
Herzlich Willkommen

Wirz' Haus lautet unser Motto

Wir freuen uns Sie in unserem Haus
Willkommen zu heißen.



Wir freuen uns über 82 Punkte
im Falstaff Restaurantguide

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



Hausgemachte Tapas

Tapas
11,40

Spargelmousse mit Proscuitto

Knuspriges Kaninchen

Schafkäsebällchen auf Frühlingsalat

Die Tapas können Sie auch gerne einzeln bestellen. a 3,80 €

Suppen

Spargelcremesuppe
5.80

Kräftige Rindsuppe
mit Frittaten
4.30

Süßkartoffel-Erdnuss-Curry-Kokossuppe
5.80



Probieren Sie unser Gwölb Bier ein Zwicklbier
1/3 4,40

In der Nase fein hopfig und am Gaumen leicht trinkbar,
mit Aromen von schonend gedarrtem Getreide.



Hauptspeisen

Lachsforellenfilet

Spargelrisotto | Spargelduett

23.20

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

Huftsteak vom Weiderind

Chimichurri | Frühlingssalat | Knoblauchbrot

28.80

Karree vom Wanderschwein

Kartoffelchips | Bündelfisolen | Kräuterbutter

18.80

Das Schweinefleisch kommt vom Kirnbauernhof Fam. Diwold aus Ried

Hendlbrüstchen

Pastinakenpüree | Frühlingsgemüse

17.20

Rosa Schweinsfilet

Spargel | Sauce Hollandaise | Junge Kartoffel

20.50

Spargel-Cordon-Bleu

Putenschnitzel gefüllt mit Schinken, Spargel & Fetakäse

Petersilienkartoffel | Salat

19.20

Original Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienkartoffel | Salat

24.50

oder

Wiener Schnitzel vom Schwein

14.80



Vegan- & Vegetarische Ecke

Spargel Hollandaise

Junge Kartoffel | Butterbrösel

15.80

auf Wunsch auch gerne mit Proscuitto serviert

17.80

Spargelrisotto

Gebratener Spargel

12.80

Mühlviertler Hof Bowl

Reis | Edamame | Avocado | Rotkraut | Paprika | Jungzwiebel

Karotten | Erdnusssauce | karamellisierte Erdnüsse

13.60

Unsere Bowl können Sie auch gerne mit gebratenen Asia Tofu bestellen.

18.60



Mühlviertler Hof Klassiker

Steirischer Backhendlsalat

Blattsalat | Kernöl

13,20

Schlankschlemmertost

Gegrilltes Putenfleisch auf Toastbrot | Salatgarnitur

11.80

Geröstete Putenstreifen

Salatbeet | Apfelstücke | Pinienkerne

11.80

Innviertler Knödelrein

6 Stück Grammelknödel | Speckkrustel | Rieslingkraut

10.80



Kids

Kleine Frittatensuppe
3,80

Kinderschnitzerl von der Pute mit Pommes frites
8,80

Kinder Schweinsfilet
Kartoffelchips
10,80

Kids-Cup
4,20

Dessert

Zitronensorbet
Beerenragout
4.50



Frühlingswiese
Schokobrownie | Himbeer-Mascarpone-Mousse | Rhabarbersorbet
8.80

Palatschinke nach Wahl

1 Stück Marillen Palatschinke 4.20

1 Stück Eispalatschinke 5.80

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

