

VORSPEISEN

Karamellisierter Schafkäse 8,20

Frühlingsalat & Himbeerdressing



Hausgebeizter Lachs 8,80

Honigsensauce & Vogelsalat

SUPPEN

Spargelcremesuppe 4,20

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten 3,20

Spargel Minestrone 3,80

SPARGEL & VEGETARISCHE ECKE

Marchfelder Spargelduett

Sauce Hollandaise, Jungkartoffel & Prosciutto 11,50



Tagliolini Nero

in Basilikumpesto mit geschmorten Cocktailtomaten 8,80



Süßkartoffelgröst'l

mit Apfel-Joghurt Curry Öl 8,80

mit Garnelen serviert 16,80

Diese Gerichte bereiten wir gerne vegetarisch
ohne Garnelen & Prosciutto zu

HAUPTSPEISEN

Lachsforellenfilet

Rahmkartoffel & Gurkenrelish 16,20

Die Fische beziehen wir von der Fischzucht Gusentalforellen, Fam. Schöffl



Rosa Schweinsfilet

Marchfelder Spargel & Kräuterduchesse 16,80



Geschmortes Lammhaxerl

Polenta & Gemüse 15,80



Flanksteak vom Cultbeef

Erdäpfel-Rucolapüree & glacierte Karotten 18,80



Hendlbrüstchen

an Portweinjus mit Spargelrisotto 12,80



Wiener Schnitzel

dazu Reis, Kartoffel & Salat

vom Henderl 11,80

vom Schwein 10,20



Mühlviertler Reindl

Knuspriger Bauch, Filet & gebackenes Schweinsbackerl

Weizenrisotto & Gemüse 14,50

FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Kleine Frittatensuppe 2,80



Dino-Schnitzel mit Pommes frites 7,20



Kleines Schweinsfilet

Wedges & Gemüse

8,80



Eisclown 2,80

NACHSPEISEN

Frühlingsgefühle 6,20

Erdbeerknödel - Sauerrahm Mousse - Rhabarbersorbet



Erdbeertiramisu 4,80

an Erdbeerminzsalat



Palatschinke nach Wahl

Dazu empfehlen wir Ihnen ein Glas

Eiswein vom Grünen Veltliner 1/16l 4,20

Unsere regionalen Lieferanten im Mühlviertler Hof

Wir beziehen vorwiegend Produkte von regionalen Lieferanten für die Zubereitung unserer Gerichte.

Saisongemüse und Erdäpfel vom Derntl aus Naarn
Schweinefleisch von Gustino - Fleischermeistern
Milch & Milchprodukte aus Österreich
Süßwasserfische Fam. Schöffl Gusentalfischzucht
Eier aus österr. Bodenhaltung
Rindfleisch in Premiumrind - Qualität
von Fleischermeistern aus der Region
Schweinefleisch & Wildhenderl
vom Biohof Mascherbauer - Schwertberg



WAS FÜR EINE SCHNAPS – IDEE

GRAPPA – MAROLO

Grappa di Moscato, Grappa di Arneis
Grappa di Nebbiolo, Grappa di Barolo, Grappa Aprés 3,80

GÖLLES EDELBRÄNDE

Williams Birnenbrand 3,80
Alte Zwetschke aus dem Eichenfass 3,80
Kriecherl 3,80
Wachauer Marillenbrand Schmidl Dürnstein 3,60
Nusschaps nach Omas Rezept 2,80
Don Pappa Rum Philippinen 3,80
Gin Sul 3,80 Schwarzwald Dry Gin Money 47 3,80
Beluga Vodka Noble Russian Vodka 3,50



www.gasthof-geirhofer.at

