

Als Aperitif empfehlen wir ein

Glas Perlenspiel 3,60 Pinot de Charantes 4,80
Prosecco mit hausgemachtem Melissen Sirup 3,80

VORSPEISEN

Variation von heimischen Edelfischen 9,80

Tatar & Mousse mit Apfel und Avocado



Kürbis Mousse mit Hollundergelée 8,50

SUPPEN

Kürbiscremesuppe mit Kernöl & Kürbistatar 4,20

Rindsuppe mit Frittaten 3,50

Erdäpfelsuppe mit Pilzen & Estragon 4,50

VEGETARISCH, SCHWAMMERL & KÜRBIS

Maisfeld Vegetarische Vorspeise oder als Zwischengericht 8,50

Vielfalt von Mais, Schalotten & gepufftem Wildreis



Schwammerlgulasch

mit Serviettenknödel & Blattsalat 11,50



Kürbisspätzle mit Zwiebel & Bergkäse 9,20

Dazu empfehlen wir ein Glas

Gelber Muskateller Weingut Allram 3,50

Weissburgunder Zweytick 4,20

HAUPTSPEISEN

Filet vom Bachsaibling

Kartoffelcreme & Spinat 16,80

Die Fische kommen frisch von der Fischzucht der Fam.Schöffl



Duett vom Schwein

Gnocchi und sautierte Pilze 15,50



Rostbraten „Mühlviertler Hof“

Rosa Beiried, Kartoffelstampf & Schmorzwiebel 18,80



Kotelett vom Strohschwein

Rosmarinkartoffel & Rucola 16,50



Osso Bucco vom Kalb

Tomaten – Salbei – Butter und Kürbisrisotto 16,80



Gefülltes Hendlbrüstchen

Maispüree, Ofenkürbis & Pilze 13,20

Zu den Rindfleischgerichten empfehlen wir ein Glas

Blaifränkisch Hochäcker vom Kerschbaum aus Horitschon 3,80

Zb Cuvée vom Gesellmann aus Deutschkreuz 3,50



www.gasthof-geirhofer.at



Steirisches Backhendl von der Keule ausgelöst

Käferbohnen und Erdäpfelsalat 11,80



Wiener Schnitzel vom Schwein

dazu Reis, Kartoffeln & Salat 10,80

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Kleine Frittatensuppe 3,00



Dino-Schnitzel mit Pommes frites 7,20



Kinderfilet mit Wedges und Gemüse 8,80



Eispalatschinke 1 Stück 3,80

NACHSPEISEN

Knödel von der Wachauer Marille und Marillen-Topfeneis

(15 min. Wartezeit) 6,80



Topfenschmarren mit Hollerröster 6,50



Hausgemachter Schokokuchen mit Birne 6,50

Dazu empfehlen wir ein Glas

Eiswein vom Grünen Veltliner 4,20