

Familiengeschichte



1965

erwarb Josef Geirhofer, mein Vater den Gasthof von unserer "Leni Tante"



1991

übernahm ich Christian Geirhofer unseren Gasthof



1995

entstand durch meinen ersten Umbau die Mühlviertler Stube



2013

Neubau der Küche und Modernisierung unserer Hotelzimmer



2015

das Jubiläumsjahr - 50 Jahre Gasthof Geirhofer



2019

Eröffnung des Hotels
ehemaliges Kaufhaus Langthaler

HOTEL
Mühlviertler Hof

Vorspeisen

BEEF TARTARE

Rucola / Chili-Butter / gebeizter Eidotter

RÄUCHERFORELLENMOUSSE

rote Rübe / Vogerlsalat

Suppen

TOPINAMBURCREMESUPPE

Malzbier / Topinamburchips

6.20

KAROTTEN-INGWERSUPPE

Cashews

KRÄFTIGE RINDSUPPE

Frittaten

Vegetarisch / Vegan

STEINPILZRAVIOLI

Kräuterrahm | Kresse

KREN RISOTTO

rote Rübe

MÜHLVIERTLER HOF BOWL

Jasminreis | Rotkraut | Edamame | Paprika |
Granatapfel | Avocado | Erdnuss
auf Wunsch mit Hendlstücken oder Tofu
in Teriyaki Marinade



HOTEL
Mühlviertler Hof



Hauptspeisen

SAIBLINGSFILET

Krenrisotto | rote Rübe

SCHWEINSFILET MIT NUSSKRUSTE

Polentaschnitte | Rübenvielfalt | Portweinjus

HENDLBRÜSTCHEN

Fregola Sarda | Maroni | Kohlsprossen | Granatapfel

BEIRIED 250 GRAMM

Zwiebelpüree | Kartoffelstampf | Röstzwiebel

GESCHMORTE RINDSSCHULTER

Serviettenknödel | Gemüse

DUETT VOM WILD

Wild-Butterschnitzel | Rehrücken
Kartoffelpüree | Gemüse | Wildjus

SCHNITZEL WIENER ART

Kartoffel | Preiselbeere | Salat
vom Schwein
von der Pute

Kinderecke

KLEINE FRITTATENSUPPE

DINO-SCHNITZERL

Pommes

KLEINES HENDLBRÜSTCHEN

Gemüse & Pommes

KIDS-CUP

HOTEL
Mühlviertler Hof



Mühlviertler Hof Klassiker

STEIRISCHER BACKHENDLSALAT

Blattsalat | Kernöl

SCHLANKSCHLEMMERTOAST

Putenfleisch | Toast | Salat

GERÖSTETE PUTENSTREIFEN

Salatbeet | Apfelstücke | Pinienkerne

INNVIERTLER KNÖDELREIN

6 Stück Grammelknödel

Speckkrustel | Rieslingkraut

Dessert

SCHOKOSOUFFLÉE

Preiselbeersorbet

TOPFENSCHMARREN

Marillenröster

LEBKUCHENPARFAIT

Weichselragout

PALATSCHINKE NACH WAHL

Lieber Gast!

Informationen über Zutaten in unseren Speisen die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern.



HOTEL
Mühlviertler Hof



Lieferanten

SAISONGEMÜSE & ERDÄPFEL
GEMÜSEHOF DERNTL AUS NAARN IM MACHLAND

PREMIUM SCHWEINEFLEISCH VON
REGIONALEN FLEISCHMEISTERN

SCHWEINSKARREE VOM KIRNBAUERNHOF
FAMILIE DIWOLD AUS RIED IN DER RIEDMARK

MILCH- & MILCHPRODUKTE AUS ÖSTERREICH
IN AMA-QUALITÄT

SÜSSWASSERFISCHE DER FAMILIE SCHÖFFL
GUSENTALFISCHZUCHT

FREILANDEIER DER FAMILIE GUMPLMAYR
RIED IN DER RIEDMARK

RINDFLEISCH IN AMA-PREMIUMRIND-QUALITÄT

WILDFLEISCH VON DER
JAGDGESELLSCHAFT SCHWERTBERG

Unser Motto

WOHLFÜHLEN

ENTSPANNEN

FREUND SEIN

FESTE FEIERN



HOTEL
Mühlviertler Hof

