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 Mühlvierlter Stube.



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



2013 erneuerten wir unsere Küche und die bestehenden Hotelzimmer wurden renoviert.

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



2019, Eröffnung unseres Hotel, das ehemalige Kaufhaus Langthaler wurde zu unserem Hotel umgebaut.

Wir blicken mit Stolz
auf die vielen Jahre zurück.



Wir möchten unseren Gästen
ein großes Danke aussprechen.
Ohne euch wäre das alles nicht möglich.

Wohlfühlen Entspannen Freund sein Feste feiern

Vorspeisen

BEEF TARTARE
Chili-Butter | gebeizter Eidotter | Parmesancracker
16.20

ZWEIERLEI MOUSSÉE
Krenmoussée | Räucherforellenmoussée
Rote Rübe | Vogerlsalat
14.20

Suppen

KRÄFTIGE RINDSUPPE
mit Frittaten 4.50 mit Leberknödel 5.80

KAROTTEN-INGWERSUPPE
Cashews
6.40

PASTINAKENCREMESUPPE
Chips
6.20

Vegetarisch | Vegan

STEINPILZRAVIOLI
Kräuterrahmsauce | Kresse | Salat
14.80

KRENRISOTTO
Rote Rüben
13.20

MÜHLVIERTLER HOF BOWL
Jasminreis | Rotkraut | Edamame | Paprika |
Granatapfel | Avocado | Erdnuss
14.50

auf Wunsch auch gerne mit Huhn oder
Tofu in Teriyaki Marinade + 5,00

VEGAN

KULTI WIRT OBERÖSTERREICH

HOTEL
Mühlviertler Hof

AMA GENUSS REGION GASTRONOMIE

Hauptspeisen

FILET VON DER LACHSFORELLE
Krenrisotto | rote Rübe
24.50

HUFTSTEAK VOM GRAIN FEED BEEF
Zwiebelcreme | Kartoffelstampf | Röstzwiebel
28.80

SCHWEINEMEDAILLONS
Senf-Kräuterkruste | Kartoffelauflauf | Bündelfisole
21.80

GESCHMORTE RINDSBACKERL
Süßkartoffelcreme | Kohlsprossen
23.20

GEFÜLLTES HENDLBRÜSTCHEN
Fregola Sarda | Maroni | Granatapfel | Portweinjus
19.80

DUETT VOM WILD
Wildbutterschnitzel & Hirschkalbsrücken
Schupfnudeln | Rahmwirsing | Wildjus
28.00

SCHNITZEL WIENER ART
Kartoffel | Salat
vom Schwein 17.20 von der Pute 18.50

KULTI WIRT OBERÖSTERREICH

HOTEL Mühlviertler Hof

AMA GENUSS REGION GASTRONOMIE

Kinderecke

KLEINE FRITTATENSUPPE
3.80

DINO-SCHNITZERL
Pommes
9.20

KINDER SCHWEINEFILET
Gebratene Schupfnudeln
10.20

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

KULTI WIRT OBERÖSTERREICH

HOTEL
Mühlviertler Hof

AMA GENUSS REGION GASTRONOMIE

Dessert

SCHOKOROLLE
Schokobiskuit | Orange | Cassis Ganache | Topfen
9.20

TOPFENSCHMARREN
Zwetschkenröster
9.20

LEBKUCHENPARFAIT
Weichselragout
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

KULTI WIRT OBERÖSTERREICH

HOTEL
Mühlviertler Hof

AMA GENUSS REGION GASTRONOMIE