

Herzlich Willkommen!!!

heißen sie Anita und Christian Geirhofer
und das Team vom Mühlviertler Hof



Wirz`Haus lautet unser Motto für ein paar nette Stunden in unserem Gasthof!

Traditionelle Wirtshauskultur, familiäre und gemütliche Atmosphäre, unsere gehobene gutbürgerliche Küche genießen und dazu g`schmackige Getränke.

In unseren Stub`n sich wohlfühlen, entspannen, miteinander reden, Freund sein und Feste feiern ist die Philosophie unseres Hauses

unsere Familiengeschichte:

- 1965 erwarb Josef Geirhofer, mein Vater, den Gasthof von unserer „Leni Tante“. Gemeinsam mit meiner Mutter führte er den Gasthof bis 1991. Verschiedenste Um- und Zubauten ließen den Betrieb bis zu dieser Größe wachsen.
- 1991 übernahm ich Christian Geirhofer unseren Gasthof.
- 1995 entstanden durch meinen ersten Umbau die „Mühlviertler Stuben“
- 2002 nach dem Hochwasser wurde das „G`wölb“ errichtet und der Festsaal modernisiert.
- 2004 heiratete ich meine langjährige Freundin Anita die mich schon seit 1994 tatkräftig im Unternehmen unterstützt. Für spannende und lustige Momente sorgen auch noch unsere 2 Söhne Daniel und Philipp.
- 2013 Neubau der Küche und Umbau unserer Zimmer

2015 Jubiläumsjahr 50 Jahre Gasthof Geirhofer

2019 Eröffnung unseres Hotelzubaues
ehemaliges Kaufhaus Langthaler



Als Aperitif empfehlen wir ein

Bio Birnenfrizzante 3,50 Pinot de Charantes 4,80
Prosecco mit hausgemachtem Hollundersirup 3,80

VORSPEISEN

Herbstliche Tapas 9,50

Kürbismousé mit Holundergelee & geräucherte Ente | Rösti mit Räucherlachs
Pilztatar | Carpaccio vom Jungstier



Innviertler Grammelknöderl (2 Stück) an Rieslingkraut 5,20

SUPPEN

Kürbiscremesuppe mit Kernöl 4,20

Rindsuppe mit Frittaten 3,50

Karottencremesuppe mit Marille & Curry 4,50

VEGETARISCH, SCHWAMMERL & KÜRBIS

Ravioli mit cremiger Kürbis-Frischkäsefülle
in Rahmsauce mit gerösteten Kürbiskernen 8,80



Eierschwammerlsauce

Serviettenknödel | Blattsalat 11,20



Risotto vom Schmorkürbis mit sautierten Pilzen 8,80

Dazu empfehlen wir ein Glas

Gelber Muskateller Weingut Allram 3,50



www.gasthof-geirhofer.at



HAUPTSPEISEN

Bachsaibling in Kräuterkruste

Gebackene Risottoknödel | Gemüsesockel 17,50

Die Fische kommen frisch von der Fischzucht der Fam.Schöffl



Duett vom Schwein

Rosa Filet & gebackenes Tascherl vom Schweinschopf

Polentaschnitte | Herbstgemüse 14,80



Altwiener Zwiebelrostbraten

Bratkartoffel | Speckfisolen 15,50



Hendlbrüstchen

Maispüree | Ofenkürbis | Lauch & Pilze 12,80



Duett vom heimischen Reh

Zarter Rehschlägel & rosa Filet

Fettuccine mit Walnüssen | geschmortes Gemüse 25,80



Wiener Schnitzel

Reis | Kartoffeln | Salat

vom Schwein 10,80

vom Kalb 16,50

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 4,00

NACHSPEISEN

Cheesecake | Hausgemachtes Kirscheneis | Beeren 6,50



Buchteln mit Vanilleschaum 5,50



Mühlviertler Melange | Marille & Mandel 5,80

Palatschinken nach Wahl

Lieber Gast!

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



Dinner for two

Jeden Donnerstag ab 18 Uhr 30
nette Stunden bei einem
4 gängigen Menü und
dem dazu passenden Wein
in stimmungsvoller Atmosphäre
im Gwölb genießen.

Für zwei Personen € 68,00

Auch als Gutschein erhältlich, ein nettes Geschenk!

WEINEMPFEHLUNG

1/8 liter

0,75l Flasche

Gelber Muskateller

Weingut Allram Strass

3,50

20,50

Grüner Veltliner „Christian“

Bioweingut Mrozowski Hohenruppersdorf

3,00

17,00

Morillon DAC

Weingut Polz Spielfeld

4,00

23,00

Zweigelt

Weingut Gmeiner Weinzierl - Perg

3,50

20,50

Zb - Cuvée

Weingut Gesellmann, Deutschkreuz

3,50

20,50

Blaufränkisch Hochäcker

Weingut Kerschbaum Horitschon

3,80

22,00

Unsere regionalen Lieferanten im Mühlviertler Hof

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

Saisongemüse und Erdäpfel vom Gemüsehof Derntl aus Naarn

Premium Schweinefleisch von Regionalen 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



Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem AMA Gastrosiegel ausgezeichnet.



www.gasthof-geirhofer.at

