
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

Knusprige Lachsschaumrolle

Süßkartoffel-Kokoscreme | Honig-Senf-Sauce

12,80

Wildfrühlingsrolle

2 Stück Frühlingsrollen | Asiasalat

11,80

Zu unseren Vorspeisen empfehlen wir Ihnen
ein 1/8 l Frühroter Veltliner vom Weingut Kolkmann

3,80

Suppen

Wildeinmachsuppe

Bröselknödel | Wildfleisch | Gemüse

5,80

Kräftige Rindsuppe

mit Frittaten

3,90

Sellerie-Maronisuppe

Preiselbeere | Selleriestroh

5,20



Hauptspeisen

Lachsforellenfilet

Pappardelle | Safran-Karotten-Kokossauce | Junglauch

22.20

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

Karree vom Wanderschwein

Grammelrisotto | Röstzwiebel

18.20

Hendlbrüstchen an Portweinjus

Kartoffelpüree | Herbstliches Gemüse

16,80

Wiener Schnitzel

Petersilienkartoffel | Salat

vom Schwein 14.50 vom Henderl 15.80

Wildgerichte

Klassischer Braten vom heimischen Reh

Kartoffel-Maronistrudel | Apfelrotkraut | Karottenchips

21.80

Braten vom Hirschkalb

Serviettenknödel | Apfelrotkraut | Rotweibirne

20,50

Duett vom Wild

Rosa gebratener Hirschrücken | Wildbutterschnitzel
Sauerkirschensauce | Schwarzwurzelpüree | Gemüse

28.50

Wildererpfandl

Reh- & Hirschragout

Spätzle | Apfelrotkraut | Karotten | Sellerie | Champignons | Speck

18,80



Vegan- & Vegetarische Ecke

Gebackene Austernpilze

Blattsalat | Sauerrahmdip

10.80

Hausgemachter Falafel

Süßkartoffel-Kokos-Dip | herbstlicher Salat | Feigen | Radieschen

13.20



Pappardelle

Safran-Karotten-Kokossauce | Junglauch

9.80

Mühlviertler Hof Klassiker

Steirischer Backhendlsalat

Blattsalat | Kernöl

12.80

Schlankschlemmertost

Gegrilltes Putenfleisch auf Toastbrot | Salatgarnitur

11.50

Geröstete Putenstreifen

Salatbeet | Apfelstücke | Pinienkerne

11.20

Innviertler Knödelrein

6 Stück Grammelknödel | Speckkrustel | Rieslingkraut

10.40



Kids

Kleine Frittatensuppe
3.50

Dino-Schnitzerl mit Pommes
8.80

Bambiteller
Serviettenknödel | Kroketten | Birne | Rehsauce
7,50

Kids-Cup
3.50

Menüangebot

Couvert Gedeck

Frühlingsrolle auf Asiasalat

Lachsforellenfilet

Pappardelle | Safran-Karotten-Kokossauce

oder

Duett vom Wild

Rosa gebratener Hirschrücken | Wildbutterschnitzel
Sauerkirschsauce | Schwarzwurzelpüree | Gemüse

Vanille-Topfencreme

Pro Person 34.80

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 € 76,00



Auch als Gutschein erhältlich

