrösti	25,80
<b>ZWIEBELROSTBRATEN</b> vom premium Rind aus der Pfanne von der Stier-Beiried mit Bratkartoffeln, braun gerösteten Zwiebelringen und gemischtem Salatteller	20,50
<b>RÄUBERSPIEß</b> Schweinefilet zart gegrillt mit Kräuterbutter, Pommes frites, pikanten Saucen und gemischtem Salatteller	17,20
<b>CORDON-BLEU</b> mit Reis, Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und gemischtem Salatteller vom premium SCHWEIN	15,70
von der PÖTTELSDORFER-EDELPUTE	16,90
<b>WIENER-SCHNITZEL</b> mit Reis, Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und gemischtem Salatteller vom premium SCHWEIN	14,50
von der PÖTTELSDORFER-EDELPUTE	15,90
vom premium KALB	19,90
<b>SUMMER-BURGER</b> mit Ochsenherz-Tomate, Zitronen-Sauerrahm, Traunstein-König, roter Zwiebel, Rucola, dazu Süßkartoffel-Pommes und hausgemachte Barbecue-Sauce	15,90
<b>HAUSGEMACHTE GNOCCHI</b> mit Kirschtomaten, Blattspinat, Kräuterseitlinge, Cashewkerne und Zitronen-Öl mit Vulcano-Schinken	14,90 16,90
<b>ALMTALER-LACHSFORELLEN-FILET</b> auf Selleriecreme mit saisonalem Gemüse	21,90
<b>BACH-SAIBLING</b> „Müllerin`` mit brauner Butter, Petersilienkartoffeln und gemischtem Salatteller	21,50
<b>KINDERTELLER</b> kleines Schweine-Schnitzel mit Pommes frites	9,20

Beilagen-Änderung auf Pommes frites/Rösti/Zapfenkroketten: Aufpreis € 0,90

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

## NACHTISCH

	<b>EURO</b>
<b>TORTE</b> nach Angebot	3,80
<b>PALATSCHINKE</b> (gefüllt mit Marillenmarmelade)	3,20
<b>PALATSCHINKE</b> (gefüllt mit Preiselbeermarmelade)	3,20
<b>ESPRESSO - DESSERT</b> kleiner Espresso mit Vanille-Eis	5,20
<b>DESSERT-VARIATION</b> Schoko-Mousse im Glas – Schokoküchlein – hausgemachtes Himbeer-Eis	10,20
<b>NUSS - AUFLAUF</b> auf Orangen-Karamell mit Apfel-Basilikum-Eis	8,20
<b>MOHR IM HEMD</b> mit Eis	7,00
<b>MOHR IM HEMD</b> ohne Eis	7,20
<b>ALMTALER KIRSCHENSCHMARRN</b>	12,00
<b>KÄSENACHTISCH</b> fein garniert	10,20

### Eis aus unserem Angebot!

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

**Eiswein Pinot Noir 1/16** 4,90

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	4,40	0,75 l	26,00
Pinot Blanc	1/8 l	3,90	0,75 l	23,00
Rosé Célestia	1/8 l	4,40	0,75 l	26,00
<b>JURTSCHITSCH</b> Kamptal				
Grü-Ve	1/8 l	4,40	0,75 l	26,00
Sonnhof-Platin Riesling	1/8 l	4,80	0,75 l	29,00
<b>NIGL</b> Kamptal				
GV-Gärtling	1/8 l	4,50	0,75 l	26,00
GV-Senftenberger Piri	1/8 l	4,80	0,75 l	29,00
<b>SCHWERTFÜHRER 35</b> Soofß				
Gelber Muskateller	1/8 l	4,50	0,75 l	26,00
<b>GRABIN</b> Labuttendorf				
Welschriesling	1/8 l	4,00	0,75 l	23,00
<b>KLUG-VOITL</b> St. Stefan ob Stainz				
Schilcher Kabinett	1/8 l	3,90	0,75 l	23,00
 <b>RÖMERQUELLE®</b> belebt die Sinne		still	0,75 l	5,50
		prickelnd	0,75 l	5,50

## ERLESENE ROTWEINE



### HÖPLER Breitenbrunn

		EURO		EURO
Zweigelt	1/8 l	4,50	0,75 l	26,00
Blaufränkisch	1/8 l	4,50	0,75 l	26,00
K7 Cuvée	1/8 l	5,90	0,75 l	36,00
St. Laurent Erwein	1/8 l	4,90	0,75 l	29,00
Pinot Noir	1/8 l	5,00	0,75 l	30,00
Blaufränkisch Kirchberg 2007			0,75 l	42,00

### SCHWERTFÜHRER 35 Sooß

Gutswein (St.Laurent halbtrocken)	1/8 l	4,90	0,75 l	29,00
Waasn Zweigelt	1/8 l	5,90	0,75 l	36,00
Top Sigrid <b>Schwertführerinnen</b>	1/8 l	5,90	0,75 l	36,00

### JURTSCHITSCH Kamptal

Kreuzbichl Zweigelt	1/8 l	4,90	0,75 l	26,00
Rotspon Classic	1/8 l	5,90	0,75 l	36,00
Tanzer Zweigelt Reservé 2013			0,75 l	42,00

### NIGL Kamptal

Eichberg Zweigelt	1/8 l	4,50	0,75 l	26,00
Point Cuvée	1/8 l	6,00	0,75 l	36,00



still			0,75 l	5,50
prickelnd			0,75 l	5,50

## WARME GETRÄNKE

	EURO
Kleiner Espresso	3,00
Großer Espresso	4,10
Kleiner Brauner	3,10
Großer Brauner	4,30
Verlängerter (mit Sahne)	3,30
HAG-Verlängerter	3,50
Melange (Verlängerter mit heißer Milch)	3,50
Häferlkaffee mit Milch/Milchschaum	4,20
Cappuccino	4,20
Caffè Latte	4,20
Einspäner (kräftiger Kaffee im Glas)	4,20
Bailys-Kaffee	5,20
Trinkschokolade mit Schlagobers	3,80
Tee, div. Sorten	2,90
Portion Rum	2,20
Portion Milch	1,10

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

### APERITIV

Sandeman Sherry Fino oder Medium	Glas	0,10 l	4,80
Portwein Osborne Fine Tawny Porto	Glas	0,10 l	4,80
Campari Soda	Glas	0,20 l	4,80
Brut Rosé Jurtschitsch oder Nigl	Glas	0,10 l	5,60
Sekt Kattus Cuvée No 1	Glas	0,10 l	4,80
Sekt Kattus Cuvée No 1 mit Cranberry	Glas	0,10 l	5,40
Aperol Spritz mit Prosecco	Glas	0,25 l	5,60
HUGO	Glas	0,25 l	5,60

### BIER

Stiegl Spezial	vom Fass	0,50 l	4,30
Stiegl Spezial	vom Fass	0,30 l	3,70
Stiegl Weisse	vom Fass	0,50 l	4,40
Stiegl Weisse	vom Fass	0,30 l	3,90
Stiegl Hell	vom Fass	0,50 l	4,30
Stiegl Hell	vom Fass	0,30 l	3,70
Stiegl Sportler-Weiße	Flasche	0,50 l	4,40
Stiegl Pils	Flasche	0,30 l	4,30
Frei-Bier (alkoholfrei)	Flasche	0,50 l	4,40
Radler (Bier mit Almdudler)	Glas	0,50 l	4,40
Radler (Bier mit Almdudler)	Glas	0,30 l	3,90
Eggenberger naturtrüb	vom Fass	0,50 l	4,40
Eggenberger naturtrüb	vom Fass	0,30 l	3,90

### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Limonaden (Coca-Cola, Fanta, Almdudler, Schartner Bombe)	Glas/Flasche	0,30 l	3,50
Limonade gespr. m. LW	Glas	0,30 l	3,50
Limonade gespr. m. Soda	Glas	0,30 l	3,50
Fruchtsäfte	Flasche	0,20 l	3,50
Fruchtsäfte	Glas	0,30 l	3,80
Fruchtsäfte gespr. m. LW	Glas	0,30 l	3,80
Fruchtsäfte gespr. m. Soda	Glas	0,30 l	3,80
Fruchtsäfte gespr. m. LW	Glas	0,50 l	4,00
Fruchtsaft gespr. m. Soda	Glas	0,50 l	4,00
Römerquelle 0,3 prickelnd oder still	Flasche	0,30 l	2,60
Römerquelle 0,75 prickelnd oder still	Flasche	0,75 l	5,50

### WEIßWEIN & ROTWEIN OFFEN

Grüner Veltliner (trocken resch)	Glas	0,25 l	5,40
Weißwein gespritzt	Glas	0,25 l	3,20
Blaufränkisch (mild samtig)	Glas	0,25 l	5,60
Rotwein gespritzt	Glas	0,25 l	3,30
Löschzug	Glas	0,50 l	4,30

### HEIMISCHE SCHNÄPSE

Zwetschke Marille Haselnuss Zirbe			
Williams Korn Vogelbeere Kriacherl	Glas	2,0 cl	4,50

### WHISKY, COGNAC & RUM

Whisky Dimple Scotch	Glas	2,0 cl	6,50
Whisky Lagavulin Scotch	Glas	2,0 cl	6,50
Cognac Hennessy Fine de Cognac	Glas	2,0 cl	6,50
Cognac Hennessy Very Special Cognac 1765	Glas	2,0 cl	7,60
Barbados Rum XO Plantation Extra Old	Glas	2,0 cl	7,60

### BITTER & LIKÖRE

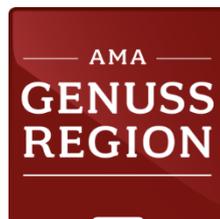
Fernet Branca Averna			
Rossbacher Pfirsich-Likör Nuss-Likör	Glas	2,0 cl	4,60

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 Schlair, Stadl-Paura & Gourmetfein
<b>Kalb &amp; Rind:</b>	Fleischhauer Schlair, Stadl-Paura & Gourmetfein
<b>Pute:</b>	Pöttelsdorfer Edelpute, Pöttelsdorf (AMA-Gütesiegel)
<b>Wild:</b>	aus heimischer Jagd & Hochwild aus dem Almtal
<b>Bio-Enten &amp; Gänse:</b>	Fam. Ziegelböck, Bad Wimsbach-Neydharting & Eiermacher, Kremsmünster
<b>Huhn:</b>	Schnellinger Wiesenhendl 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
<b>Bio-Mehl:</b>	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!

