

---

# *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

---

### Hausgemachte Chiliblunzentascherl

Lauwarmer Krautsalat

9,20

### Geräuchertes Forellenfilet

Apfel-Sellerie-Creme | Rote Rüben Salat | Kresse

11,80

Zu unseren Vorspeisen empfehlen wir Ihnen  
ein Glas Roter Veltliner Scheiben vom Weingut Kolkmann

1/8 4,50

---

## Suppen

---

### Erdäpfelcremesuppe

Speckwürfel

5,20

### Kräftige Rindsuppe

mit Frittaten

4,10

### Alt-Wiener-Suppentopf

Wurzelgemüse | Rindfleisch | Nudeln

5,80

Probieren Sie unser Gwölb Bier ein Zwicklbier

1/3 4,40

In der Nase fein hopfig und am Gaumen leicht trinkbar,  
mit Aromen von schonend gedarrtem Getreide.



---

## Hauptspeisen

---

### Forelle Müllerin

Petersilienkartoffel | Salat

22,80

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

### Altwiener Zwiebelrostbraten

Spätzle | Röstzwiebel | Salat

21,80

### Halbes Backhenderl

Kartoffel-Vogerlsalat mit Kernöl

14,80

### Geschmorte Rindsbackerl

Kartoffel Soufflee | Kohlsprossen

19,80

### Rosa Schweinsfilet

Topinamburcreme | Chips | Pilzvariation

19,50

### Beiried vom Premium Rind

Ducheeskartoffel | Speckfisolen | Pfefferrahmsauce

26,50

Dazu ein Glas Q2 Cuvée vom Weingut Gager aus Deutschkreuz

1/8L 4.80

### Original Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienkartoffel | Salat

24,50

vom Schwein 14.80



---

## *Vegan- & Vegetarische Ecke*

---

### Spinatknödel

Braune Butter | Bergkäse

10,50

### Käsespätzle

Röstzwiebel | Blattsalat

13,20

### Tagliatelle in Zitronen-Safransauce

9,80

auf Wunsch auch gerne mit Garnelen serviert

20,80



---

## *Mühlviertler Hof Klassiker*

---

### Steirischer Backhendlsalat

Blattsalat | Kernöl

13,20

### Schlankschlemmertost

Gegrilltes Putenfleisch auf Toastbrot | Salatgarnitur

11,80

### Geröstete Putenstreifen

Salatbeet | Apfelstücke | Pinienkerne

11,80

### Innviertler Knödelrein

6 Stück Grammelknödel | Speckkrustel | Rieslingkraut

10,80



---

## *Kids*

---

Kleine Frittatensuppe  
3,50

Kinderschnitzerl von der Pute mit Pommes frites  
8,80

Kinder Schweinsfilet  
Kartoffelchips  
10,80

Kids-Cup  
3,80

---

## *Dessert*

---

Hausgemachte Mohnnudeln  
Apfelragout  
7,80

Zweierlei von der Schokolade  
Beerenvariation  
8,20

Palatschinke nach Wahl  
1 Stück Marillen Palatschinke 4.20  
1 Stück Eispalatschinke 5.80

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

