

Tageskarte Montag, 23. März 2026

Feine Bärlauchcremesuppe 6.20 €
mit Milchschaum

Unsere Fasaneneinmachsuppe 6.90 €
mit Milchschaum

^o^o^o^o^o^o^o^o^o^

Rahmrindsschnitzerl 17.90 €
mit hausgemachten Nockerln und grünem Salat

Hausgemachte Gnocchi 15.90 €
mit Bärlauchrahmsauce und Käse überbacken

Feines Wildbeuscherl 15.90 €
mit Knödel und Preiselbeeren

Cordon bleu von der Pute 18.90 €
(Hermine Wech) mit Erdäpfeln aus dem Eferdinger Land, dazu Preiselbeeren

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

Hausgemachter Erdäpfelstrudel 15.90 €
auf Bio-Rahmschwammerlsauce

^o^o^o^o^o^o^o^o^o^

Eispalatschinke 9.80 €
mit Obers und Früchten

Unser Schokomousse 9.50 €
mit Beerenragout und Obers

Eiskaffee 9.50 €
drei Kugeln zartes Vanilleeis mit Kaffee und Obers

1/8 | Weißburgunder Ried Schilling 2024 4.50 €
Weingut Weinwurm, Dobermannsdorf, Niederösterreich



'8 | 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**

Aperitifempfehlung

1 Glas Birnenmostsekt von Familie Firlinger 5.50 €

mit hausgemachtem Hollersirup oder Rosenblütensirup 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 Fische 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

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 Surschnitzel 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 Hauptgerichtsallaten 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 €

Alle 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 Petersilerdäpfeln 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, Krematen 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) 8.50 €
Kinder Schnitzel im Pfandl gebacken, mit Pommes frites

Narrische Würstel 8.50 €
Grillwürstel mit Pommes frites

Pommes frites 5.50 €
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.