
Herzlich Willkommen

Wirz' Haus lautet unser Motto

Wir freuen uns Sie in unserem Haus
Willkommen zu heißen.

Wohlfühlen – entspannen – Freund sein – Feste feiern

Das sind wir:

1965 erwarb Josef Geirhofer, mein Vater den Gasthof unserer „Leni Tante“



1991 übernahm ich Christian Geirhofer unseren Gasthof



1995 entstand durch meinen ersten Umbau die „Mühlviertler Stuben“



2002 nach dem Hochwasser wurde das G'wölb errichtet und der Festsaal modernisiert



2013 Neubau der Küche und Umbau unserer Hotelzimmer

2015 unser Jubiläumsjahr – 50 Jahre Gasthof Geirhofer



2019 Eröffnung unseres Hotels ehemaliges Kaufhaus Langthaler

Genießen Sie nette Stunden in unserem Haus.

Fam. Geirhofer & unser Team



Vorspeisen

Tatar vom Räucherlachs
Honigsenfauce | Feldsalat | Weißbrot
12,80

Carpaccio vom Jungstier
Bärlauchpesto | Oliven | Rucola
10,80

Suppen

Bärlauchschaumsuppe
Bärlauch-Speckstangerl
5,00

Kräftige Rindsuppe
mit Frittaten
3,90

Kräftige Rindsuppe
Bärlauchpofesen | Gemüsejulienne
4,80

Vegetarische Ecke & Bärlauch

Bärlauchrisotto
11,80
Auf Wunsch auch gerne mit 5 Stück gebratenen Garnelen
19,80

Spinat-Ricotta-Nockerl
Tomaten-Salbeibutter
10,80

Strozzapreti in Bärlauchrahmsauce
Schmelztomaten
10,20



Hauptspeisen

Saiblingsfilet

Strozzapreti | Bärlauchrahmsauce | Schmelztomaten

22,80

Unsere Fische beziehen wir von der Fischzucht der Familie Schöffl aus dem Gusental

Lammkrone mit Bärlauchkruste

Cremepolenta | Jungzwiebel | Rosmarinjus

33,50

Dazu empfehlen wir Ihnen ein Achterl Pinot Noir Reserve
vom Weingut Kolkmann aus Fels am Wagram

4,80

Karree vom Wanderschwein

Ratatouille | Kartoffelchips | Kräuterbutter

17,20

Das Wanderschwein beziehen wir vom Kirnbauernhof
der Familie Diwold aus Ried in der Riedmark

Hendlbrüstchen

Wokgemüse | Basmatireis

16,80

Duett vom Premium Rind

Geschmortes Rindswangerl & rosa Beiried

Kartoffelpüree | Wurzelgemüse

26,80

Frühlings-Cordon-Bleu

Putenschnitzel gefüllt mit Schinken, Bergkäse & Bärlauch

Petersilienkartoffel | Salat

17,20

Wiener Schnitzel

Reis | Kartoffel | Salat

auf Wunsch auch gerne mit Pommes Frites

vom Schwein 14,20

von der Pute 15,20



Kids

Kleine Frittatensuppe
3,50

Dino-Schnitzerl mit Pommes
8,50

Kinderpasta in Rahmsauce
7,50

Kids-Cup
3,50

Dessert

Creme Brûlée
Beeren | Sauerrahmschaum
7,20

Weißes Schokomousse & Himbeer-Rhabarbersorbet
Crumble | Früchte
7,80

Palatschinke nach Wahl
1 Stück Marillenpalatschinke 4,20
1 Stück Eispalatschinke 5,80

Zu unseren Nachspeisen empfehlen wir
unseren Bio Fairtrade TikTak Kaffee.

Lieber Gast!

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



Unsere regionalen 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

Süßwasserfische der Familie Schöffl
Gusentalfischzucht

Freilandeier der Familie Gumplmayr
Ried in der Riedmark

Rindfleisch in Premiumrind-Qualität



Dinner for Two

Nette Stunden bei einem 4 gängigem Menü
und dem dazu passenden Wein
in stimmungsvoller Atmosphäre
im G'wölb genießen.

Für 2 Personen € 76,00



Auch als Gutschein erhältlich

