

Familiengeschichte



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 Stube



2002

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



2015

das Jubiläumsjahr - 50 Jahre Gasthof Geirhofer



2019

Eröffnung des Hotels ehemaliges Kaufhaus Langthaler

HOTEL
Mühlviertler Hof

Vorspeisen

WILDFRÜHLINGSROLLE

Asiasalat
10.80

HAUSGEMACHTER RÖSTI

Räucherlachs | Kräuterdip
11.60

Suppen

WILDEINMACHSUPPE

Bröselknödel | Wildfleisch | Gemüse
6.20

SELLERIE - MARONI - SUPPE

Preiselbeere | Stroh
5.80

KRÄFTIGE RINDSUPPE

Frittaten
4.30

Vegetarisch / Vegan

SPINATKNÖDEL

braune Butter | Bergkäse
11.20

GEBACKENE AUSTERNPILZE

herbstlicher Salat | Dip
13.80

NUDELTOPF

Sojarahmsauce | Spinat | getrocknete Tomaten
10.40



HOTEL
Mühlviertler Hof



Hauptspeisen

LACHSFORELLENFILET

Tagliatelle | Spinat | getrocknete Tomaten

23.40

KARREE VOM WANDERSCHWEIN

Grammelrisotto | Röstzwiebel | Jus

18.80

GEFÜLLTES HENDLBRÜSTCHEN

Kartoffelpüree | herbstliches Gemüse

17.60

SCHNITZEL WIENER ART

Kartoffel | Preiselbeere | Salat

vom Schwein 16.20 von der Pute 17.50

Wildgerichte

KLASSISCHER BRATEN VOM REH

Kartoffel-Maronistrudel | Nusscrumble | Apfelrotkraut

22.80

BRATEN VOM HIRSCHKALB

Serviettenknödel | Apfelrotkraut | Rotweinbirne

21.80

DUETT VOM WILD

Rosa gebratener Hirschrücken | Reh-Schnitzerl

Selleriecreme | Kohlsprossen | Pilze

28.80

BARBERIE ENTENBRUST

Rahmwirsing | Schupfnudeln

22.80

WILDRAGOUT

Reh- & Hirschragout

Spätzle | Karotten | Sellerie | Champignons | Speck

20.20



HOTEL
Mühlviertler Hof



Kinderecke

KLEINE FRITTATENSUPPE

3.80

DINO - SCHNITZERL

Pommes

9.20

BAMBI - TELLER

Knödel | Kroketten | Birne | Wildsauce

8.50

KIDS - CUP

3.50

Mühlviertler Hof Klassiker

STEIRISCHER BACKHENDLSALAT

Blattsalat | Kernöl

13.80

SCHLANKSCHLEMMERTOAST

Putenfleisch | Toast | Salat

13.80

GERÖSTETE PUTENSTREIFEN

Salatbeet | Apfelstücke | Pinienkerne

13.80

INNVIERTLER KNÖDELREIN

6 Stück Grammelknödel

Speckkrustel | Rieslingkraut

12.80

Lieber Gast!

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



HOTEL
Mühlviertler Hof



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
IN AMA-QUALITÄT

SÜSSWASSERFISCHE DER FAMILIE SCHÖFFL
GUSENTALFISCHZUCHT

FREILANDEIER DER FAMILIE GUMPLMAYR
RIED IN DER RIEDMARK

RINDFLEISCH IN AMA-PREMIUMRIND-QUALITÄT

WILDFLEISCH VON DER
JAGDGESELLSCHAFT SCHWERTBERG

Unser Motto

WOHLFÜHLEN

ENTSPANNEN

FREUND SEIN

FESTE FEIERN



HOTEL
Mühlviertler Hof

