

---

# *Herzlich Willkommen*

---

Wirz' Haus lautet unser Motto

Wir freuen uns Sie in unserem Haus  
Willkommen zu heißen.



Wir freuen uns über 82 Punkte  
im Falstaff Restaurantguide

*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



---

## *Hausgemachte Tapas*

---

### Frühlingstapas

11,40

Hausgemachter Kartoffelrösti mit Lachs

Ziegenkäse auf Frühlingsalat

Bärlauchtopfen

Die Tapas können Sie auch gerne einzeln bestellen. a 3,80 €

Zu unseren Vorspeisen empfehlen wir Ihnen  
ein Glas Gelber Muskateller vom Weingut Zwegtack aus der Südsteiermark  
1/8 5,00

---

## *Suppen*

---

### Bärlauchcremesuppe

Bärlauch-Speckstangerl

5,40

### Kräftige Rindsuppe

mit Frittaten

4,30

### Gelbe Paprika-Curry-Kokossuppe

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

---

### Saiblingsfilet

Rahmkartoffeln | Gurkenrelish

24,50

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

### Karree vom Wanderschwein

Kartoffelchips | Bündelfisolen | Kräuterbutter

18,80

Das Schweinefleisch kommt vom Kirnbauernhof Fam. Diwold aus Ried

### Huftsteak vom Weiderind

Kartoffel-Spinat-Roulade | Rotweinschalotten | Pfeffersauce

28,80

Dazu empfehlen wir Ihnen ein Glas Heideboden Cuvée  
vom Weingut Nittnaus aus Gols

1/8 L 4,80

### Rosa Schweinsfilet

Hausgemachte Schupfnudeln | Bärlauchrahm | Portweinjus

19,50

### Frühlings-Cordon-Bleu

Putenschnitzel gefüllt mit Schinken, Bergkäse & Bärlauch

Petersilienkartoffel | Salat

18,50

### Original Wiener Schnitzel vom Kalb

Petersilienkartoffel | Salat

24,50

oder

### Wiener Schnitzel vom Schwein

14,80



---

## *Vegan- & Vegetarische Ecke*

---

Bärlauchspaghetti

9,80

auf Wunsch auch gerne mit Garnelen serviert

20,80

Überbackene Spinat-Feta-Palatschinke

Sauerrahm -Kräuter - Dip | Blattsalat

11,80

Rote Linsen Curry

Reis

10,20



---

## *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  
3,80

Kinderschnitzerl von der Pute mit Pommes frites  
8,80

Kinder Schweinsfilet  
Kartoffelchips  
10,80

Kids-Cup  
4,20

---

## *Dessert*

---

Panna Cotta  
Marillenspiegel  
7,80

Ravioli von der Schokolade  
Himbeerfüllung | Minzpesto  
8,20

Palatschinke nach Wahl

1 Stück Marillen Palatschinke 4.20

1 Stück Eispalatschinke 5.80

Dazu empfehlen wir Ihnen ein Glas Spätlese Cuvée vom Kracher  
1/16 L 3,20

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

