

Kulinarik 2025



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.



WOCHATEIL´N

Mittwoch, 22. Jänner 2025
Reservierung erwünscht!



HERINGSSCHMAUS

Aschermittwoch 5. März 2025
Mittag Fischgerichte á la Carte
Abend Fisch-Buffer ab 18 Uhr
Reservierung erwünscht!



WEINDEGUSTATION

im Gasthof Dickinger
Freitag, 28. März 2025
5-Gänge Menü
mit Weinbegleitung vom Weingut Nigl
Reservierung erwünscht!

KLASSISCHE KULINARIK

EURO

VORSPEISEN

FRITTATEN-SUPPE	5,50
FLEISCHSTRUDEL-SUPPE	5,50
LEBERKNÖDEL-SUPPE	5,50
GRAMMELKNÖDEL (3 Stück) auf Blattsalat	11,50
TRAUNSTEINKÖNIG GEBACKEN fein garniert mit Preiselbeeren und hausgemachter Sauce-Tartare	12,50
VULCANO-SCHINKEN fein garniert mit Oberskren	14,90

SALATE

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



LAUSENZEIT (Sonntag Mittag nicht möglich)

BERNER-WÜRSTEL hausgemacht mit Pommes frites und Salatgarnitur	14,50
LACHS AUF TOAST fein garniert mit Sauce Tartare	9,90
GRAMMELKNÖDEL (6 Stück) auf Blattsalat	14,50
RINDFLEISCH fein garniert in Essig und Öl	14,50
FRANKFURTER ODER DEBREZINER 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

SCHWEINE - LENDCHEN

vom premium SCHWEIN

mit Pfefferrahm-Sauce, Zapfenkroketten und glaciertem Gemüse

24,90

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

GEMÜSE - RISOTTO

Gemüse, Kräuterseitlinge, Wirsing und Kürbiskerne

17,90

zusätzlich mit gegrillten Putenstreifen

20,50

ZANDER - FILET

natur gebraten mit Petersilienkartoffeln, brauner Butter

und gemischtem Salatteller

27,90

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

	EURO
TORTE aus unserem Angebot	4,90
PALATSCHINKE (gefüllt mit Marillenmarmelade)	4,20
PALATSCHINKE (gefüllt mit Preiselbeermarmelade)	4,20
ESPRESSO-DESSERT kleiner Espresso mit einer Kugel fein garniertem Vanille-Eis	6,50
ALMTALER-KIRSCHEN-SCHMARRN	13,90
KAISER-SCHMARRN mit Rum-Rosinen	13,90
SCHOKOLADEN-KÜCHLEIN mit Waldbeeren-Spiegel und hausgemachtem Himbeer-Eis	12,90
KÄSENACHTISCH 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
HÖPLER 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
JURTSCHITSCH 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
NIGL 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
SCHWERTFÜHRER 35 Soofß				
Gelber Muskateller	1/8 l	4,90	0,75 l	29,00
GRABIN Labuttendorf				
Welschriesling	1/8 l	4,40	0,75 l	25,00
KLUG-VOITL St. Stefan ob Stainz				
Schilcher Kabinett	1/8 l	4,40	0,75 l	25,00
 RÖMERQUELLE [®]		still	0,75 l	6,00
belebt die Sinne		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 Schwertführerinnen	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

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!

