
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

Beef Tatar

Premium Rind | Rucola | Chili-Butter | Gebeizter Eidotter
14.80

Kartoffelrösti

Räucherlachs | Honig-Senfsauce | Radieschen | Frischkäse
9.80

Zu unseren Vorspeisen empfehlen wir Ihnen
ein 1/8 l Frühroter Veltliner vom Weingut Kolkmann
3,80

Suppen

Topinambursuppe

Malzbier | Chips
5.20

Kräftige Rindsuppe

mit Frittaten
3.90

Karotten-Ingwersuppe

5.20



Hauptspeisen

Saiblingsfilet

Krenrisotto | rote Rübe

24.50

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

Gefülltes Hendlbrüstchen

Kartoffelcreme | Röschengemüse | Portweinjus

16.80

Schweinsfilet mit Nusskruste

Selleriecreme | Rübenvielfalt

19.50

Hirschrücken

Kartoffel-Maronistrudel | Rahmwirsing | Preiselbeersauce

28.20

Geschmorte Rindsschulter

Crempolenta | Schmorgemüse

21.20

Unsere Empfehlung, ein Glas Heideboden Cuvée vom Weingut Nittnaus aus Gols

1/8L 4.50

Wiener Schnitzel

Petersilienkartoffel | Salat

vom Schwein 14.50 vom Henderl 15.80



Vegan- & Vegetarische Ecke

Krenrisotto

Rote Rübe
10.50

Steinpilzravioli

Kräuterrahm / Kresse
11.20



Mühlviertler Hof Bowl

Jasminreis | Rotkraut | Sojabohnen | Paprika | Granatapfel | Avocado | Asia-Dressing
12.80

auf Wunsch auch gerne mit gebratenen Hendlbrüstchen
oder Tofu in Teriyaki Marinade +5.80

Mühlviertler Hof Klassiker

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
8.80

Kleines Hendlbrüstchen
Kartoffelcreme
9.20

Kids-Cup
3.50

Dessert

Schokobrownie
Orangensorbet | kandierte Orangen
8.50

Topfenschmarrn
Zwetschkenröster
8.80

Palatschinke nach Wahl
Marillen- / Eis- oder Palatschinke mit Nussfülle

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

