

DEISINGER HOF

APERITIF

Apfel Cider	0,33l	€ 3,70
Birnen Cider	0,33l	€ 3,70
Apfelfrizzante	1/8l	€ 3,20
Birnenfrizzante	1/8l	€ 3,20

DEISINGER BIO-SÄFTE

“Deisinger-Wasser”		
Holunderblütensaft oder Himbeersaft mit Leitungswasser	0,25l 0,5l	€ 1,80 € 2,80
Holunderblütensaft oder Himbeersaft mit Soda	0,25l 0,5l	€ 2,30 € 3,30
Deisinger Kräuter-Eistee mit Birnensaft gesüßt	0,3l	€ 2,90
Hauseigenes Birnen-Tonic	0,3l	€ 3,50
Apfelsaft naturtrüb	0,25l	€ 2,60
Birnensaft	0,25l	€ 2,60
Apfel Mischsäfte Apfel-Holunder, Apfel-Johannisbeere, Apfel-Karotte, Apfel-Weichsel, Apfel-Zwetschke	0,25l	€ 2,60
Säfte gespritzt	0,25l 0,5l	€ 2,50 € 3,60
Säfte gespritzt mit Leitungswasser	0,25l 0,5l	€ 2,00 € 3,10

ALKOHOLFREI

Schartner Bombe	0,25l	€ 2,60
Orangensaft	0,25l	€ 2,60
Coca-Cola	0,3l	€ 2,90
Coca-Cola zero	0,3l	€ 2,90
Almdudler	0,3l	€ 2,90
Alkoholfrei gespritzt	0,3l 0,5l	€ 2,80 € 3,90
Alkoholfrei gespritzt mit Leitungswasser	0,3l 0,5l	€ 2,30 € 3,40
Mineralwasser prickelnd oder still	0,3l	€ 2,60
Soda	0,25l 0,5l	€ 1,90 € 3,00
Wasser	0,25l 0,5l	€ 0,50 € 0,90
frisch gepresster Zitronensaft		€ 0,40

BIER & RADLER HB-TRAUNSTEIN

Fürstenquell vom Fass	0,5l 0,3l	€ 4,00 € 3,30
Altbayrisch Dunkel	0,5l	€ 4,00
HB alkoholfrei	0,5l	€ 4,00
Radler	0,5l 0,3l	€ 4,00 € 3,30
Helles Hefe-Weißbier vom Fass	0,5l 0,3l	€ 4,40 € 3,70
Dunkles Hefe-Weißbier	0,5l	€ 4,40
HB-Weiße alkoholfrei	0,5l	€ 4,40
HB 1612er Zwickl	0,3l	€ 3,30
Freistädter Bio Zwickl	0,3l	€ 3,30

DEISINGER MOSTE

SORTENREINE MOSTE von trocken bis süß

Brünnerling-Apfel, Grüne Pichlbirne, Speckbirne, Apfel-Birnenmost, Lederbirne, Lemoni-Apfel, Jona-Apfel	1/8l	€ 2,20
	0,25l	€ 2,90
	Flasche 1l	€ 10,00

Apfel-Birnenmost von der Schank	0,5l gspr. 0,25l gspr. 0,25l 0,5l	€ 3,20 € 2,00 € 2,70 € 3,80
---	--	--------------------------------------

Almmost Most mit Almdudler und Soda gespritzt	0,5l 0,25l	€ 3,80 € 2,70
---	---------------	------------------

Hollermost Most mit Hollersaft gespritzt	0,5l 0,25l	€ 3,80 € 2,70
--	---------------	------------------

ÖSTERREICHISCHE WEINE

WEINE AUS NIEDERÖSTERREICH

Gespritzter weiß oder rot	1/4l	€ 3,00
Blauer Zweigelt	1/8l	€ 2,50
Grüner Veltliner Weingut Fichtenbauer Mold, Langenlois	1/8l	€ 2,50

WEINE AUS DER SÜDSTEIERMARK

Welschriesling	1/8l	€ 3,30
Sauvignon Blanc Weingut H.& R. Schwarz, Kitzack im Sausal	1/8l	€ 3,80

WEINE AUS OBERÖSTERREICH

Zweigelt Weingut Gmeiner, Perg	1/8l	€ 3,30
--	------	--------

AUS DER HAUSEIGENEN SCHAUBRENNEREI

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) GIN mit hausgemachtem Birnen-Tonic	2cl	€ 3,50 € 4,80
---	-----	------------------

BIO KAFFEE UND TEE VON SONNENTOR

Verlängerter	€ 2,70
Häferlkafee	€ 2,90
Kl. Schwarzer oder kl. Brauner	€ 2,70
Milchkafee/Latte	€ 3,30
Cappuccino mit Milchschaum	€ 2,90
gr. Schwarzer oder gr. Brauner	€ 3,30
Heiße Schokolade (mit Schlag: +0,30cent)	€ 2,60
Bio-Kräuter - und Fruchtetee	€ 2,60

DEISINGER HOF

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!

Bereits 1995 wurde die Landwirtschaft am Deisinger Hof ein Bio-Betrieb. Viele unserer Produkte stellen wir selbst her, oder beziehen sie von langjährigen Partnern aus der Region.

Lieber Gast! Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unserem Servicepersonal!

RINDSSUPPEN

Kaspressknödel	€ 3,80
Leberknödel	€ 3,80
Frittaten	€ 3,50

SPEZIALITÄTEN

"Saure Wirtin"

Zartes Bio-Rindfleisch und Bio-Schafkäse in Essig und Öl, mit Zwiebel; garniert mit Gemüse der Saison € 9,50

"Da Wirt is sauer"

Saures Teller allerlei; mit Knacker, Bio-Rindfleisch und Sulz in Essig und Öl; garniert mit Zwiebeln und Gemüse der Saison € 9,50

Bio-Rindfleisch in Essig und Öl

Zartes Rindfleisch mit Zwiebel, garniert mit Gemüse nach Saison € 9,50

Haussulz

Hausgemachtes Bauernsulz garniert mit Zwiebel und Gemüse der Saison € 7,50

Essigwurst

von der Knacker; garniert mit Gemüse der Saison € 7,50

JAUSEN

Deisinger Jause

Rustikale Jause zum Selberschneiden mit Schweinsbratl, Geselchtem und Speck im Ganzen, mit Topfen, Bratfett und Erdäpfelkäse, garniert wie Brettljause € 9,50

Mühlviertler Brettljause

Fein geschnittenes Schweinsbratl, Geselchtes und Speck; mit frischem Topfen und Erdäpfelkäse reich garniert mit Kren, Zwiebel, Pfefferoni, Tomaten und Kräutern der Saison € 9,50

„Kaltes Bratl von der Rein“

Original Deisinger Schweinsbratl vom Schopf mit kalten Knödel, Bratfett und Beilagen der Saison € 8,50

MAHLZEIT

Hof Brot

"Misch-Masch" mit Schweinsbratl, Geselchtem und Speck, frischem Topfen und Erdäpfelkäse; garniert mit Kren, Zwiebel, Pfefferoni und Tomaten € 6,50

Speckbrot

belegt mit hausgeräuchertem Bauernkarree und Zwiebeln € 5,50

Fleischbrot

belegt mit kaltem Schweinsbratl; mit Kren und Pfefferoni € 5,50

Schmalzbrot

Schweineschmalz mit Grammeln und Zwiebeln € 3,90

Bratfettbrot

mit Schweinsbratfett und Zwiebeln € 3,90

LEICHT & VEGETARISCH

"Kaserl"

Eingelegter Bio- Topfenkäse mit Kräuter verfeinert € 7,50

Schafkäse

aus biologischer Landwirtschaft; garniert mit Gemüse der Saison € 7,50

Käsjause

mit frischem Topfen, Erdäpfelkäse, Liptauer, Kaserl Butter und Schnittkäse € 9,50

Deisingers´ Butterbrot

fein gestrichener Butter mit Schnittlauch garniert € 3,00

Gemüsebrot

Deisinger Bio-Brot mit fein gestrichener Butter frischem Gemüse der Saison € 5,50

Topfenbrot

garniert mit frischen Kräutern aus dem Gemüsegarten € 4,50

Erdäpfelkäsbrot

mit hausgemachtem Erdäpfelkäs und frischen Kräuter € 4,50

Liptauerbrot

mit hausgemachtem Liptauer, garniert mit frischen Kräutern € 4,50

Schnittkäsbrot

belegt mit feinem Schnittkäse, garniert mit frischen Kräutern € 5,50

Auf Wunsch mit Bio-Ölen der Familie Metz (Kürbiskernöl, Leinöl oder Hanföl)

EXTRAS

Schüssel Erdäpfel-, Topfen- oder Liptauerkäse € 3,00

Portion Bratfett oder Grammelschmalz € 2,50

Portion Gemüse € 3,00

Portion Senfgurken und Pfefferoni € 3,00

Scheibe Brot € 1,00

Senf € 0,50

Bio-Öle der Familie Metz (Kürbiskernöl, Leinöl oder Hanföl) € 1,00

DESSERT

Bauernkrapfen € 3,00

Mostschädel mit Schlagobers

Besoffener Kapuziner mit Most aufgegossen € 3,30

Haustorte

Schokotorte, Apfelfrizzantetorte, Kardinalschnitte € 3,30

DER DEISINGER HOF „IRGL IN LEHEN“

wurde 1715 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.

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.