

## Tageskarte Sonntag, 1. August 2021

Unsere würzige, paprizierte Fischsuppe 5.50 €

mit Milchschaum

Knoblauchcremesuppe 5.50 €

aus Eferdinger Knobli, mit Milchschaum und Brotwürfel



Gegrilltes Hendlbrüstl 17.90 €

(Hermine Wech, Kärnten) auf Rahmeierschwammerl, dazu gibt's hausgemachten Erdäpfelstrudel

Rahmeierschwammerl 16.90 €

mit flaumigem Semmelknödel

Gegrilltes Donaukarpfenfilet 17.90 €

auf würzigem Ratatouille, dazu gibt's Petersilerdäpfeln aus der Genussregion Eferdinger Landl



Eispalatschinke 7.90 €

mit Obers und Früchten

Heidelbeerbecher 7.90 €

Drei Kugeln cremiges Vanilleeis mit frischen Heidelbeeren und Obershaube

Omas Haustorte 3.70 €

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 Birnenmostsekt von Familie Fierlinger 4.- €  
mit selbst gemachtem Hollersirup 4.20 €  
1 Pfifferl Grieskirchner Bier 2.60 €

## Unsere Vorspeisen

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet 14.50 €

mit Oberskren und Toast

Unser Bio Schaffrischkäse 10.50 €

von Häusl's Bio Schafkäse aus St. Marienkirchen/ Hausruck, auf Salatbett, dazu gibt's Mühlviertler Schinkenspeck und Bärlauchpesto

## Aus dem Suppentopf

Rindsuppe mit Frittaten oder mit Leberknödel 3.90 €

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 Dich!**

Bewirb Dich als **Mitarbeiter** & komm in unser **Team** im Landgasthof Dieplinger!

[gasthof@dieplinger.at](mailto:gasthof@dieplinger.at)

Haben Sie **Ihren Tisch**

im Landgasthof Dieplinger schon **reserviert?**

Tel 07272/ 2324



Unsere Öffnungszeiten:

Bei uns gibt's **durchgehend warme Küche** bis 20.30 Uhr.

Von **Freitag bis Mittwoch** sind wir **ab 10 Uhr** für Sie da.

Samstags und Sonntags haben wir bis 20 Uhr geöffnet.

Donnerstag ist unser Ruhetag

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

Familie Langmayr und ihr Team

## Tradition und Saison beim Dieplinger

Alle unsere Schnitzel werden im Pfandl heraus gebacken

Wiener Schnitzel im Pfandl gebacken 13.90 €

vom Schwein mit AMA Gütesiegel oder vom Truthahn (Hermine Wech, Kärnten)  
dazu gibt's Preiselbeeren, gemischte Salate und Genusserdäpfeln aus dem Eferdinger  
Landl

Hühnerschnitzel in Kürbiskernpanier 13.90 €

(Hermine Wech, Kärnten) mit Preiselbeeren Erdäpfeln und Salat aus der Genussregion  
Eferdinger Landl

„Brandstätter Schnitzel“ vom Schwein 13.90 €

mit AMA Gütesiegel, gefüllt mit Champignons, Speck und Käse, dazu gibt's  
Genusserdäpfel aus dem Eferdinger Landl und Preiselbeeren

Feines Lambeuscherl 10.80 €

mit Semmelknödel; Lammfleisch vom Beiskammer aus Gmunden

Backhendlsalat 12.90 €

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

Bauernsalat 9.80 €

marinierte Blattsalate mit Speckkrusteln, Schwarzbrotcroûtons und Spiegelei

Aufpreis Umbestellung Beilage auf Pommes frites 1.- €

Gemischter Salat 4.- €

Grüner Salat 4.20 €

Kernöl 1.- €

Handgedrehte Salzstangerl vom Raab 1.50 €

Semmerl 0.90 €

Möchten Sie eine Jause?

Ab 14.30 Uhr beginnt unsere Jausenzeit. Fragen Sie auch

nach unserer Jausenkarte.

## Marinierte Blattsalate

13.90 €

mit gegrillten Bio - Kräuterseitlingen aus Hartkirchen und eingelegtem Bio - Schafkäse von Häusl's Bio Schafkäse aus St. Marienkirchen/ Hausruck

## Forelle im Ganzen gegrillt

17.90 €

mit Kräuterbutter und Petersilerdäpfeln aus der Genussregion Eferdinger Landl

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und aller Abgaben 2021. Irrtümer sowie Druck- und Satzfehler vorbehalten, alle Angaben ohne Gewähr

## Weinempfehlung zu unseren Speisen

### 1/8 | Grüner Veltliner Spitzer Ried Pluris Federspiel 2020

3.10 €

Weingut Özelt, Spitz an der Donau, Niederösterreich

### 1/8 | Wiener Gemischter Satz 2020

3.80 €

(Grüner Veltliner, Riesling, Chardonnay); WG Zahel, Wien

### 1/8 | Zweigelt Rosé 2018

4.40 €

Weingut Gmeiner, Perg, Oberösterreich

### 1/8 | Zechung Heideboden 2015

4.90 €

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

## Mostsommelière Paula Langmayr empfiehlt

### 1/4 | Reinsortiger „Rote Landl Birn“ Most

3.- €

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

### 1/4 | Reinsortiger Weberbartl Most

3.- €

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

### 1 Flasche 1 | reinsortiger Most

11.- €

*G'sundheit soist leben!*

## Für unsere Kleinen

<u>„Kiwi“</u> vom Truthahn (Hermine Wech, Kärnten) Kinder Schnitzel im Pfandl gebacken, mit Pommes frites aus Erdäpfeln der Genussregion Eferding	6.- €
<u>Narrische Würstel</u> Grillwürstel mit Pommes frites aus Erdäpfeln der Genussregion Eferding	5.50 €
<u>Pommes frites</u> aus Erdäpfeln der Genussregion Eferding	4.- €

## Die süße, fruchtige Verführung

Köstliche <u>Kardinalschnitte</u>	3.80 €
Hausgemachter <u>Strudel</u>	3.90 €
<u>Steirischer</u> zartes Vanilleeis mit echtem Kernöl aus der Genussregion Steirisches Kürbiskernöl, Kürbiskernkrokant und einer Obershaube	8.90 €
<u>Mohr im Hemd</u> mit hausgemachter Schokosauce und Obers	4.90 €
<u>Stracciatellaeisbecher</u> Drei Kugeln cremiges Stracciatellaeis mit feinem Eierlikör und Schoko-Obershaube	8.50 €

Fragen Sie nach unserer Eis- & Dessertkarte.

Zu unseren Desserts empfehlen wir Ihnen unsere röstfrischen Kaffeevariationen!

### Unser Tipp:

Probieren Sie nach dem Essen einen unserer hausgebrannten und prämierten Edelbrände!

Allergeninformation gemäß Codex -Empfehlung:

A= Gluthaltiges 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

Information über Süßungsmittel (gemäß VO des BMG vom 10.07.2014, BGBl Nr. II/175/2014)

\*) eine Phenylalaninquelle; \*\*) Kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken

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 auch noch andere Stoffe, die Lebensmittelallergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Trotz sorgfältiger Herstellung unserer Gerichte können neben den 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.