

## Tageskarte Dienstag, 20. Jänner 2026

Feine Kürbiscremesuppe mit Milchschaum 6.20 €

Unsere Fasaneneinmachsuppe 6.90€  
mit Milchschaum

Rindsuppe mit Kaspressknödel 5.90 €  
oder mit Grießnockerl 5.90 €

$\wedge_a \wedge_a \wedge_a \wedge_a \wedge_a \wedge_a \wedge_a \wedge_a \wedge$

Hausgemachte Knödel 13.50 €  
Grammel- & Speckknödel mit Sauerkraut, Natursaftl und Erdäpfeln

Gegrilltes Hendlbrüstl 25.90 €  
(Hermine Wech) auf Bio-Rahmschwammerlsauce, dazu gibt's hausgemachten  
Erdäpfelstrudel

Gebackene Erdäpfel-Gemüseknödel 14.90 €  
auf Paradeisersauce und mit Grana Padano

Hausgemachter Erdäpfelstrudel 15.90 €  
auf Bio-Rahmschwammerlsauce

Eispalatschinke 9.80 €  
mit Obers und Früchten

Unser Schokomousse 9,50 €  
mit Beerenragout und Obers

Vanillekipferlparfait 11.90 €  
mit Zwetschkenröster und Obers

 '81 Steirischer Junker 2025 4.40 €  
eingut Brolli Arkadenhof, Gamlitz, Steiermark

Jeden Dienstag gibt's hausgemachte Knödel (je eine Art, wechselt wöchentlich)

Jeden Mittwoch gibt's knuspriges Backhendl

Jeden Samstag gibt's bei uns ofenfrisches Schweinsbratl

## Solange der Vorrat reicht

## Aperitifempfehlung

1 Glas <u>Birnenmostsekt</u> von Familie Firlinger	5.50 €
mit hausgemachtem <u>Hollersirup</u> oder <u>Rosenblütensirup</u>	5.90 €

Barita 6.20 €

Österreichischer Roséwein verfeinert mit natürlichen Aromen für einen spritzig-frischen Trinkgenuss

## Unsere Vorspeisen

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet 16.90 €  
mit Salatgarnierung, Oberskren und Toast

## Aus dem Suppentopf

Unsere würzige, paprizierte Fischsuppe 6.90 €  
mit Milchschaum

Rindsuppe mit Leberknödel 5.50 €  
oder mit Frittaten 5.50 €



Liebe Gäste!

Bei uns wird mit **regionalen** und **saisonalen** Zutaten **frisch** gekocht. Nehmen Sie sich die **Zeit** zum **Genießen**!

Wir **freuen** uns, dass Sie bei uns zu **Gast** sind.



Unsere Speisen gibt's auch zum **Mitnehmen**.

Wir freuen uns auf **Verstärkung** in unserem **Team**!

**Bewirb** Dich unter [gasthof@dieplinger.at](mailto:gasthof@dieplinger.at)

Unter +43 7272 2324 erreichen Sie uns für Ihre **Tischreservierung**.

Wir freuen uns, Sie bei uns begrüßen zu dürfen.



### Unsere Öffnungszeiten:

**Montag, Dienstag, Mittwoch, Samstag, Sonntag** haben wir ab 10 Uhr geöffnet.

Bei uns gibt's **durchgehend warme Küche** bis 20 Uhr

Samstag und Sonntag ist unser Landgasthof bis 20 Uhr geöffnet.

**Donnerstag** ist unser **Ruhetag**.

**Bis auf Weiteres: zusätzlich FREITAG RUHETAG** (Zehrungen, Taufen, Hochzeiten, Weihnachtsfeiern, Familienfeiern, ... gerne gegen **VORANMELDUNG** möglich)



Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

Familie Langmayr und ihr Team

# Tradition und Saison

## beim Dieplinger in der Brandstatt

Alle unsere Schnitzel werden im Pfandl heraus gebacken

Wiener Schnitzel im Pfandl gebacken 16.90 €

vom Schwein mit AMA-Gütesiegel oder vom Truthahn (Hermine Wech; Kärnten)  
dazu gibt's Preiselbeeren und Genusserdäpfel aus dem Eferdinger Landl

Brandstätter Schnitzel“ vom Schwein 17.90 €

mit AMA-Gütesiegel, gefüllt mit Käse, Champignons und Speck, dazu gibt's  
Preiselbeeren und Erdäpfel aus dem Eferdinger Land

Hühnerschnitzel in der Kürbiskernpanier 16.90 €

(Hermine Wech, Kärnten) mit Erdäpfeln aus dem Eferdinger Land, dazu Preiselbeeren

Im Pfandl gebackenes Surschnitzerl 16.90 €

AMA-Gütesiegel; mit Erdäpfelsalat und Preiselbeeren

Backhendlsalat 16.90 €

(Hermine Wech, Kärnten) auf Erdäpfelsalat und marinierten Blattsalaten mit echtem  
steirischem Kürbiskernöl aus der Genussregion Steirisches Kürbiskernöl

### Extras:

Kleine Portion Hauptspeise, ziehen wir 3.- € vom regulären Preis ab

Aufpreis Umbestellung der Beilage auf Pommes frites oder Braterdäpfeln 1.- €

Aufpreis Umbestellung der Beilage auf Salat 2.- €

Aufpreis Umbestellung grüner Salat auf gemischten Salat bei Hauptgerichtsalaten 2.- €

Gemischter Salat 5.20 €

Grüner Salat 5.20 €

Kernöl 1.50 €

Handgedrehte Salzstangerl vom Raab 2.10 €

Semmel, Hausbrot 1.10 €

Ketchup/ Mayonnaise 0.50 €

Allgemeine Preise inklusive Mehrwertsteuer und aller Abgaben 2026. Irrtümer sowie Druck- und Satzfehler vorbehalten, alle Angaben ohne Gewähr

Steirisches Wurzelkarpfenfilet 21.90 €

Karpfenfilet im Wurzel-Mostsud gekocht, mit frischem Kren und Erdäpfeln

Forelle im Ganzen gegrillt 24.90 €

mit Petersilierdäpfeln und Kräuterbutter

Zweierlei gegrillte Fischfilets 25.90 €

auf Rollgerstl-Gemüserisotto

### Weinempfehlung zu unseren Speisen

1/8 | Grüner Veltliner Wachauer Federspiel 2024 3.90 €

Weingut Özelt, Spitz/Donau, Niederösterreich

1/8 | Bio Wiener Gemischter Satz 2024 4.70 €

(Grüner Veltliner, Riesling, Chardonnay) Weingut Zahel, Wien

1/8 | Rosé Lucky 2024 4.90 €

Weingut Schifermair, Kematen an der Krems, Oberösterreich

1/8 | Zechun Heideboden 2020 5.30 €

(Merlot | Zweigelt | Cabernet Sauvignon) Weingut Leitner, Gols, Burgenland

### Mostsommelière Paula Langmayr empfiehlt

1/4 | Reinsortiger Speckbirn Most 3.80 €

Familie Schauer, St. Marienkirchen/Polsenz, Genussregion Hausruck Birn-Apfel-Most

1/4 | Reinsortiger Brünnerling Most 3.80 €

Alte Apfelsorte, Familie Schauer, St. Marienkirchen/Polsenz, Genussregion Hausruck Birn-Apfel-Most

1 | Flasche reinsortiger Most 14.- €

## Für unsere Kleinen

„Kiwi“ von Truthahn (Hermine Wech, Kärnten  
Kinder Schnitzel im Pfandl gebacken, mit Pommes frites      8.50 €

Narrische Würstel      8.50 €  
Grillwürstel mit Pommes frites

Pommes frites      5.50 €  
aus Erdäpfeln der Genussregion Eferding  
aus Erdäpfeln der Genussregion Eferding

## Süße Verführungen

Köstliche Kardinalschnitte      4.70 €

Hausgemachter Strudel      5.20 €

Steirischer      11.20 €  
drei Kugeln zartes Vanilleeis mit echtem Kernöl aus der Genussregion Steirisches  
Kürbiskernöl, Kürbiskernkrokant und Obershaube

Mohr im Hemd      5.50 €  
mit hausgemachter Schokosauce und Obers

Stracciatellaeisbecher      11.20 €  
drei Kugeln cremiges Stracciatellaeis mit feinem Eierlikör und Schoko - Obershaube

**Unsere Mitarbeiter\*innen informieren Sie über allergene Zutaten in unseren Gerichten.**

Allergeninformation gemäß Codex-Empfehlung:

A= Glutenhaltiges Getreide, B= Krebstiere, C= Eier, D= Fisch, E= Erdnuss, F= Soja, G= Milch oder Laktose, H= Schalenfrüchte, L= Sellerie, M= Senf, N= Sesam, O= Sulfite, P= Lupinen, R= Weichtiere

Eine Nennung erfolgt, wenn die bezeichneten Stoffe oder daraus hergestellte Erzeugnisse als Zutat im Endprodukt enthalten sind.

Die Kennzeichnung der 14 Hauptallergene erfolgt entsprechend den gesetzlichen Vorschriften (EU-Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011). Es gibt darüber hinaus noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder –unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben gekennzeichneten Zutaten Spuren anderer Stoffe enthalten sein, die im Produktionsprozess in der Küche verwendet werden. Es kann nur mitgeteilt werden, welche Zutaten verwendet wurden, aber keine Garantie abgegeben werden, dass ein Gericht „frei von“ bestimmten Allergenen ist.