

# DEISINGER HOF

BIO-Qualität

## Unsere Bio-Säfte

Apfelsaft naturtrüb	0,25l 3,00
Birnensaft	0,25l mit Soda 2,90
Apfel-Mischsäfte	0,25l mit Wasser 2,40
Apfel-Weichsel, Apfel-Holunder	0,5l mit Soda 4,20
Apfel-Johannisbeere, Apfel-Karotte	0,5l mit Wasser 3,70
Holunderblütenwasser	0,25l mit Soda 2,80 / mit Wasser 2,30
Himbeerwasser	0,5l mit Soda 4,00 / mit Wasser 3,50
Kräuter - Birnen Eistee	0,3l 3,80
Kräuter - Birnen Limonade	0,3l 3,80
Pedacola	0,3l 3,80

## Wasser und Sprudler

Birnen - Tonicwasser	0,3l 4,20
Sodawasser	0,25l 2,00 / 0,5l 3,00
Mineral prickelnd oder still	0,3l 3,00
mit Bio Zitronen Direktsaft	2cl 0,40
Schartner Bombe	0,25l 3,30
Almdudler	0,3l 3,90
Coca-Cola	0,3l 3,90

## Bio-Kaffee und Tee von Sonnentor

Verlängerter	3,50
Häferkaffee	4,00
Cappuccino	4,00
Milchkaffee/Latte	4,20
Espresso	3,30
Kakao	4,00
Kräuter- und Früchtetee	3,50

## Bierig - Bayerisch HB - Traunstein

Fürstenquell Helles vom Fass	0,5l 4,90/ 0,3l 4,10
HB Dunkel	0,5l 4,90
HB alkoholfrei	0,5l 4,90
Weißbier vom Fass	0,5l 5,20/ 0,3l 4,40
Weißbier alkoholfrei	0,5l 5,20
HB Zwickl	0,3l 4,10
HB Pils	0,3l 4,10
HB Zwickl alkoholfrei	0,3l 4,10
Freistädter Bio-Zwickl	0,3l 4,10

## Weine

Spritzer	1/4l 3,80
Grüner Veltliner oder Zweigelt	1/8l 3,20
Weingut Schmidt, Niederrußbach	
Sauvignon Blanc oder Riesling	1/8l 4,30
Weingut Schmidt, Niederrußbach	
Zweigelt vom Muschelkalk oder Merlot Ölberg	1/8l 4,30
Weingut Schmidt, Niederrußbach	

Lieber Gast, unser Service- und Barpersonal informiert dich gerne über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

## Erfrischend fruchtig

Frizzante Apfel oder Birne	1/8l 3,50
Aperol Spritz mit Apfelfrizzante	0,25l 5,50

## Jugendlich süß

Cider Apfel oder Birne	0,3l 4,50
Most Hugo mit Apfelfrizzante	0,25l 5,50

## Deisinger Moste

Hausmost	0,25l 3,20 / mit Soda 2,50
Apfel-Birnenmost vom Fass	0,5l 4,50 / mit Soda 3,80
Hollermost	
Most Soda Hollersaft	
Almmost	
Most Soda Almdudler	0,25l 3,00 / 0,5l 4,50

## Deisinger Hausmost gibt es auch alkoholfrei!

### Sortenreine Moste

Trocken:	Bio Apfel, Speckbirne, Grüne Pichelbirne, Apfel-Birne
Lieblich:	Lemoni Apfel, Lederbirne
Süß:	Jona Apfel
	1,8l 2,50
	1,4l 3,50
	Flasche 1l 13,0

## Aus der haus eigenen Brennerei

### EDELBRÄNDE

Speckbirne, Lederbirne, Kletznbirne, Landlbirne, Williamsbirne, Hauszwetschke, Apfelbrand, Apfel-Hefebrand, Birnen-Hefebrand, Himbeergeist	2cl 3,00
Weichselbrand, Kirschenbrand	2cl 4,00

### HOLZFASSGEREIFTE BRÄNDE

Hauszwetschke, Apfelbrand, Kräuter GIN	
Apfel-Hefebrand, Birne-Zigarrenbrand (44% vol)	2cl 3,50

### LIKÖRE

Weichsellikör, Nusslikör (grüne Nüsse), Walnusskernlikör (reife Nusskerne), „Zwetschkerl“ (Zwetschkenlikör mit Dörrzwetschke)	2cl 3,50
---	----------

### ZIRBE

Apfel-Zirbenbrand, Zirbe	2cl 3,50
--------------------------	----------

### GIN

Hauseigener Kräuter GIN (47% vol)	2cl 3,50
GIN mit hausgemachtem Birnen-Tonic	5,20

## Auf Vorbestellung

Neben unserem regulären Angebot servieren wir auch Ripperlessen, einen herzhaften Bauernschmaus, Knödelvariationen (Hascheeknödel, Grammelknödel und gebackene Speckknödel) sowie unser traditionelles „Brat in der Rein“. Als Beilagen reichen wir warmen Krautsalat, Erdäpfelknödel und Erdäpfel.

Wir bitten um telefonische Reservierung!

Alle unsere warmen Gerichte sind selbstverständlich in BIO-Qualität. Das Rindfleisch stammt von unserem eigenen Hof, das Schweinefleisch beziehen wir von BIOSCHWEIN AUSTRIA, das Gemüse vom Gemüsehof Voggeneder in Naarn, und die Gewürze von „Mühlviertler Bio Kräuter“.

Bio-Kontrollstelle: **AT-BIO-301**

Alle Speisen am Deisinger Hof  
sind in Bio-Qualität!

# DEISINGER HOF

Für unsere Gäste nur das Beste  
weil wir das Leben lieben.

100% BIO-Qualität

## Rinds Supp'n

- 🍃 **Kaspressknödel** 4,50
- 🍃 **Leberknödel** 4,50
- 🍃 **Frittaten** 4,20
- 🍃 **Haussuppe** 6,90  
mit Kaspressknödel, Leberknödel und Frittaten
- 🍃 **Suppentopf** 10,50  
Nudelsuppe mit Rindfleisch

## Saures

- 🍃 **"Saure Wirtin"** 13,50  
Rindfleisch, Schafkäse in Apfelessig und Öl,  
garniert mit Zwiebeln und Gemüse der Saison
- 🍃 **"Da Wirt is sauer"** 13,50  
Saures Teller allerlei; mit Knacker, Rindfleisch  
und Sulz in Apfelessig und Öl; garniert mit Zwiebeln  
und Gemüse der Saison
- 🍃 **Saures Rindfleisch** 13,50  
Zartes Rindfleisch mit Zwiebel, garniert  
mit Gemüse der Saison
- 🍃 **Haussulz** 11,50  
Hausgemachtes Bauernsulz garniert  
mit Zwiebel und Gemüse der Saison
- 🍃 **Saure Wurst** 11,50  
von der Knacker; garniert mit Zwiebeln und  
Gemüse der Saison

## Jausn

- 🍃 **Deisinger Jause** 13,50  
Rustikale Jause zum Selberschneiden mit  
Schweinsbrat, Geselchtem und Speck im Ganzen  
mit Heumilch-Topfen, Bratfett und Erdäpfelkäse
- 🍃 **Mühlviertler Brettjause** 13,50  
Fein geschnittenes Schweinsbrat, Geselchtem  
und Speck; mit Heumilch-Topfen und Erdäpfelkäse  
garniert mit Kren, Zwiebel und Pfefferoni
- 🍃 **Kaltes Bratl von der Rein** 12,50  
Original Deisinger Schweinsbrat vom  
Schopf mit kalten Knödel und Bratfett

## Unsere Bröte

- 🍃 **Hof Brot** 10,50  
A moi oi's mit Schweinsbrat, Geselchtem  
mit Speck, Topfen und Erdäpfelkäse
- 🍃 **Speckbrot** 9,50  
belegt mit hausgeräuchertem Karreespeck  
und Zwiebeln
- 🍃 **Bratlbrot** 9,50  
belegt mit kaltem Bratl, Kren und Pfefferoni
- 🍃 **Bratfettbrot** 5,50  
mit Zwiebeln

## Der Bio-Hof Deisinger

Der Deisinger Hof ist seit 1995 ein zertifizierter Bio-Betrieb. Viele unserer Produkte stellen wir selbst her oder beziehen sie von regionalen Partnern. Seit 2022 bieten wir ausschließlich Speisen in **100 % Bio-Qualität** an.

Wir sind überzeugt, dass man die Bio-Qualität und die Sorgfalt, die in die Herstellung unserer Produkte fließt, schmeckt.

Jeden Tag wird bei uns am Hof frisches Brot gebacken – aus Bio-Getreide, das von der Nestelberger Mühle in Perg schonend lohnvermahlen wird.

## Leicht & Vegetarisch

- 🍃 **"Heumilch-Kaserl"** 10,50  
Eingelegter Topfenkäse mit Kräuter verfeinert
- 🍃 **Schafkäse** 10,50  
garniert mit Gemüse der Saison
- 🍃 **Kasjaun** 13,50  
mit Heumilchtopfen, Erdäpfelkäse, Liptauer, Kaserl  
Butter und Almkönig
- 🍃 **Butterbrot** 4,90  
fein gestrichener Butter mit Schnittlauch garniert
- 🍃 **Veganes Gemüsebrot** 8,50  
Deisinger Bio-Brot mit fein gestrichener Margarine  
und frischem Gemüse der Saison
- 🍃 **Heumilch Topfenbrot** 7,50
- 🍃 **Erdäpfelkäsbrot** 7,50
- 🍃 **Liptauerbrot** 7,50
- 🍃 **Schnittkäsbrot vom Almkönig** 8,50
- 🍃 **Veganes Bratfettbrot** 6,50

## Zum dazu bestän

- 🍃 Schüsserl Erdäpfel-, Topfen- oder Liptauerkäse 4,20
- 🍃 Portion Bratfett 3,20
- 🍃 Portion Gemüse 4,20
- 🍃 Portion Gurken und Pfefferoni 4,20
- 🍃 Scheibe Brot 1,00
- 🍃 Senf 0,50
- 🍃 Kürbiskernöl 1,00

## Mehlspeizen

- 🍃 **Bauernkrapfen** 3,90
- 🍃 **Mostschädel mit Schlagobers** 4,50  
Besoffener Kapuziner mit Most aufgegossen
- 🍃 **Haustorte** 4,50  
Schoko-Schlagobertorte, Apfeltorte,  
Heidelbeer-Topfentorte
- 🍃 **Kardinalschnitte** 4,50

Scanne diesen QR-Code, um mehr über unsere Produkte, Partner und die Herstellung zu erfahren, direkt auf unserer Website.



Bio-Kontrollstelle: AT-BIO-301