

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



2013

Neubau der Küche und Modernisierung unserer Hotelzimmer



2015

das Jubiläumsjahr - 50 Jahre Gasthof Geirhofer



2019

Eröffnung des Hotels
ehemaliges Kaufhaus Langthaler

HOTEL
Mühlviertler Hof

Vorspeisen

BEEF TARTARE

Rucola / Chili-Butter / gebeizter Eidotter
15.20

RÄUCHERFORELLENMOUSSE

rote Rübe / Vogerlsalat
12.80

Suppen

TOPINAMBURCREMESUPPE

Malzbier / Topinamburchips
6.20

KAROTTEN-INGWERSUPPE

Cashews
5.80

KRÄFTIGE RINDSUPPE

Frittaten
4.30

Vegetarisch / Vegan

STEINPILZRAVIOLI

Kräuterrahm | Kresse
13.20

KREN RISOTTO

rote Rübe
11.80

MÜHLVIERTLER HOF BOWL

Jasminreis | Rotkraut | Edamame | Paprika |
Granatapfel | Avocado | Erdnuss
auf Wunsch mit Hendlstücken oder Tofu
in Teriyaki Marinade + 5.80

13.60



HOTEL
Mühlviertler Hof



Hauptspeisen

SAIBLINGSFILET

Krenrisotto | rote Rübe

24.50

SCHWEINSFILET MIT NUSSKRUSTE

Polentaschnitte | Rübenvielfalt | Portweinjus

20.50

HENDLBRÜSTCHEN

Fregola Sarda | Maroni | Kohlsprossen | Granatapfel

18.60

BEIRIED 250 GRAMM

Zwiebelpüree | Kartoffelstampf | Röstzwiebel

28.80

GESCHMORTE RINDSSCHULTER

Serviettenknödel | Gemüse

21.40

DUETT VOM WILD

Wild-Butterschnitzel | Rehrücken

Kartoffelpüree | Gemüse | Wildjus

28.80

SCHNITZEL WIENER ART

Kartoffel | Preiselbeere | Salat

vom Schwein 16.20

von der Pute 17.50

Kinderecke

KLEINE FRITTATENSUPPE

3.80

DINO-SCHNITZERL

Pommes

9.20

KLEINES HENDLBRÜSTCHEN

Gemüse & Pommes

11.80

KIDS - CUP

4.20

HOTEL
Mühlviertler Hof



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

Dessert

SCHOKOSOUFFLÉE

Preiselbeersorbet

8.20



TOPFENSCHMARREN

Marillenröster

8.80

LEBKUCHENPARFAIT

Weichselragout

7.80

PALATSCHINKE NACH WAHL

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

