

Vorspeisen

Tapas

Wildterrine mit Sauce Cumberland
Erdäpfelrösti mit Räucherlachs & Sauerrahm
Crème Brûlée vom Kürbis

€ 10,80

Als Aperitif empfehlen wir Ihnen ein Glas
Cuvée Frizzante vom Weingut Kolkmann € 3,60

Suppen

Kräftige Rindsuppe
mit Frittaten

€ 3,80

Maronierèmesuppe
mit Blätterteiggebäck

€ 4,80

Wildeinmachsuppe
mit Bröselknödel

€ 5,20

Vegetarisch & Fisch

Kürbisrisotto & Ofenkürbis

€ 10,20

mit Lachsforellenfilet

€ 18,80

Steinpilzravioli

mit Rahmsauce & Kresse

€ 10,80

Hauptspeisen

Feine Bandnudeln

Wildsugo | herbstlicher Blattsalat

€ 15,50

Rehbraten „Baden – Baden“

Kartoffelkroketten | Apfelrotkraut

€ 20,80

Klassischer Braten vom Hirschkalb

Serviettenknödel | Apfelrotkraut

€ 18,80

Duett vom Reh & Hirschkalb

Steinpilzcreme | Karotten | Kohlsprossen

€ 29,80

Barberie Entenbrust an Orangenjus

Grießknödel | karamellisierte Maroni | Quittenrotkraut

€ 19,80

Rosa Schweinsfilet

Pfeffer-Cognacsauce | Kroketten | Herbstgemüse

€ 15,80

Wiener Schnitzel

von der Pute € 13,80

vom Schwein € 13,50

Reis | Kartoffel | Salat



www.gasthof-geirhofer.at



Für unsere kleinen Gäste

Kleine Frittatensuppe

€ 3,20

Dino Schnitzel mit Pommes

€ 8,20

Bambiteller

Serviettenknödel | Kroketten | Wildsauce

€ 6,80

Kids Cup

€ 3,20

Nachspeisen

Erdnuss – Schokolade – Karamell

€ 6,80

Parfait von der Tonkabohne

Birne | Rotweineis

€ 7,20

Palatschinke nach Wahl

*Zu unseren Desserts empfehlen wir Ihnen ein
1/16 Muskat Ottonel vom Weingut Nittnaus € 3,00*

Lieber Gast!

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



www.gasthof-geirhofer.at



Unsere regionalen Lieferanten im Mühlviertler Hof

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

Saisongemüse & Erdäpfel vom Gemüsehof Derntl aus Naarn

Premium Schweinefleisch von regionalen Fleischmeistern

Milch & Milchprodukte aus Österreich

Süßwasserfische Fam. Schöffel Gsentalfischzucht

Eier aus österr. Bodenhaltung

Rindfleisch in Premiumrind - Qualität

von Fleischmeistern aus der Region

Wild von der Jagdgesellschaft Schwertberg

Und aus Österreichischer Jagd

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler

Rohstoffe wurden wir mit dem AMA Gütesiegel ausgezeichnet.



Dinner for Two

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

Für 2 Personen € 72,00

Auch als Gutschein erhältlich, ein nettes Geschenk!