

DEISINGER HOF

Rinds Supp'n

Kaspessknödel	3,90
Leberknödel	3,90
Frittaten	3,60
Haussuppe	4,90

Saures

„Saure Wirtin“

Rindfleisch, Schafkäse in Apfelessig und Öl, garniert mit Zwiebeln und Gemüse der Saison 11,50

„Da Wirt is sauer“

Saures Teller allerlei; mit Knacker, Rindfleisch und Sulz in Apfelessig und Öl; garniert mit Zwiebeln und Gemüse der Saison 11,50

Saures Rindfleisch

Zartes Rindfleisch mit Zwiebel, garniert mit Gemüse nach Saison 11,50

Haussulz

Hausgemachtes Bauernsulz garniert mit Zwiebel und Gemüse der Saison 9,50

Saure Wurst

von der Knacker; garniert mit Zwiebeln und Gemüse der Saison 9,50

Geflügelsulz

Hausgemachtes Geflügelsulz, garniert mit Zwiebel 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 11,50

Mühlviertler Brettjause

Fein geschnittenes Schweinsbrat, Geselchtem und Speck; mit Heumilch-Topfen und Erdäpfelkäse garniert mit Kren, Zwiebel und Pfefferoni 11,50

Kaltes Brat von der Rein

Original Deisinger Schweinsbrat vom Schopf mit kalten Knödel und Bratfett 10,50

Un're Brote

Hof Brot

A moi oi's mit Schweinsbrat, Geselchtem mit Speck, Topfen und Erdäpfelkäse 8,50

Speckbrot

belegt mit hausgeräuchertem Karreespeck und Zwiebeln 7,50

Bratlbrot

belegt mit kaltem Brat, Kren und Pfefferoni 7,50

Grammelschmalzbrot

mit Zwiebeln 4,50

Bratfettbrot

mit Zwiebeln 4,50

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-302

Leicht & Vegetarisch

„Heumilch-Kaserl“

Eingelegter Topfenkäse mit Kräuter verfeinert 9,50

Schafkäse

garniert mit Gemüse der Saison 9,50

Kasjaun

mit Heumilchtopfen, Erdäpfelkäse, Liptauer, Kaserl Butter und Almkönig 11,50

Butterbrot

fein gestrichener Butter mit Schnittlauch garniert 3,50

Veganes Gemüsebrot

Deisinger Bio-Brot mit fein gestrichener Margarine und frischem Gemüse der Saison 6,90

Heumilch Topfenbrot

5,90

Erdäpfelkäsbrot

5,90

Liptauerbrot

5,90

Schnittkäsbrot vom Almkönig

6,90

Veganes Schmalzbrot

4,90

Zum dazu bestön

Schüsserl Erdäpfel-, Topfen- oder Liptauerkäse 3,90

Portion Bratfett oder Grammelschmalz 2,90

Portion Gemüse 3,90

Portion Gurken und Pfefferoni 3,90

Scheibe Brot 1,00

Senf 0,50

Kürbiskernöl 1,00

Mehlspeien

Bauernkrapfen 3,50

Mostschädel mit Schlagobers

Besoffener Kapuziner mit Most aufgegossen 3,80

Haustorte

Schokotorte, Apfelfrizzantetorte, Kardinalschnitte 3,80

