
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 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

Spargelmousse mit Prosciutto

Brotchip
10.50

Frühlingsalat

Yuzumarinade | Spargel
9.80

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

Suppen

Spargelcremesuppe

6.40

Kräftige Rindsuppe

mit Frittaten
4.30

Süßkartoffel-Kokos-Erdnusssuppe

6.20



Auf Wunsch auch gerne mit Garnelenspieß + 5.00

Bierempfehlung

Freistädter Alkoholfrei hell vom Fass

1/3 4.20 1/2 5.10



Erfrischender Genuss mit dem unvergleichbar hopfigen
Freistädter Geschmack.



Hauptspeisen

Lachsforellenfilet

Spargelrisotto | Spargelduett

24.20

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

Striploin-Rumpsteak vom Grain Fed Beef

Chimichurri | Frühlingssalat | Knoblauchbrot

28.80

Rosa Schweinefilet

Spargel | Sauce Hollandaise | junge Kartoffeln

21.80

Hendlbrüstchen

Pastinakencreme | Karotten-Lauchgemüse

18.60

Geschmorte Rindsschulter

Cremepolenta | Gemüse

21.40

Vegetarische Ecke

Spargel Hollandaise

Brösel | junge Kartoffel

15.80

Auf Wunsch auch gerne mit Prosciutto + 3.50

Spargelrisotto

Gebratener Spargel

13.20

Spinat-Feta-Palatschinke

Kartoffel | Sauerrahmdip | Salat

15.80

Bezüglich eines veganen Gerichtes erhalten Sie
Auskunft bei unseren Servicemitarbeitern.



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

12.80

Kids

Kleine Frittatensuppe

3.80

Kinderschnitzerl von der Pute mit Pommes frites

9.20

Kinder-Schweinsfilet

Pommes

11.50

Kids-Cup

4.20



Dessert

Zitronensorbet

Beerenragout

4.50

Rhabarber-Cheesecake

6.80

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

Süßwasserfische
der Familie Schöffl Gusentalfischzuch

Rindfleisch
in Premiumrind-Qualität

Schweinskarree vom Kirnbauernhof
Familie Diwold aus Ried in der Riedmark

Milch & Milchprodukte
aus Österreich

Freilandeier
Familie Gumplmayr Ried in der Riedmark

Wildfleisch
Jagdgesellschaft Schwertberg

