



*Herzlich Willkommen &
Grias' eich!*

Deisinger Hof
www.deisinger-hof.at

Auf Vorbestellung bieten wir auch Ripperlessen, einen Bauernschmaus, Knödelessen und unser traditionelles "Bratl in der Rein" an! Als Beilagen reichen wir warmen Krautsalat, Kartoffelknödel und Kartoffeln.

Wir bitten um telefonische Reservierung!

Mahlzeit!





Der Deisinger Hof "Irgl in Lehen"

wurde 1711 erstmals urkundlich erwähnt und ist seitdem im Besitz der Familie Deisinger....

Seither bewirtschafteten 9 Generationen den Hof.

Das Gebäude, in dem sich heute die Jausenstation befindet, wurde um 1850 errichtet.

Davon zeugen noch heute einige Tor- und Türbögen.



Der Hof 1988

Seit 9. Juni 1983 hat der Hof die Ehrenauszeichnung "Erbhof"

Vor dem Brand am Peterstag 1907, der durch einen Blitzschlag ausgelöst wurde, war das Gebäude um einige Meter kleiner und der Wohntrakt hatte noch kein Stockwerk. 1908 war schließlich der Neubau fertig, obwohl sich ein Jahr zuvor der damalige Besitzer Georg Deisinger beim Versuch die Tiere zu retten, schwer verletzte. Bis zum Jahre 1938 hatte der halbe Hof noch ein Strohdach. Bis 1950 wurden Ochsen zur Bewirtschaftung des Ackerlandes eingesetzt. 1950 wurden trotz fortgeschrittener Mechanisierung, in die das Vertrauen noch zu gering war, nochmals Pferde als Zugtiere eingestellt. 1953 schließlich wurde der erste "15er" Traktor angeschafft.



“Saure Wirtin”

Zartes Rindfleisch und Schafkäse in Essig und Öl,
mit Zwiebel; garniert mit Gemüse der Saison € 6,90

“Da Wirt is sauer”

Saures Teller allerlei; mit Knacker, Rindfleisch und Sulz
in Essig und Öl; garniert mit Zwiebeln und Gemüse der
Saison € 6,90

Rindfleisch in Essig und Öl

Zartes Rindfleisch mit Zwiebel, garniert mit Gemüse
nach Saison € 5,90

Haussulz

Hausgemachtet Bauernsulz garniert mit Zwiebel und
Gemüse der Saison € 5,20

Essigwurst

von der Knacker; garniert mit Gemüse der Saison € 4,90

Alle Speisen auf Wunsch mit echtem steirischen Kürbiskernöl!
Aufpreis: € 0,50

Zu jeder Jause gibt es natürlich ein Stück
selbstgemachtest Bio-Brot dazu!

Scheibe Brot extra: € 0,50

Deisinger Jause

Rustikale Jause zum Selberschneiden mit Schweinsbratl, Geselchtem und Speck im Ganzen, mit Topfen und Erdäpfelkäse, garniert wie Brettljause € 6,90

Mühlviertler Brettljause

Fein geschnittenes Schweinsbratl, Geselchtes und Speck; mit frischem Topfen und Erdäpfelkäse reich garniert mit Kren, Zwiebel, Pfefferoni, Tomaten und Kräutern der Saison € 6,70

„Kaltes Bratl von der Rein“

Original Deisinger Schweinsbratl vom Schopf mit Beilagen der Saison € 5,90



“Kaserl”

Eingelegter Topfenkäse mit Knoblauch verfeinert € 4,30

Schafkäse

aus biologischer Landwirtschaft;
garniert mit Gemüse der Saison € 4,30

Käsjause

mit frischem Topfen, Erdäpfelkäse, Liptauer, Kaserl
Butter und Schnittkäse € 5,90

Deisingers´ Butterbrot

fein gestrichener Butter mit Schnittlauch garniert € 2,00

Gemüsebrot

Deisinger Bio-Brot mit fein gestrichener Butter
frischem Gemüse der Saison € 2,90

Topfenbrot

garniert mit frischen Kräutern aus dem Gemüsegarten € 2,90

Erdäpfelkäsbrot

mit hausgemachtem Erdäpfelkäs und frischen Kräutern € 2,90

Schnittkäsbrot

belegt mit feinem Schnittkäse, garniert mit frischen Kräutern € 3,70

Liptauerbrot

mit hausgemachtem Liptauer, garniert mit frischen Kräutern € 2,90

Leicht & Vegetarisch



Auf Wunsch
mit echtem
steirischem
Kürbiskernöl:
+ € 0,50

Hof Brot

"Misch-Masch" mit Schweinsbrat'l, Geselchtem und Speck, frischem Topfen und Erdäpfelkäse; garniert mit Kren, Zwiebel, Pfefferoni und Tomaten € 4,90

Speckbrot

belegt mit hausgeräuchertem Bauernkarree und Zwiebeln € 3,80

Fleischbrot

belegt mit kaltem Schweinsbrat'l; mit Kren und Pfefferoni € 3,60

Schmalzbrot

Schweineschmalz mit Grammeln und Zwiebeln € 2,00

Bratlfettbrot

mit Schweinsbratlfett'n und Zwiebeln € 2,00

Dessert:

Werfen Sie auch einen Blick auf unsere Kaffee & Dessert-Karte!

Bauernkrapfen € 1,90

Mostschädel mit Schlagobers € 2,10
Besoffener Kapuziner mit Most aufgegossen

Haustorte € 2,40



Cider & Moste



Probieren Sie unsere prämierten Mostspezialitäten, Cider und Frizzante! Je nach Saison und Ernte servieren wir Ihnen reinsortige Birnen und Apfelmoste sowie verschiedene Apfel-Birnen, Apfel- und Birnenmoste.

Fragen Sie nach den aktuellen Sorten!

Sortenreine Moste

0,25l € 1,70
Flasche 1l € 6,50

Apfel Cider 0,33l € 2,60

Birnen Cider 0,33l € 2,60

Cider ist ein sehr fruchtiges, spritziges Getränk mit nur 3% Alkohol!

Apfel-Birnenmost

0,5l	€ 2,40
0,25l	€ 1,50
0,5l gespritzt	€ 2,00
0,25l gespritzt	€ 1,30

Der Kernobstbestand am Deisinger Hof

umfasst ca. 100 Apfel- und Birnenbäume. Das gewonnene Obst wird ausschließlich zur Produktion von Mosten und Schnäpsen verwendet. In den letzten Jahren wurden rund um den Hof etwa 30 Birnenbäume und etliche Apfelbäume gesetzt. Den Ertrag der 45 Zwetschkenbäume und der Nussbäume verwenden wir zum Herstellen unserer Hausbrände in unserer hauseigenen Schnäpsbrennerei.

Almost

Most mit Almdudler und Soda gespritzt

0,5l	€ 2,70
0,25l	€ 1,70



Schnäpse & Liköre

Mostbirne, Zwetschke, Marille, Birne	2cl	€ 2,00
Nusslikör, Weichsellikör, Walnusskernlikör	2cl	€ 2,00
„Zwetschkerl“	2cl	€ 2,30

Deisinger Hof

www.deisinger-hof.at

Fürstenquell vom Fass

0,5l	€ 3,00
0,3l	€ 2,50

Hofbräu Leichte

0,5l	€ 3,00
------	--------

Altbayrisch Dunkel

0,5l	€ 3,00
------	--------

Schlossgold alkoholfrei

0,5l	€ 3,00
------	--------

Radler

0,5l	€ 3,00
0,3l	€ 2,50

Helle Hefe-Weißbier vom Fass

0,5l	€ 3,10
0,3l	€ 2,80

Dunkles Hefe-Weißbier

0,5l	€ 3,10
------	--------

HB-Weiße alkoholfrei

0,5l	€ 3,10
------	--------



Weine aus Niederösterreich

Gespritzter weiß oder rot	1/4l	€ 2,10
Blauer Zweigelt	1/8l	€ 1,90
Grüner Veltliner	1/8l	€ 1,90

Weine aus dem Burgenland

Neuburger, halbtrocken, Rust	1/8l	€ 2,10
Blaufränkischer, halbtrocken, Rust	1/8l	€ 2,10

Weine aus der Südsteiermark

Welschriesling	1/8l	€ 2,40
Weingut H.& R. Schwarz	Flasche 0,7l	€ 13,50
Kitzeck im Sausal/ Südsteiermark, trocken		
Sauvignon Blanc	1/8l	€ 2,80
Weingut H.& R. Schwarz	Flasche 0,7l	€ 16,50
Kitzeck im Sausal/ Südsteiermark, trocken		

Kitzeck im Sausal ist Europas
höchstgelegener Weinbauort.



“Deisinger-Wasser”	0,3l	€ 1,50
Hollerblütensaft oder Himbeersaft mit Leitungswasser	0,5l	€ 1,80
Jugendgetränk (Hollerblütensaft/ Soda)	0,5l	€ 2,00

Apfelsaft naturtrüb	0,25l	€ 2,00
Naturbelassene Säfte (siehe Apfel unten)	0,25l	€ 2,20
Apfelsäfte gespritzt	0,25l/0,5l	€ 1,90/ € 2,80



Schartnerbombe, 0,25l	€ 2,20
Orangensaft, 0,25l	€ 2,20
Coca-Cola, 0,3l	€ 2,40
Coca-Cola light, 0,3l	€ 2,40
Almdudler, 0,3l	€ 2,40
Eistee Pfirsich, 0,3l	€ 2,40

Alkoholfrei gespritzt		
	0,3l	€ 2,20
	0,5l	€ 2,90

gespritzt mit Leitungswasser 40 cent weniger als mit Soda.

Mineralwasser	0,35l	€ 1,90
prickelnd oder still		





Bilder: oben: Leopoldine und Georg Deisinger mit den erstgeborenen Söhnen. **mitte:** Josef, Leopoldine, Franz, Ingrid, Martin, Renate, Georg, Waltraud, Heinrich, Birgit, Johann, Andrea und Hubert **unten:** Familie Deisinger 2009



Als am 21. Mai 1957 Leopoldine und Georg Deisinger heirateten, übernahmen sie gleichzeitig den Hof von Rosa und Georg. Neben vielen ehrenamtlichen Tätigkeiten und der Bewirtschaftung des Hofes kam ein Jahr später das erste Kind. Doch dabei sollte es nicht bleiben... Mit den Jahren entstand eine Großfamilie mit 13 Kindern...



Als am 21. April 1987 Georg Deisinger verstarb übernahm Josef Deisinger den Hof und bewirtschaftet ihn bis heute mit tatkräftiger Unterstützung seiner Tanja und seiner Mutter Leopoldine.

Gastfreundschaft wurde am Deisinger-Hof schon immer groß geschrieben, so eröffneten Josef und Tanja im Jahr 2000, im Sinne von Josefs Eltern die Jausenstation. Mit Katharina, den Zwillingen David und Julian und Emilie wächst die nächste Großfamilie heran.



Der Hof 1988



Heutiger Eingangsbereich der
Jausenstation im Jahr 1993

Auch der Hof hat ein völlig neues Erscheinungsbild. Nicht nur das Gebäude selbst wurde von Grund auf renoviert, sondern auch die Stallungen und das Umfeld. So können Sie sich heute über eine großzügige Parkplatzanlage, und die Kinder sich über den großen Kinderspielplatz freuen. Seit dem Umbau 2011 verfügt der Betrieb über ein zweites, uriges Nebenzimmer und ein barrierefreies WC. Neuer Mittelpunkt ist der teilüberdachte Hof mit einer gemütlichen Bar für Mostverkostungen.