

Kulinarik 2023/2024



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 Mehrgang-Menü nach Ihren Wünschen oder als Überraschung.



RESERVIEREN SIE FÜR IHRE WEIHNACHTSFEIER 2023!



SILVESTER-GALA 2023/2024

ab 17 Uhr warme Küche
Reservierung erwünscht!



WOCHATEIL´N

Mittwoch, 24. Jänner 2024
Reservierung erwünscht!



KLASSISCHE KULINARIK

EURO

VORSPEISEN

FRITTATEN-SUPPE 4,50

LEBERKNÖDEL-SUPPE 4,50

GRAMMELKNÖDEL (3 Stück)
auf Blattsalat 8,90

TRAUNSTEINKÖNIG GEBACKEN
fein garniert mit Preiselbeeren und hausgemachter Sauce-Tartare 9,50

HAUSGEMACHTE WILD TERRINE
mit eingelegtem Reh-Filet,
dazu Senfcreme, Hokkaido-Kürbis und Sauce Cumberland 12,20

SALATE

BACKHENDL-STREIFEN "WIENER ART"
vom Schnellinger Wiesenhendl auf bunter Salatplatte 16,90



SCHAFKÄSE GEBACKEN
auf Blattsalat garniert mit Oliven und Kapern 11,90

LAUSENZEIT (Sonntag Mittag nicht möglich)

BERNER-WÜRSTEL
hausgemacht mit Pommes frites und Salatgarnitur 10,50

TOAST NACH ART DES HAUSES
fein garniert 9,50

GRAMMELKNÖDEL (6 Stück)
auf Blattsalat 11,90

RINDFLEISCH
fein garniert in Essig und Öl 11,50

WÜRSTL
Frankfurter oder Debreziner mit Gebäck 5,90

HAUPTSPEISEN

EURO

TAFELSPITZ & CO

mit Petersilienkartoffeln, Schnittlauch-Sauce und glacierten Karotten 19,20

ZWIEBELROSTBRATEN

aus der Pfanne von der Stier-Beiried (gourmetfein)
mit Bratkartoffeln, braun gerösteten Zwiebelringen und gemischtem Salatteller 24,90

RUMPSTEAK (BEIRIEDSCHNITTE)

vom premium Rind

mit Speckbohnen, Kartoffel-Rösti und hausgemachter Sauce Tartare 27,90

RÄUBERSPIEß

Schweinefilet zart gegrillt (gourmetfein)
mit Kräuterbutter, Pommes frites, pikanten Saucen und gemischtem Salatteller 20,90

CORDON-BLEU

mit Reis, Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und gemischtem Salatteller
vom premium SCHWEIN 18,90

von der PÖTTELSDORFER-EDELPUTE 19,90

WIENER-SCHNITZEL

mit Reis, Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und gemischtem Salatteller
vom premium SCHWEIN 16,90

von der PÖTTELSDORFER-EDELPUTE 18,50

vom premium KALB 24,00

WINTERLICHE GNOCCHI (HAUSGEMACHT)

mit Jungzwiebel, Blattspinat, Kräuterseitlingen, Walnüsse und Wirsing 15,90

mit Vulcano-Schinken 17,90

LACHSFORELLEN-FILET AUS DEM ALMTAL

auf Selleriecreme mit glaciertem Wurzelwerk 26,90

ALMTAL-FORELLE „Müllerin“

mit Petersilienkartoffeln, brauner Butter und gemischtem Salatteller 23,00

KINDERTELLER

kleines Schweine-Schnitzel mit Pommes frites 10,50

kleines Puten-Schnitzel mit Pommes frites 11,50

Beilagen-Änderung auf Pommes frites/Rösti/Zapfenkroketten: Aufpreis € 1,00

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

NACHTISCH

	EURO
TORTE aus unserem Angebot	4,50
PALATSCHINKE (gefüllt mit Marillenmarmelade)	3,70
PALATSCHINKE (gefüllt mit Preiselbeermarmelade)	3,70
ESPRESSO - DESSERT kleiner Espresso mit einer Kugel fein garniertem Vanille-Eis	5,90
LEBKUCHEN - SOUFFLE mit Glühwein-Eis auf Orangen-Karamell-Spiegel	9,90
DESSERT-VARIATION Schoko-Brownie weißes Schoko-Mousse hausgemachtes Zimt-Eis	10,90
SCHOKO-GUGELHUPF mit Eis	8,50
SCHOKO-GUGELHUPF ohne Eis	7,90
ALMTALER KIRSCHENSCHMARRN	13,90
KÄSENACHTISCH fein garniert	11,50

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	4,80	0,75 l	28,00
Pinot Blanc	1/8 l	4,30	0,75 l	25,00
Rosé Célestia	1/8 l	4,80	0,75 l	29,00
JURTSCHITSCH Kamptal				
Grü-Ve	1/8 l	4,80	0,75 l	28,00
Sonnhof-Platin Riesling	1/8 l	5,40	0,75 l	32,00
NIGL Kamptal				
GV-Gärtling	1/8 l	4,80	0,75 l	28,00
GV-Senftenberger Piri	1/8 l	5,40	0,75 l	32,00
SCHWERTFÜHRER 35 Soos				
Gelber Muskateller	1/8 l	4,80	0,75 l	32,00
GRABIN Labuttendorf				
Welschriesling	1/8 l	4,40	0,75 l	25,00
KLUG-VOITL St. Stefan ob Stainz				
Schilcher Kabinett	1/8 l	4,30	0,75 l	25,00
 RÖMERQUELLE [®] belebt die Sinne		still	0,75 l	6,00
		prickelnd	0,75 l	6,00

ERLESENE ROTWEINE



HÖPLER Breitenbrunn

		EURO		EURO
Zweigelt	1/8 l	4,90	0,75 l	28,00
Blaufränkisch	1/8 l	4,90	0,75 l	28,00
K7 Cuvée	1/8 l	6,50	0,75 l	39,00
St. Laurent Erwein	1/8 l	5,40	0,75 l	32,00
Pinot Noir	1/8 l	5,50	0,75 l	33,00
Blaufränkisch Kirchberg 2007			0,75 l	46,00

SCHWERTFÜHRER 35 Sooß

Gutswein (St.Laurent halbtrocken)	1/8 l	5,40	0,75 l	32,00
Waasn Zweigelt	1/8 l	6,40	0,75 l	39,00
Top Sigrid <i>Schwertführerinnen</i>	1/8 l	6,50	0,75 l	40,00

JURTSCHITSCH Kamptal

Kreuzbichl Zweigelt	1/8 l	5,40	0,75 l	28,00
Rotspon Classic	1/8 l	6,50	0,75 l	40,00
Tanzer Zweigelt Reservé 2013			0,75 l	46,00

NIGL Kamptal

Eichbaum Zweigelt	1/8 l	4,90	0,75 l	28,00
Point Cuvée	1/8 l	6,50	0,75 l	39,00



still	0,75 l	6,00
prickelnd	0,75 l	6,00

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 Osborne Fine Tawny Porto	Glas	0,10 l	5,50
Campari Soda	Glas	0,20 l	5,50
Brut Rosé Jurtschitsch oder Nigl	Glas	0,10 l	6,40
Sekt Kattus Cuvée No 1	Glas	0,10 l	5,50
Sekt Kattus Cuvée No 1 mit Cranberry	Glas	0,10 l	6,30
Aperol Spritz mit Prosecco	Glas	0,25 l	6,30
HUGO	Glas	0,25 l	6,30

BIER

Stiegl Spezial	vom Fass	0,50 l	5,10
Stiegl Spezial	vom Fass	0,30 l	4,40
Stiegl Weisse	vom Fass	0,50 l	5,30
Stiegl Weisse	vom Fass	0,30 l	4,80
Stiegl Herbstgold	vom Fass	0,50 l	5,30
Stiegl Herbstgold	vom Fass	0,30 l	4,60
Stiegl Sportler-Weiße	Flasche	0,50 l	5,30
Stiegl Pils	Flasche	0,30 l	5,30
Frei-Bier (alkoholfrei)	Flasche	0,50 l	5,30
Radler (Bier mit Almdudler)	Glas	0,50 l	5,30
Radler (Bier mit Almdudler)	Glas	0,30 l	4,90

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Limonaden (Coca-Cola, Fanta, Almdudler, Schartner Bombe)	Glas/Flasche	0,30 l	4,00
Limonade gespr. m. LW	Glas	0,50 l	4,60
Limonade gespr. m. Soda	Glas	0,50 l	4,60
Fruchtsäfte	Flasche	0,20 l	4,00
Fruchtsäfte	Glas	0,30 l	4,40
Fruchtsäfte gespr. m. LW	Glas	0,30 l	4,40
Fruchtsäfte gespr. m. Soda	Glas	0,30 l	4,40
Fruchtsäfte gespr. m. LW	Glas	0,50 l	4,60
Fruchtsaft gespr. m. Soda	Glas	0,50 l	4,60
Römerquelle 0,3 prickelnd oder still	Flasche	0,30 l	3,00
Römerquelle 0,75 prickelnd oder still	Flasche	0,75 l	6,50

WEIßWEIN & ROTWEIN OFFEN

Grüner Veltliner (trocken resch)	Glas	0,25 l	6,20
Weißwein gespritzt	Glas	0,25 l	3,70
Blaufränkisch (mild samtig)	Glas	0,25 l	6,50
Rotwein gespritzt	Glas	0,25 l	3,80
Löschzug	Glas	0,50 l	4,90

HEIMISCHE SCHNÄPSE

Zwetschke Marille Haselnuss Zirbe			
Williams Korn Vogelbeere Kriacherl	Glas	2,0 cl	5,20

WHISKY, COGNAC & RUM

Whisky Dimple Scotch	Glas	2,0 cl	7,50
Whisky Lagavulin Scotch	Glas	2,0 cl	7,50
Cognac Hennessy Fine de Cognac	Glas	2,0 cl	8,80
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			
Rossbacher Pfirsich-Likör Nuss-Likör	Glas	2,0 cl	5,30

Lieber Gast!

Für die Verwendung von Produkten aus umliegenden Regionen bzw. aus Österreich wurden wir mit dem AMA-Gütesiegel 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 & Gourmetfein
Kalb & Rind:	Fleischhauer Artmayr, Schlierbach & 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:	Haberfellner Mühle (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!

