
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

