

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen

Prosecco mit Bergamot 4,00

Pineau de Charentes 4,80

VORSPEISEN

Blunzentascherl an Feldsalat mit Linsen

Vorspeise 7,20

Hauptspeise 8,80



Beef Tatar vom Premiumrind 9,80

Chilibutter | Toast

SUPPEN

Wiener Suppentopf 4,80

Mostschaumsuppe mit Blätterteigstangerl 4,50

Erdäpfelsuppe mit Speckkrusteln 4,20

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten oder Fleischstrudel 3,50 | 4,20

VEGETARISCHE ECKE

Knödelduett mit Bergkäse in brauner Butter 8,80

Spinatknödel | Kürbisknödel | Blattsalat



Käsespätzle mit Blattsalat 9,20

gerne auch mit Schinken serviert



Risotto mit Pilzen und Kräuter 8,80

HAUPTSPEISEN

Forellenfilet „Müllerin Art“

Petersilienkartoffel & Salat 15,80

Die Fische kommen frisch von der Fischzucht der Fam. Schöffl



Mühlviertler Hof Rostbraten

Rosa Beiried | Erdäpfelstampf | Zwiebelpüree 18,80



Gebackene Kalbsleber & Kalbsbries

Schwarzwurzelpüree | Kerbel 17,50



Dreierlei vom Schwein

Schweinsfilet | Gefüllter Bauch | Selleriepüree

Grammelknödel | Stöcklkraut 14,50



Gekochter Tafelspitz vom Premiumrind

Röstkartoffel | Apfelkren & Schnittlauchsauce 15,80



Backhenderl 12,80

Erdäpfel - Vogerlsalat | Käferbohnen

Blunzengröst'l 8,80

mit Sauerkraut



Wiener Schnitzel

Reis | Kartoffel | Salat

vom Henderl 12,20

vom Schwein 10,80



www.gasthof-geirhofer.at



FÜR DIE KLEINEN GÄSTE

Kleine Frittatensuppe 3,00



Dino-Schnitzel mit Pommes frites 7,20



Berner Würstel (1 Stück)

Pommes frites 6,20



Eispalatschinke 4,00

NACHSPEISEN

Hausgemachter Schokokuchen mit Vanilleeis 6,50



Linzer Torte mal Anders 6,80

Nusskuchen | Preiselbeereis | Haselnussmousse | Nusscrumble



Brandteigkräpferl 5,80

Gefüllt mit Vanillecreme & Nougatmousse



Palatschinke nach Wahl

Dazu empfehlen wir ein Glas

Portwein 3,80 Whisky Creme Affenzeller 4,50