

---

# *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

---

### Herbstliche Tapas vom Kürbis & Pilzen

Schwarz- & Weißbrot mit Kürbisaufstrich

Eierschwammerl Crostini

Kürbis-Cordon-Bleu auf Vogersalat

11.40

Auch die Bestellung von einzelnen Tapas ist möglich.

à 3.80

### Carpaccio vom Jungstier

marinierte Eierschwammerl | roter Zwiebel | Kapern | Rucola

11,80

Zu unseren Vorspeisen empfehlen wir Ihnen  
ein 1/8L Sauvignon Blanc vom Bioweingut Pratsch

4.50

---

## Suppen

---

### Kürbiscremesuppe

Strudelteigstreifen | Frischkäse | Kürbiskerne | Kernöl

5.50

### Kräftige Rindsuppe

mit Frittaten

3.90

### Kräuterschaumsuppe

Frische Kräuter

4.80



---

## Hauptspeisen

---

### Lachsforellenfilet

Kartoffel-Zitronenpüree | Rübenvielfalt

22,20

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

### Beiried vom Grain Feed Beef 250 Gramm

Pfeffersauce | Grillgemüse | Kartoffelchips

28,80

### Rosa gebratener Rehrücken

Selleriecreme | Ofenkürbis | Wildjus

29,20

Das Rehfleisch beziehen wir  
von der Jagdgesellschaft Schwertberg.

### Hendlbrüstchen

Pilzrisotto | Zwetschkenchutney

16,80

---

## Vegetarische Ecke

---

### Kürbisravioli

Rahmsauce | Kürbisjulienne | Kürbiskerne | Kernöl

12,80

### Pilzrisotto

Gebratene Pilze | Zwetschkenchutney

12,20

### Spinat-Ricotta-Nockerl

Tomaten-Salbeibutter

10,80



---

## Mühlviertler Hof Klassiker

---

### Wiener Schnitzel

Petersilienkartoffel | Salat  
vom Schwein 14.20 vom Hendl 15.50

### Herbstliches Cordon-Bleu

Putenschnitzel gefüllt mit Lauch, Champignon, Bergkäse & Schinken  
Petersilienkartoffel | Salat  
17.20

### Steirischer Backhendlsalat

Blattsalat | Kernöl  
12.80

### Schlankschlemmertost

Gegrilltes Putenfleisch auf Toastbrot | Salatgarnitur  
11.50

### Geröstete Putenstreifen

Salatbeet | Apfelstücke | Pinienkerne  
11.20

### Innviertler Knödelrein

6 Stück Grammelknödel | Speckkrustel | Rieslingkraut  
10.40



---

## *Kids*

---

Kleine Frittatensuppe  
3.50

Dino-Schnitzerl mit Pommes  
8.50

Kleines Hendlbrüstchen mit Kartoffelchips  
10.20

Kids-Cup  
3.50

---

## *Menüangebot*

---

Kürbisaufstrich mit Schwarzbrot  
-----

Eierschwammerl Crostini  
-----

Lachsforellenfilet

Kartoffel-Zitronenpüree | Rübenvielfalt

oder

Schweinsfilet an Eierschwammerlsauce

Serviettenknödel | Gemüse  
-----

Sorbetvariation

Pro Person 30.50

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

Wild von der Jagdgesellschaft Schwertberg



---

## 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

