

DEISINGER HOF

BIO-Qualität

Unsere Bio-Säfte

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

Wasser und Sprudeler

Birnen - Tonicwasser	0,3l 4,50
Sodawasser	0,25l 2,00 / 0,5l 3,20
Mineral prickelnd oder still	0,3l 3,30
mit Bio Zitronen Direktsaft	2cl 0,40
Schartner Bombe	0,25l 3,50
Almdudler	0,3l 4,10
Coca-Cola	0,3l 4,10

Bio-Kaffee und Tee von Sonnentor

Verlängerter	3,80
Häferlkaffee	4,50
Cappuccino	4,50
Milchkaffee/Latte	4,50
Espresso	3,50
Kakao	4,50
Kräuter- und Früchtetee	3,90

Bierig - Bayerisch HB - Traunstein

Fürstenquell Helles vom Fass	0,5l 5,00/ 0,3l 4,20
HB Dunkel	0,5l 5,00
HB alkoholfrei	0,5l 5,00
Weißbier vom Fass	0,5l 5,40/ 0,3l 4,60
Weißbier alkoholfrei	0,5l 5,40
HB Zwickl	0,3l 4,20
HB Pils	0,3l 4,20
HB Zwickl alkoholfrei	0,3l 4,20
Freistädter Bio-Zwickl	0,3l 4,20

Weine

Spritzer	1/4l 4,00
Grüner Veltliner oder Zweigelt	1/8l 3,50
Weingut Schmidt, Niederrußbach	
Sauvignon Blanc oder Riesling	1/8l 4,50
Weingut Schmidt, Niederrußbach	
Zweigelt vom Muschelkalk oder Merlot Ölberg	1/8l 4,50
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 3,70
Aperol Spritz mit Apfelfrizzante	0,25l 5,70

Jugendlich süß

Cider Apfel oder Birne	0,3l 4,80
Most Hugo mit Apfelfrizzante	0,25l 5,70

Deisinger Moste

Hausmost	0,25l 3,50 / mit Soda 2,50
Apfel-Birnenmost vom Fass	0,5l 5,00 / mit Soda 4,00
Hollermost	
Most Soda Hollersaft	
Almmost	
Most Soda Almdudler	0,25l 3,30 / 0,5l 4,80

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 2,80
	1,4l 3,80
	Flasche 1l 15,00

Aus der hauseigenen Brennerei

EDELBRÄNDE

Speckbirne, Lederbirne, Kletznbirne, Landlbirne, Williamsbirne, Hauszwetschke, Apfelbrand, Apfel-Hefebbrand, Birnen-Hefebbrand, Himbeergeist

2cl 3,50

Weichselbrand, Kirschenbrand

2cl 4,00

HOLZFASSGEREIFTE BRÄNDE

Hauszwetschke, Apfelbrand, Kräuter GIN
Apfel-Hefebbrand, Birne-Zigarrenbrand (44% vol)

2cl 3,50

LIKÖRE

Weichsellikör, Himbeerlikör, Heidelbeerlikör
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)
GIN mit hausgemachtem Birnen-Tonic

2cl 3,50
5,90

Auf Vorbestellung

Neben unserem regulären Angebot servieren wir auch Ripperlessen, einen herzhaften Bauernschmaus, Knödelvariationen (Hascheeknödel, Grammelknödel und gebackene Speckknödel) sowie unser traditionelles „Bratl 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

100% BIO-Qualität

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

Rinds Supp'n

🌱 Kaspressknödel	4,80
🌱 Leberknödel	4,80
🌱 Frittaten	4,50
🌱 Haussuppe mit Kaspressknödel, Leberknödel und Frittaten	7,90
🌱 Suppentopf Nudelsuppe mit Rindfleisch	11,50

Saures

🌱 “Saure Wirtin” Rindfleisch, Schafkäse in Apfelessig und Öl, garniert mit Zwiebeln und Gemüse der Saison	14,50
🌱 “Da Wirt is sauer” Saures Teller allerlei; mit Knacker, Rindfleisch und Sulz in Apfelessig und Öl; garniert mit Zwiebeln und Gemüse der Saison	14,50
🌱 Saures Rindfleisch Zartes Rindfleisch mit Zwiebel, garniert mit Gemüse der Saison	14,50
🌱 Haussulz Hausgemachtes Bauernsulz garniert mit Zwiebel und Gemüse der Saison	12,50
🌱 Saure Wurst von der Knacker; garniert mit Zwiebeln und Gemüse der Saison	12,50

Jause

🌱 Deisinger Jause Rustikale Jause zum Selberschneiden mit Schweinsbratl, Geselchtem und Speck im Ganzen mit Heumilch-Topfen, Bratfett und Erdäpfelkäse	14,50
🌱 Mühlviertler Brettljause Fein geschnittenes Schweinsbratl, Geselchtem und Speck; mit Heumilch-Topfen und Erdäpfelkäse garniert mit Kren, Zwiebel und Pfefferoni	14,50
🌱 Kaltes Bratl von der Rein Original Deisinger Schweinsbratl vom Schopf mit kalten Knödel und Bratfett	13,50

Unsere Bröte

🌱 Hof Brot A moi oi's mit Schweinsbratl, Geselchtem mit Speck, Topfen und Erdäpfelkäse	11,50
🌱 Speckbrot belegt mit hausgeräuchertem Karreespeck und Zwiebeln	10,50
🌱 Bratlbrot belegt mit kaltem Bratl, Kren und Pfefferoni	10,50
🌱 Bratfettbrot mit Zwiebeln	6,50

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



Bio-Kontrollstelle: AT-BIO-301

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” Eingelegter Topfenkäse mit Kräuter verfeinert	11,50
🌱 Schafkäse garniert mit Gemüse der Saison	11,50
🌱 Kasjausn mit Heumilchtopfen, Erdäpfelkäse, Liptauer, Kaserl Butter und Almkönig	14,50
🌱 Butterbrot fein gestrichener Butter mit Schnittlauch garniert	5,50
🌱 Veganes Gemüsebrot Deisinger Bio-Brot mit fein gestrichener Margarine und frischem Gemüse der Saison	9,50
🌱 Heumilch Topfenbrot	8,50
🌱 Erdäpfelkäsbro	8,50
🌱 Liptauerbrot	8,50
🌱 Schnittkäsbro vom Almkönig	9,50
🌱 Veganes Bratfettbrot	7,50

Zum dazu besten

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

Mehlspeisen

🌱 Bauernkrapfen	4,50
🌱 Mostschädel mit Schlagobers Besoffener Kapuziner mit Most aufgegossen	4,90
🌱 Haustorte Schoko-Schlagoberstorte, Apfeltorte, Heidelbeer-Topfentorte	4,90
🌱 Kardinalschnitte	4,90