

Vorspeisen

Herbstliche Tapas 10,50

Gebackene Ziegenmilchpraline auf marinierten Pilzen
Schafkäse mit Salat, Nüsse & Äpfel
Rote Rübe im Salzteig, geschmort mit Kresse & Sauerrahm

Knuspriger Germteig 7,80

Kürbis | Birnen | Käse

Suppen

Kürbiscremesuppe 4,80

mit Blätterteiggebäck

Pilzcremesuppe 5,20

mit Leindotteröl & gebratenen Pilzen

Kräftige Rindsuppe mit Frittaten 3,80

Vegetarisch, Schwammerl & Kürbis

Schwammerlsauce mit Serviettenknödel 12,80

Blattsalat

Pilzrisotto 11,80

Kaffeeöl | Brombeerchutney

Kürbisravioli 10,80

Rahmsauce | Schmelztomaten

Hauptspeisen

Filet vom Bachsaibling 19,20

Kürbisgnocchi | Schafkäse | Zitronenthymian

Die Fische beziehen wir frisch von der Fischzucht der Fam. Schöffl.

— — — — —
Rosa gebratene Beiried an Schwammerlsauce 28,50

Brezenknödel | Salat

— — — — —
Ragout vom heimischen Reh 18,80

Spätzle | Rotkraut

— — — — —
Schweinsfilet an Gewürzjus 17,80

Ofenkürbis | Kartoffel-Kastanienstrudel

— — — — —
Gebratenes Hendlbrüstchen 14,80

Fregola Sarda | Tomaten | Rucola

— — — — —
Karree vom Wanderschwein 14,80

Grammelrisotto | Röstzwiebel | Schnittlauch

vom Kirnbauernhof - Fam. Diwold aus Ried / Riedmark

— — — — —
Wiener Schnitzel

Reis | Kartoffel | Salat

vom Schwein 13,50

vom Hendl 14,50



www.gasthof-geirhofer.at



Für unseren kleinen Gäste

Kleine Frittatensuppe 3,20

Dino Schnitzerl mit Pommes Frites 8,20

Kleines Hendlbrüstchen mit Spätzle 8,80

Kids - Cup 3,00

Nachspeisen

Zwetschkenknödel 6,80

mit Butterbrösel

Nougattascherl 7,20

Luftschokolade | Getreideeis

Palatschinke nach Wahl

Lieber Gast!

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

Menüangebot

Ziegenmilchpraline auf Salat mit roter Rube

— — — — —

Saiblingsfilet

Kürbisgnocchi | Schafkäse | Zitronenthymian

oder

Rosa Schweinsfilet an Gewürzjus

Ofenkürbis | Kartoffel-Kastanienstrudel

— — — — —

Nougattascherl

Luftschokolade | Getreideeis

Das Menü servieren wir gerne abends von Mittwoch - Freitag
am Samstag zu Mittag und am Abend und Sonntagmittag

Preis pro Person 33,00

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 Fleischmeistern
Milch & Milchprodukte aus Österreich
Süßwasserfische von der Fam. Schöffl | Gusentalfischzucht
Eier aus österr. Bodenhaltung
Rindfleisch in Premiumrind - Qualität
von Fleischmeistern aus der Region



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



www.gasthof-geirhofer.at

