

DEISINGER HOF

Unsere Bio-Säfte

Apfelsaft naturtrüb	0,25l 2,90
Birnensaft	0,25l mit Soda 2,80
Apfel-Mischsäfte	0,25l mit Wasser 2,30
Apfel-Weichsel, Apfel-Holunder	0,5l mit Soda 4,00
Apfel-Johannisbeere, Apfel-Karotte	0,5l mit Wasser 3,50
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 3,50

Wasser und Sprudel

Birnen - Tonicwasser	0,3l 3,90
Sodawasser	0,25l 2,00 / 0,5l 3,00
Mineral prickelnd oder still	0,3l 2,90
mit Bio Zitronen Direcktsaft	2cl 0,40
Schartner Bombe	0,25l 2,90
Almdudler	0,3l 3,50
Coca-Cola	0,3l 3,50

Bio-Kaffee und Tee von Sonnentor

Verlängerter	3,20
Häferlkaffee	3,80
Cappuccino	3,80
Milchkaffee/Latte	3,90
Espresso	3,00
Kakao	3,50
Kräuter- und Früchtetee	3,00

Bierig - Bayerisch HB - Traunstein

Fürstenquell Helles vom Fass	0,5l 4,50/ 0,3l 3,90
Altbayerisch Dunkel	0,5l 4,50
HB alkoholfrei	0,5l 4,50
Weißbier vom Fass	0,5l 4,60/ 0,3l 4,00
Weißbier alkoholfrei	0,5l 4,60
HB Zwickl	0,3l 3,90
Freistädter Bio-Zwickl	0,3l 3,90

Weine

Spritzer	1/4l 3,30
Grüner Veltliner und Zweigelt	1/8l 2,80
Weingut Fichtenbauer Mold, Langenlois	
Sauvignon Blanc und Welschriesling	1/8l 4,30
Weingut Schwarz, Kitzeck	
Zweigelt und Chardonnay	1/8l 4,20
Weingut Gmeiner, Perg	

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, gibt dir gerne unser Service- und Barpersonal

Erfrischend fruchtig

Frizzante Apfel oder Birne	1/8l 3,50
-----------------------------------	-----------

Jugendlich süß

Cider Apfel oder Birne	0,3l 3,90
-------------------------------	-----------

Deisinger Moste

Hausmost	0,25l 2,90 / mit Soda 2,30
Apfel-Birnenmost vom Fass	0,5l 4,00 / mit Soda 3,50
Hollermost	
Most Soda Hollersaft	
Almmost	
Most Soda Almdudler	0,25l 2,90 / 0,5l 4,00

Deisinger Most gibt es auch alkoholfrei!

Sortenreine Moste

Trocken: Apfel Birne, Grüne Pichelbirne, Bohnapfel, Speckbirne	
Lieblich: Lemoni Apfel, Lederbirne	
Süß: Jona Apfel	1,8l 2,40
	1,4l 3,00
	Flasche 1l 11,0

Aus der haus eigenen Brennerei

EDELBRÄNDE

Speckbirne, Lederbirne, Kletznbirne, Landlbirne, Williamsbirne, Hauszwetschke, Apfelbrand, Apfel-Hefebrand, Birnenhefebrand, Himbeergeist	2cl 3,00
Weichselbrand	2cl 3,50

HOLZFASSGEREIFTE BRÄNDE

Hauszwetschke, Apfelbrand, 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	4,90

Auf Vorbestellung

... bieten wir auch Ripperlessen, einen Bauernschmaus, Knödelessen (Hascheeknödel, Grammelknödel und gebackene Speckknödel) und unser traditionelles "Bratl in der Rein" an! Als Beilagen reichen wir warmen Krautsalat, Erdäpfelknödel und Erdäpfel.

Wir bitten um telefonische Reservierung!

Auch alle unsere warmen Gerichte sind natürlich in BIO-Qualität. Das Rindfleisch und die Weidegänse kommen von unserem eigenen Hof, das Schweinefleisch beziehen wir von BIOSCHWEIN AUSTRIA, das Gemüse kommt vom Gemüsehof Voggeneder in Naarn und die Gewürze von „Mühlviertler Bio Kräuter“.

DEISINGER HOF

Alle Speisen am Deisinger Hof sind in Bio-Qualität!

Rinds Supp'n

Kaspressknödel	3,90
Leberknödel	3,90
Frittaten	3,60
Haussuppe mit Kaspressknödel, Leberknöderl und Frittaten	5,50
Suppentopf Nudelsuppe mit Rindfleisch	8,50

Saures

"Saure Wirtin" Rindfleisch, Schafkäse in Apfelessig und Öl, garniert mit Zwiebeln und Gemüse der Saison	12,50
"Da Wirt is sauer" Saures Teller allerlei; mit Knacker, Rindfleisch und Sulz in Apfelessig und Öl; garniert mit Zwiebeln und Gemüse der Saison	12,50
Saures Rindfleisch Zartes Rindfleisch mit Zwiebel, garniert mit Gemüse nach Saison	12,50
Haussulz Hausgemachtes Bauernsulz garniert mit Zwiebel und Gemüse der Saison	10,50
Saure Wurst von der Knacker; garniert mit Zwiebeln und Gemüse der Saison	10,50

Jausn

Deisinger Jause Rustikale Jause zum Selberschneiden mit Schweinsbrat, Geselchtem und Speck im Ganzen mit Heumilch-Topfen, Bratfett und Erdäpfelkäse	12,50
Mühlviertler Brettjause Fein geschnittenes Schweinsbrat, Geselchtem und Speck; mit Heumilch-Topfen und Erdäpfelkäse garniert mit Kren, Zwiebel und Pfefferoni	12,50
Kaltes Brat'l von der Rein Original Deisinger Schweinsbrat'l vom Schopf mit kalten Knödel und Bratelfett	11,50

Unsere Bröte

Hof Brot A moi oi's mit Schweinsbrat, Geselchtem mit Speck, Topfen und Erdäpfelkäse	9,50
Speckbrot belegt mit hausgeräuchertem Karreespeck und Zwiebeln	8,50
Bratlbrot belegt mit kaltem Brat'l, Kren und Pfefferoni	8,50
Grammelschmalzbrot mit Zwiebeln	4,90
Bratlfettbrot mit Zwiebeln	4,90

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

Der Bio-Hof Deisinger

Der Deisinger Hof ist bereits seit 1995 ein Bio-Betrieb. Viele unserer Produkte stellen wir entweder selbst her oder beziehen sie von Partnern aus der Region. Seit 2022 sind alle Speisen am Deisinger Hof in Bio-Qualität.

Wir glauben daran, dass man die Bio-Qualität und die Zeit, die in der Herstellung unserer Produkte steckt, auch schmeckt. Am Deisinger Hof wird außerdem fast jeden Tag Brot gebacken - mit Bio-Getreide - Lohnvermahlen von der Nestelberger Mühle in Perg.

Scanne diesen QR Code oder gehe auf unsere Website um mehr über unsere Produkte, unsere Partner und die Herstellung zu erfahren.



AT-BIO-301

Leicht & Vegetarisch

"Heumilch-Kaserl" Eingelegter Topfenkäse mit Kräuter verfeinert	9,90
Schafkäse garniert mit Gemüse der Saison	9,90
Kasjausn mit Heumilchtopfen, Erdäpfelkäse, Liptauer, Kaserl Butter und Almkönig	12,50
Butterbrot fein gestrichener Butter mit Schnittlauch garniert	3,90
Veganes Gemüsebrot Deisinger Bio-Brot mit fein gestrichener Margarine und frischem Gemüse der Saison	7,90
Heumilch Topfenbrot	6,50
Erdäpfelkäsbrot	6,50
Liptauerbrot	6,50
Schnittkäsbrot vom Almkönig	7,50
Veganes Schmalzbrot	4,90

Zum dazu best'n

Schüsserl Erdäpfel-, Topfen- oder Liptauerkäse	3,90
Portion Bratlfett oder Grammelschmalz	2,90
Portion Gemüse	3,90
Portion Gurken und Pfefferoni	3,90
Scheibe Brot	1,00
Senf	0,50
Kürbiskernöl	1,00

Mehlspeisen

Bauernkräpfen	3,50
Mostschädel mit Schlagobers Besoffener Kapuziner mit Most aufgegossen	3,90
Nuss Most Küchlein mit Schlagobers Glutenfrei	3,90
Haustorte Schokotorte, Apfeltorte, Kardinalschnitte	3,90