
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



Genießen Sie nette Stunden in unserem Haus.

Fam. Geirhofer & unser Team

Vorspeisen

Hausgemachte Chiliblunzentascherl

Lauwarmer Krautsalat

10.20

Mühlviertler Vorspeisenvariation

Krenmousse | Speck | Hirschkalbssalami | Erdäpfelkäse mit Krustenbrot

12.00

Zu unseren Vorspeisen empfehlen wir Ihnen
ein Glas Frühroter Veltliner vom Weingut Kolkmann

1/8 4,00

Suppen

Mostschaumsuppe

6.20

Cremesuppe vom Tiroler Bergkäse

Blätterteigstangerl

6.50

Kräftige Rindsuppe

mit Frittaten

4.30

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

Forelle Müllerin

Petersilienkartoffel | Salat

22.80

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

Altwiener Zwiebelrostbraten

Spätzle | Röstzwiebel | Salat

22.20

Halbes Backhenderl

Kartoffel-Vogerlsalat mit Kernöl

16.50

Geschmorte Schweinsbackerl

Schmorgemüse | Malzbiersauce | Grießknödel

17.50

Tomahawk vom Wanderschwein

Wedges | Bündelfisolen | Pfeffersauce

24.50

Kalbsbutterschnitzel

Kartoffelpüree | Röstzwiebel

19.80

Dazu empfehlen wir ein Glas Heideboden Cuvée vom

Weingut Nitnaus aus Gols

1/8L 4.80

Original Wiener Schnitzel

Vom Kalb 26.80

vom Schwein 16.80

wahlweise mit Kartoffel, Reis oder Pommes | Salat

Vegan- & Vegetarische Ecke

Strozzapretti

Spinat | Schmortomaten | Rahmsauce

13.20

Käsespätzle

Röstzwiebel | Blattsalat

13.80

Gebratener Tofu in Chili-Honigsauce

Süßkartoffel-Gemüsegröstl

15.80



Mühlviertler Hof Klassiker

Steirischer Backhendlsalat

Blattsalat | Kernöl

13,20

Schlankschlemmertoast

Gegrilltes Putenfleisch auf Toastbrot | Salatgarnitur

11.80

Geröstete Putenstreifen

Salatbeet | Apfelstücke | Pinienkerne

11.80

Innviertler Knödelrein

6 Stück Grammelknödel | Speckkrustel | Rieslingkraut

12.80

Kids

Kleine Frittatensuppe
3.80

Kinderschnitzerl von der Pute mit Pommes frites
9.20

Hühner Nuggets
Pommes
9.20

Kids-Cup
3.80

Dessert

Mohnmousse
Marinierte Zwetschken
7.80

Gebackene Apfelringe
Vanilleeis
8.80

Palatschinke nach Wahl

1 Stück Marillen Palatschinke 4.20

1 Stück Eispalatschinke 5.80

Lieber Guest!

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

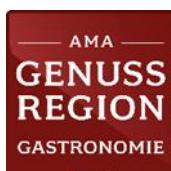
Milch & Milchprodukte aus Österreich

Süßwasserfische der Familie Schöffl
Gusentalfischzucht

Freilandeiher 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 € 80,00



Auch als Gutschein erhältlich

