

# DEISINGER HOF

BIO-Qualität

## Unsere Bio-Säfte

<b>Apfelsaft naturtrüb</b>	0,25l 3,30
<b>Birnensaft</b>	0,25l mit Soda 3,00
<b>Apfel-Mischsätze</b>	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
<b>Holunderblütenwasser</b>	0,25l mit Soda 3,00 / mit Wasser 2,50
<b>Himbeerwasser</b>	0,5l mit Soda 4,50 / mit Wasser 4,00
<b>Kräuter - Birnen Eistee</b>	0,3l 4,00
<b>Kräuter - Birnen Limonade</b>	0,3l 4,00
<b>Pedacola</b>	0,3l 4,00

## Wasser und Sprudelwasser

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

## Bio-Kaffee und Tee von Sonnentor

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

## Bierig - Bayerisch HB - Tramnstein

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

## Weine

<b>Spritzer</b>	1/4l 4,00
<b>Grüner Veltliner oder Zweigelt</b>	1/8l 3,50
Weingut Schmidt, Niederrußbach	
<b>Sauvignon Blanc oder Riesling</b>	1/8l 4,50
Weingut Schmidt, Niederrußbach	
<b>Zweigelt vom Muschelkalk oder</b>	1/8l 4,50
<b>Merlot Ölberg</b>	
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

<b>Frizzante</b> Apfel oder Birne	1/8l 3,70
<b>Aperol Spritz mit Apfelfrizzante</b>	0,25l 5,70

## Jugendlich SÜß

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

## Deisinger Moste

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

Deisinger Hausmost gibt es auch alkoholfrei!

## Sortenreine Moste

<b>Trocken:</b> Bio Apfel, Speckbirne, Grüne Pichelbirne, Apfel-Birne	
<b>Lieblich:</b> Lemoni Apfel, Lederbirne	
<b>Süß:</b> Jona Apfel	1,8l 2,80
	1,4l 3,80
	Flasche 1l 15,00

## Aus der hausigenen Brennerei

### EDELBRÄNDE

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

2cl 3,50

Weichselbrand, Kirschenbrand

2cl 4,00

### HOLZFASSGEREIFTE BRÄNDE

Hauszwetschke, Apfelbrand, Kräuter GIN  
Apfel-Hefebrand, 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.

## Rind Supp'n

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

## Saures

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

## Jause

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

## Unsere Brote

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

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 gebacken wird.

## Leicht & Vegetarisch

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

## Zum dazu bestön

Schüssel Erdäpfel-, Topfen- oder Liptauerkäse	4,50
Portion Bratlfett	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	4,90
Besoffener Kapuziner mit Most aufgegossen	
Haustorte	4,90
Schoko-Schlagoberstorte, Apfeltorte, Heidelbeer-Topfentorte	
Kardinalschnitte	4,90