

# Kulinarik 2024



**Herzlich Willkommen in der Hoftaverne Dickinger!**

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

# KULINARISCHER KALENDER



## IHRE WEIHNACHTSFEIER

Nach Ihren Wünschen gestalten wir gerne Ihre Feier



## WOCHATEIL´N

Mittwoch, 30. Jänner 2025  
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.



# KLASSISCHE KULINARIK

EURO

## VORSPEISEN

<b>FRITTATEN - SUPPE</b>	5,50
<b>FLEISCHSTRUDEL - SUPPE</b>	5,50
<b>LEBERKNÖDEL - SUPPE</b>	5,50
<b>GRAMMELKNÖDEL (3 Stück)</b> auf Blattsalat	11,50
<b>TRAUNSTEINKÖNIG GEBACKEN</b> fein garniert mit Preiselbeeren und hausgemachter Sauce-Tartare	12,50

## SALATE

<b>BACKHENDL - STREIFEN "WIENER ART"</b> vom Schnellinger Wiesenhendl auf bunter Salatplatte mit Kernöl	17,90
<b>SCHAFKÄSE GEBACKEN</b> auf Blattsalat garniert mit Oliven und Kapern	14,50



## LAUSENZEIT (Sonntag Mittag nicht möglich)

<b>BERNER - WÜRSTEL</b> hausgemacht mit Pommes frites und Salatgarnitur	14,50
<b>LACHS AUF TOAST</b> fein garniert mit Sauce Tartare	9,90
<b>GRAMMELKNÖDEL (6 Stück)</b> auf Blattsalat	12,90
<b>RINDFLEISCH</b> fein garniert in Essig und Öl	14,50
<b>FRANKFURTER ODER DEBREZINER</b> mit Senf, Kren und Semmel	7,50

## **HAUPTSPEISEN**

EURO

### **RUMPSTEAK** (BEIRIEDSCHNITTE)

vom premium Rind

mit Speckbohnen, Kartoffel-Rösti, Kräuterbutter und Sauce-Tartar

28,90

### **ZWIEBELROSTBRATEN**

aus der Pfanne von der Stier-Beiried

mit Bratkartoffeln, braun gerösteten Zwiebelringen und gemischtem Salatteller

26,90

### **RÄUBERSPIEß**

Schweinefilet zart gegrillt

mit Kräuterbutter, Pommes frites, pikanten Saucen und gemischtem Salatteller

21,90

### **CORDON-BLEU**

mit Reis, Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und gemischtem Salatteller

vom premium SCHWEIN

19,90

von der PÖTTELSDORFER-EDELPUTE

20,90

### **WIENER-SCHNITZEL**

mit Reis, Petersilienkartoffeln, Preiselbeeren und gemischtem Salatteller

vom premium SCHWEIN

17,90

von der PÖTTELSDORFER-EDELPUTE

19,50

vom premium KALB

25,00

### **HERBST-RISOTTO**

Jung-Lauch, Kürbis, Wirsing und Kürbiskerne

17,90

zusätzlich mit gegrillten Putenstreifen

20,50

### **WINTERLICHE GNOCCHI** (HAUSGEMACHT)

Jung-Lauch, Kräuterseitlingen, Wirsing und Walnüsse

17,90

### **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

11,90

kleines Puten-Schnitzel mit Pommes frites

12,90

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

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

## NACHTISCH

	<b>EURO</b>
<b>TORTE</b> aus unserem Angebot	4,90
<b>PALATSCHINKE</b> (gefüllt mit Marillenmarmelade)	4,20
<b>PALATSCHINKE</b> (gefüllt mit Preiselbeermarmelade)	4,20
<b>ESPRESSO-DESSERT</b> kleiner Espresso mit einer Kugel fein garniertem Vanille-Eis	6,50
<b>KASTANIEN-SOUFFLÉ</b> auf Orangen-Karamell mit hausgemachtem Brombeer-Eis	12,50
<b>SCHOKOLADEN-KÜCHLEIN</b> mit Waldbeer-Ragout und hausgemachtem Getreide-Eis	11,90
<b>KÄSENACHTISCH</b> 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
<b>HÖPLER</b> Breitenbrunn				
Chardonnay	1/8 l	4,80	0,75 l	28,00
Pinot Blanc	1/8 l	4,40	0,75 l	25,00
Rosé Célestia	1/8 l	4,90	0,75 l	29,00
<b>JURTSCHITSCH</b> Kamptal				
Grü-Ve	1/8 l	4,80	0,75 l	28,00
Sonnhof-Platin Riesling	1/8 l	5,60	0,75 l	33,00
<b>NIGL</b> Kamptal				
GV-Gärtling	1/8 l	4,80	0,75 l	28,00
GV-Senftenberger Piri	1/8 l	5,60	0,75 l	33,00
<b>SCHWERTFÜHRER 35</b> Sooß				
Gelber Muskateller	1/8 l	4,90	0,75 l	29,00
<b>GRABIN</b> Labuttendorf				
Welschriesling	1/8 l	4,40	0,75 l	25,00
<b>KLUG-VOITL</b> St. Stefan ob Stainz				
Schilcher Kabinett	1/8 l	4,40	0,75 l	25,00
 <b>RÖMERQUELLE®</b> 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	29,00
Blaufränkisch	1/8 l	4,90	0,75 l	29,00
K7 Cuvée	1/8 l	6,90	0,75 l	41,00
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	48,00

### SCHWERTFÜHRER 35 Sooß

Gutswein (St.Laurent halbtrocken)	1/8 l	5,40	0,75 l	32,00
Waasn Zweigelt	1/8 l	6,50	0,75 l	39,00
Top Sigrid <b>Schwertführerinnen</b>	1/8 l	7,20	0,75 l	43,00

### JURTSCHITSCH Kamptal

Kreuzbichl Zweigelt	1/8 l	5,40	0,75 l	32,00
Rotspon Classic	1/8 l	6,90	0,75 l	41,00
Tanzer Zweigelt Reservé 2013			0,75 l	48,00

### NIGL Kamptal

Eichbaum Zweigelt	1/8 l	4,90	0,75 l	29,00
Point Cuvée	1/8 l	6,90	0,75 l	41,00



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, Scharntner 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

<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 Artmayr, Schlierbach & Gourmetfein
<b>Kalb &amp; Rind:</b>	Fleischhauer Artmayr, Schlierbach & 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>	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!**

