

Kulinarik 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.



MOORVESTIVAL 2024

im Gasthof Dickinger
Heidi, Kurt & Alex
"Almfreiheit"

Mittwoch 28. August 2024
19:00 Uhr



RINDFLEISCH & EIERSCHWAMMERL 2024

Mitte Juli bis Ende August
Spezialitäten vom heimischen Rind!



BETRIEBSURLAUB 2024

Auch wir benötigen manchmal eine
Auszeit:

Von 22. bis 30. Juli 2024 haben wir
geschlossen.



KLASSISCHE KULINARIK

EURO

VORSPEISEN

FRITTATEN - SUPPE	5,20
FLEISCHSTRUDEL - SUPPE	5,20
GRAMMELKNÖDEL (3 Stück) auf Blattsalat	10,20
TRAUNSTEINKÖNIG GEBACKEN fein garniert mit Preiselbeeren und hausgemachter Sauce-Tartare	10,20

SALATE

BACKHENDL - STREIFEN "WIENER ART" vom Schnellinger Wiesenhendl auf bunter Salatplatte mit Kernöl	17,90
SCHAFKÄSE GEBACKEN auf Blattsalat garniert mit Oliven und Kapern	12,50



LAUSENZEIT (Sonntag Mittag nicht möglich)

BERNER - WÜRSTEL hausgemacht mit Pommes frites und Salatgarnitur	12,50
LACHS AUF TOAST fein garniert mit Sauce Tartare	8,90
GRAMMELKNÖDEL (6 Stück) auf Blattsalat	12,90
RINDFLEISCH fein garniert in Essig und Öl	11,90
WÜRSTL Frankfurter oder Debreziner mit Gebäck	6,80

HAUPTSPEISEN

EURO

RUMPSTEAK (BEIRIEDSCHNITTE)

vom premium Rind

mit Eierschwammerl-Ragout und Kartoffel-Rösti



28,90

SCHWEINE - LENDCHEN

zart gegrillt

mit Eierschwammerl-Ragout, Zapfenkroketten und gemischtem Salatteller

26,90

ZWIEBELROSTBRATEN

aus der Pfanne von der Stier-Beiried (Artmayr)

mit Bratkartoffeln, braun gerösteten Zwiebelringen und gemischtem Salatteller

25,90

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

19,50

von der PÖTTELSDORFER-EDELPUTE

20,50

WIENER - SCHNITZEL

mit Reis, Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und gemischtem Salatteller

vom premium SCHWEIN

17,50

von der PÖTTELSDORFER-EDELPUTE

18,90

vom premium KALB

24,00

HAUSGEMACHTE - GNOCCHI

mit Jungzwiebel, Cherry-Tomaten, Eierschwammerl, Pinienkerne und Rucola

zusätzlich mit Gambas

17,90

22,90

BACH - SAIBLING „Müllerin“

mit Petersilienkartoffeln, brauner Butter und gemischtem Salatteller

28,90

ALMTAL - FORELLE „Müllerin“

mit Petersilienkartoffeln, brauner Butter und gemischtem Salatteller

23,90

KINDERTELLER

kleines Schweine-Schnitzel mit Pommes frites

10,90

kleines Puten-Schnitzel mit Pommes frites

11,90

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	4,70
PALATSCHINKE (gefüllt mit Marillenmarmelade)	3,90
PALATSCHINKE (gefüllt mit Preiselbeermarmelade)	3,90
ESPRESSO - DESSERT kleiner Espresso mit einer Kugel fein garniertem Vanille-Eis	6,20
NUSS - AUFLAUF auf Orangen-Karamell-Spiegel mit hausgemachtem Topfen-Sauerrahm-Eis	10,20
DESSERT-VARIATION Schoko-Brownie weißes Schoko-Mousse hausgemachtes Himbeer-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 Sooß				
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**.

GETRÄNKE



EURO

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	Glas	0,10 l	6,80
Sekt Brut de Brut Nigl	Glas	0,10 l	6,80
Sekt Brut de Brut Nigl mit Cranberry	Glas	0,10 l	7,00
Aperol Spritz mit Schlumberger	Glas	0,25 l	7,20
HUGO	Glas	0,25 l	7,20

BIER

Stiegl Spezial	vom Fass	0,50 l	5,40
Stiegl Spezial	vom Fass	0,30 l	4,50
Stiegl Weisse	vom Fass	0,50 l	5,70
Stiegl Weisse	vom Fass	0,30 l	4,90
Stiegl Hell	vom Fass	0,50 l	5,40
Stiegl Hell	vom Fass	0,30 l	4,50
Eggenberger naturtrüb	vom Fass	0,50 l	5,70
Eggenberger naturtrüb	vom Fass	0,30 l	4,90
Stiegl Sportler-Weiße	Flasche	0,50 l	5,70
Stiegl Pils	Flasche	0,30 l	5,40
Frei-Bier (alkoholfrei)	Flasche	0,50 l	5,70
Radler (Bier mit Almdudler)	Glas	0,50 l	5,50
Radler (Bier mit Almdudler)	Glas	0,30 l	5,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Limonaden (Coca-Cola, Fanta, Almdudler, Schartner Bombe)	Glas/Flasche	0,30 l	4,10
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	4,10
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
Fruchtsaft 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	3,80
Blaifränkisch (mild samtig)	Glas	0,25 l	6,60
Rotwein gespritzt	Glas	0,25 l	3,90
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 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	5,30
---------------------------------	------	--------	------

01,07,2024

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 & 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!

