

---

# *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 von 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

Marinierter Spargelsalat  
karamellisierter Schafkäse | Kräutervinaigrette  
9.80

---

## Suppen

---

Spargelcremesuppe  
5.20

Kräftige Rindsuppe  
mit Frittaten  
3.90

Kräftige Rindsuppe  
Käseknödel | Gemüsejulienne  
4.80

---

## Vegetarische Ecke & Spargel

---

Spargel Hollandaise  
Junge Kartoffel | Butterbrösel  
14.50  
auf Wunsch auch gerne mit Proscuitto + 2.00

Spargelravioli  
Rahmsauce  
12.80

Tagliatelle mit Tomatenpesto  
Oliven | Basilikum  
9.80



---

## Hauptspeisen

---

### Lachsforellenfilet

Spargelduett | Spargelrisotto

22.20

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

### Altwiener Zwiebelrostbraten

Kräuterspätzle | Salat

19.20

### Karree vom Wanderschwein

Grillgemüse | Kartoffelchips | Kräuterbutter

17.20

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

### Hendlbrüstchen

Pastinakenpüree | Frühlingsgemüse

16.80

### Rosa Schweinsfilet im Tramezzinimantel

Spargel | Junge Kartoffel | Sauce Hollandaise

18.50

Dazu empfehlen wir ein 1/8l Sauvignon Blanc vom Bioweingut Pratsch

4.50

### Frühlings-Cordon-Bleu

Putenschnitzel gefüllt mit Schinken, Spargel & Fetakäse

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

Knusper-Hühner-Nuggets mit Kartoffelchips  
8.80

Kids-Cup  
3.50

---

## *Dessert*

---

Tiramisu mit Erdbeeren  
7.20

Schokobrownie  
Himbeer | Rhabarber  
7.50

Palatschinke nach Wahl  
1 Stück Marillenpalatschinke 4.20  
1 Stück Eispalatschinke 5.80  
1 Stück Nutellapalatschinke 4.20

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

