Tageskarte Sonntag, 28. April 2024

Feine Puppinger **Spargelcremesuppe** 6.90 €
mit Milchschaum und Spargelpofesen

3 Stangen frischer **Puppinger Spargel** als Vorspeise 12.90 €
lauwarm serviert, mit echtem Olivenöl und Grana Padano

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

Ofenfrisches **Surbratl** (Schopf) 16.90 €
AMA-Gütesiegel; mit Semmelknödel und warmem Krautsalat

Gegrilltes Hendlbrüstl 23.90 €
(Hermine Wech) auf frischem Puppinger Spargel, dazu Most-Hollandaise und Petersilerdäpfeln

Faschierte Wildlaibchen 16.90 €
auf Puppinger Spargelragout, dazu gibt's Eferdinger Landl Erdäpfel

Marinierte Blattsalate 16.90 €
mit gegrillten Bio-Kräuterseitlingen aus Hartkirchen und eingelegtem Schafkäse aus St. Marienkirchen/ Hausruck

Feines **Lammbeuscherl** 15.90 €
mit Knödel; unser Lammfleisch stammt von Familie Beiskammer

Hausgemachte **Nockerl** 13.90 €
mit Bärlauchrahmsauce und Käse überbacken

Überbackene **Gemüsepalatschinke** 14.90 €
mit Paradeisersauce und Käse überbacken

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

Eispalatschinke 9.80 €
mit Obers und Früchten

Wir suchen Dich!

Komm in unser Team in **Service** oder **Küche**:
Vollzeit, Teilzeit, nur einen Tag, nur abends, ...
Wir sind flexibel, Du auch?

Wir freuen uns auf Dich - Bewirb Dich unter gasthof@dieplinger.at

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 Firlinger 4.80 €

mit selbstgemachtem **Hollersirup** 5.10 €

mit selbstgemachtem **Rosenblütensirup** 5.10 €

Barita 5.40 €

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

Unsere Vorspeisen

Wacholdergeräuchertes Forellenfilet 15.90 €

mit Salatgarnierung, Oberskren und Toast

Unser Bio Schaffrischkäse 14.90 €

von Häusl's Bio Schafkäse aus St. Marienkirchen/ Hausruck, mit Salatgarnierung, dazu gibt's Mühlviertler Schinkenspeck und hausgemachtes Bärlauchpesto

Aus dem Suppentopf

Unsere würzige, paprizierte Fischsuppe 6.90 €

mit Milchschaum

Rindsuppe mit **Leberknödel** 4.90 €

oder mit **Frittaten** 4.90 €

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 **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 Ende Mai: 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 15.90 €

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 16.90 €

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

Hühnerschnitzel in der **Kürbiskernpanier** 15.90 €

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

Gebackene Erdäpfel-Gemüseknödel 13.90 €

auf Paradeisersauce und mit Grana Padano

Backhendlsalat 14.90 €

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

Bauernsalat 13.90 €

marinierte Blattsalate mit gegrillten Speckkrusteln, Schwarzbrotcoûtons und Spiegelei

Extras:

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

Aufpreis Umbestellung der Beilage auf Pommes frites	1.- €
Aufpreis Umbestellung der Beilage auf Salat	2.- €
Aufpreis Umbestellung grüner Salat auf gemischten Salat bei Hauptgerichtsalaten	2.- €
Gemischter Salat	4.50 €
Grüner Salat	4.50 €
Kernöl	1.- €
Handgedrehte Salzstangerl vom Raab	1.90 €
Semmel, Hausbrot	1.- €
Ketchup/ Mayonnaise	0.50 €

Alle Preise inklusive Mehrwertsteuer und aller Abgaben 2024. Irrtümer sowie Druck- und Satzfehler vorbehalten, alle Angaben ohne Gewähr

Frühlingslustsalat 17.90 €

marinierte Frühlingsblattsalate, darauf Puppinger Spargel mit Schinken & Käse umwickelt & heraus gebacken (Spargel vom Lindinger/ Ecker aus Pupping)

Puppinger **Spargel mit Mühlviertler Schinkenspeck** 21.90 €

dazu Most-Hollandaise und Petersilerdäpfeln (Spargel vom Lindinger/ Ecker aus Pupping)

Puppinger **Spargel mit Most-Hollandaise** 19.90 €

dazu gibt's Petersilerdäpfeln (Spargel vom Lindinger/ Ecker aus Pupping)

Zweierlei gegrillte **Fischfilets** 26.90 €

Donauzander- & Donauwelsfilet mit Puppinger Spargel, dazu Most-Hollandaise und Petersilerdäpfeln (Spargel vom Lindinger/ Ecker aus Pupping)

Steirischer Wurzelkarpfen (Hufeisen) 18.50 €

im Wurzel-Mostsud gekocht, mit frischem Kren und Erdäpfeln

Forelle im Ganzen gegrillt 19.90 €

mit Petersilerdäpfeln

Weinempfehlung zu unseren Speisen

1/8 l Sauvignon blanc "Die Sprunghafte Gams" 2019 4.50 €

Weingut Sighardt Donabaum, Spitz/ Donau, Niederösterreich; halbtrocken

1/8 l Grüner Veltliner Wachauer Federspiel 2022 3.90 €

Weingut Özelt, Spitz/ Donau, Niederösterreich

1/8 l Bio Wiener Gemischter Satz 2023 4.70 €

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

1/8 l Rose 2022 4.70 €

Weingut Gmeiner Perg, Oberösterreich

1/8 l Zechun Heideboden 2020 5.30 €

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

Mostsommelière Paula Langmayr empfiehlt

1/4 l Reinsortiger „Rote Landl Birn" Most 3.60 €

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

1/4 l Reinsortiger Weberbartl Most 3.60 €

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

1 l Flasche reinsortiger Most 13.- €

Für unsere Kleinen

„Kiwi“ von Truthahn (Hermine Wech, Kärnten 7.20 €
Kinder Schnitzel im Pfandl gebacken, mit Pommes frites

Narrische Würstel 7.20 €
Grillwürstel mit Pommes frites

Pommes frites 4.90 €
aus Erdäpfeln der Genussregion Eferding

Süße Verführungen

Köstliche **Kardinalschnitte** 4.50 €

Hausgemachter **Strudel** 4.90 €

Steirischer 10.50 €
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 10.20 €
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.