

Familiengeschichte



1965 erwarb Josef Geirhofer mein Vater den Gasthof von unserer "Leni Tante".

1991 übernahm ich Christian Geirhofer unseren Gasthof und 1995 entstand durch den ersten Umbau die Mühlvierter Stube.



2002 war unser Gasthof ebenfalls vom Hochwasser betroffen. In Zuge dessen wurde das G'wölb errichtet und der Veranstaltungssaal modernisiert.



2013 wurde unsere Küche neu errichtet und die bestehenden Hotelzimmer wurden modernisiert.

2015 wurde das 50 jährige bestehen des Mühlviertler Hofes mit einem großem Fest in unseren Saal gefeiert.



2019 wurde unser Hotel eröffnet, das ehemalige Kaufhaus Langthaler wurde zu unserem Hotel umgebaut.

Wir blicken mit Stolz auf das Geschaffene zurück und was wir bereits im Stande waren für unseren Betrieb zu leisten.



Allerdings möchten wir euch, unseren Gästen, ein großes Danke aussprechen. Ohne euch wäre das alles nicht möglich.

Wohlfühlen

Entspannen

Fremd sein

Feste feiern

Vorspeisen

GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL

Safranschaum | Spinat

15.20

CARPACCIO VOM HIRSCHKALB

Birnen-Chutney | Feldsalat

14.20

Suppen

KRÄFTIGE RINDSUPPE

mit Frittaten 4.50 mit Kaspressknödel 5.80

WILDEINMACHSUPPE

Bröselknödel | Gemüse

6.50

SELLERIE-MARONISUPPE

Preiselbeere | Selleriestroh

6.20

Vegetarisch | Vegan

KÜRBIS RISOTTO

Schmorkürbis | Salat

13.20

NUDELTOPF

Sojarahmsauce | Getrocknete Tomaten | Spinat

12.20



Weinempfehlung

CUVÉE Q2 1/8L € 5.00

WEINGUT GAGER | DEUTSCHKREUTZ



HOTEL

Mühlviertler Hof



Hauptspeisen

FILET VOM BACHSAIBLING

Rübenvariationen

23.80

BEIRIED VOM GRAIN FEED BEEF

Polentaschnitte | Bündelfisole

29.80

KARREE VOM WANDERSCHWEIN

Grammelrisotto | Röstzwiebel | Malzbiersafterl

20.20

SCHNITZEL WIENER ART

Kartoffel | Salat

vom Schwein 16.80 von der Pute 18.10

Wildgerichte

WILDSCHWEINRÜCKEN

Nusskruste | Brezenknödel | sautierte Pilze | Kohlsprossen

25.80

ROSA HIRSCHMEDAILLONS

Maronenrahmsauce | Sellerie-Kartoffelcreme | Broccoli

28.80

BARBARIE ENTENBRUST

Grießknödel | Maroni | Quittenrotkraut

23.20

KLASSISCHER BRATEN VOM REH

Kartoffel-Maronistrudel | Apfelrotkraut | Nusscrumble

23.20

BRATEN VOM HIRSCHKALB

Serviettenknödel | Rotweinbirne | Apfelrotkraut

23.20

WILDRAGOUT

Reh- und Hirschragout

Spätzle | Karotten | Champignons | Speck | Apfelrotkraut

21.80



HOTEL

Mühlviertler Hof



Kinderecke

KLEINE FRITTATENSUPPE

3.80

DINO-SCHNITZERL

Pommes

9.20

BAMBITELLER

Serviettenknödel | Kroketten | Birne | Sauce

8.80

KIDS-CUP

4.20

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



Dessert

NOUGATTASCHERL

Getreideeis | Luftschokolade

9.20

SCHOKOSOUFFLÉE

Preiselbeereis

8.50

MARONIPARFAIT

Orange | Crumble

8.20

PALATSCHINKE NACH WAHL

Eispalatschinke 5.80

Marmeladepalatschinke 4.20

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

SUSSWASSERFISCHE DER FAMILIE SCHÖFFL
GUSENTALFISCHZUCHT

FREILANDEIER DER FAMILIE GUMPLMAYR
RIED IN DER RIEDMARK

WILDFLEISCH VON DER
JAGDGESELLSCHAFT SCHWERTBERG



HOTEL

Mühlviertler Hof

