
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

Carpaccio vom Jungstier

Rucola | Bärlauchbutter | Parmesan | Weißbrot

13.50

Karamellisierter Schafkäse

Frühlingsalat

9.80

Zu unseren Vorspeisen empfehlen wir ein 1/8 Sauvignon Blanc
vom Weingut Pratsch aus Hohenrupersdorf

Suppen

Bärlauchcremesuppe

Bärlauch-Speckstangerl

5.90

Kräftige Rindsuppe

mit Frittaten

4,30

Gelbe Paprika-Curry-Kokossuppe

6.80



Freistädter Alkoholfrei hell vom Fass

1/3 4.20 1/2 5.10



Erfrischender Genuss mit dem unvergleichbar-hopfigen
Freistädter Geschmack.



Hauptspeisen

Saiblingsfilet

Tagliatelle | Zitronensafransauce

25.50

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

Rib-Eye-Steak vom Grain Feed Beef

Bündelfisolen | Kartoffelchips | Pfeffersauce

25.80

Lammragout

Serviettenknödel | Schmorgemüse

20.20

Dazu empfehlen wir Ihnen ein Glas Cuvée Trio vom Löss
vom Weingut Kolkmann

Rosa Schweinsfilet

Hausgemachte Schupfnudeln | Bärlauchrahm | Portweinjus

20.80

Hendlbrüstchen

Pastinakencreme | Karotten-Lauchgemüse

18.60

Frühlings-Cordon-Bleu

Putenschnitzel gefüllt mit Schinken, Bergkäse & Bärlauch

Petersilienkartoffel | Salat

19.80

Schnitzel Wiener Art

von der Pute 18.10

vom Schwein 16.80

Wahlweise mit Petersilienkartoffel oder Pommes Frites | Salat



Vegan- & Vegetarische Ecke

Bärlauch-Spinat-Ricotta-Nockerl

Tomatenbutter

12.20

Gnocchi

Bärlauchrahmsauce | Blattsalat

14.50

Tagliatelle

Zitronensafransauce

13.20



Mühlviertler Hof Klassiker

Steirischer Backhendlsalat

Blattsalat | Kernöl

13.80

Schlankschlemmertost

Gegrilltes Putenfleisch auf Toastbrot | Salatgarnitur

13.80

Geröstete Putenstreifen

Salatbeet | Apfelstücke | Pinienkerne

13.80

Innviertler Knödelrein

6 Stück Grammelknödel | Speckkrustel | Rieslingkraut

10.80



Kids

Kleine Frittatensuppe
3.80

Kinderschnitzerl von der Pute mit Pommes frites
9.20

Kinder Schweinsfilet
Kartoffelchips
11.50

Kids-Cup
4,20

Dessert

Creme Brûlée
Beeren
7.80

Lauwarmer Schokokuchen
2erlei Himbeere
8,20

Palatschinke nach Wahl

1 Stück Marillen Palatschinke 4.20

1 Stück Eispalatschinke 5.80

Affogato al caffè
4.50

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 € 80,00



Auch als Gutschein erhältlich

