

„Grias enk“ **Gemütlich. Herzlich. Traditionell**

Frühstück – Mittag – Abendessen

sehr gerne möglich aber nur mit Reservierung

## Liebe Gäste!

Wir verwenden überwiegend österreichische und regionale Produkte – beim Fleisch geht's in erster Linie um das Tier Wohl – die super Qualität kommt dann vom Tier alleine.

**Almochsen** Zweifellos eine der besten Rindfleischsorten Österreichs sind die steirischen Almo-Ochsen. garantiert gentechnikfrei gefüttert, artgerechte Haltung, wachsen langsam und wohlbehütet auf Almen von über 530 heimischen Bauern auf und ernähren sich von saftigen Gräsern und würzigen Kräutern.

**Strohschwein** Tiere die auf Stroh leben, sind voll wert gefüttert, haben weitläufige Ställe, wachsen im Voralpenland auf und werden stressfrei geschlachtet

**Maishendl & Sonnenpute** mit Tier Wohl - mehr Raum, mehr Luft, mehr Sonne ist dabei die Devise. Die Puten werden nach den streng Kontrolliert - aufgezogen und die artgerechte Nutztierhaltung wird überwacht.

**Wild** „g 'schossen“ rund um die Steinberge // heimische Jagd

**Fisch** – Ensmanngut in Unken - heimisch – bio - frisch Forellen // Saiblinge

**Milch und Milchprodukte:** von der Pinzgauer Molkerei, Maishofen

**Käse** ausschließlich Österreich, Pinzgau Milch und von der Käserei Plangger - Walchsee

**Eier** vom Bio-Eier Hof Henasteig ´n aus St. Martin bei Lofer

**Brot & Gebäck** 160 Jahre Tradition in der hoteleigenen Backstube -

**Marmeladen** stellen wir selber her aus überwiegend heimischen Früchten

**Schinkenspeck** - hausgeräuchert vom Strohschwein

## Familiengeschichte „der“ Färbinger

Mathias Färbinger, Bäckermeister aus Unterwössen, geb. 1818, † 1887 heiratete Theresia Hinterseer, † 1914 Tochter der Mühlpointbesitzer Anton und Maria Hinterseer, Mathias und Theresia hatten 4 Kinder (angeblich 5 mit einer Anna?)

1. Conrad Stefan Färbinger geb. 26. 11. 1860,

2. Markus Färbinger, geb. 1868, † 2. 12. 1942 seit 1893 in 2. Ehe mit Katharina Hausberger, Markus und Katharina Färbinger hatten 5 Kinder:

Markus Färbinger, Besitznachfolger, geb. 27. 11. 1904 in Lofer, † 1. 7. 1995  
verehelicht mit Maria Noichl, geb. am 21. 5. 1912 in Kitzbühel † 2. 2. 1977

Margarethe Färbinger verhehlicht mit Franz Berger †–SCHOKO Berger (3 Kinder)

Siglinde Färbinger † verhehlicht mit Herbert Pankratz †– Kitzbühel (2 Töchter)

**Manfred Färbinger † 2019 heiratete 1962 Elfriede Hinterseer †1983 aus Reith mit den 3 Kindern Regine, Markus und Herbert † 1982**

Regine Färbinger mit Gabriela Lürzer

Markus Färbinger mit Christine Hopfgartner und den Kindern

Maria, Lorenz und Vincenz

Christine Färbinger † verhehlicht Eduard Steinbacher aus Erpfendorf (2 Töchter)

Renate Färbinger verhehlicht mit Heribert Skazel

Hilde Färbinger, Walter u. Katharina Färbinger, Frieda Färbinger,

3. Rudolf Färbinger

4. Felix Färbinger, geb. 1874, †19. 8. 1888 in Lofer

# MAHL-ZEIT im Mühlpointhof

wünschen Küchenchef David Janiga und sein Team

täglich 11.30 - 13.30 Uhr und 18.00 - 20.30 Uhr

TIERWOHL ist uns wichtig –  
nicht irgendwelche Gütesiegel

## Vorweg & G'sund

Salatschüsserl vom Büffet

alle Preise in  
inkl. MWST

€

6,80

Mühlpointhof 's Knoblauch-Kräuterbaguette

Vegi

4,90

## Aus dem Suppentopf

Tomaten Cremesuppe

Vegi

6,50

Bärlauchcremesuppe mit Chili

Vegi

6,90

Frittatensuppe

5,50

Kaspresknödel in der Rindssuppe

7,90

Gulaschsuppe mit Haus-Brot

7,90

## MÜHLPITZApont Gebacken auf Steinboden

Margarita // Tomaten // Käse // Oregano

Vegi

10,50

Salami // Tomaten // Käse // Mailänder-Salami

12,20

Schinken // Tomaten // Käse // Bein-Schinken

12,20

Hawaii // Tomaten // Käse // Schinken // Ananas

13,50

Rucola // Tomaten // Käse

Rucola // Schafskäse

Vegi

13,50

Diavolo // Salami // Schinken // Jalapenos // Chili

14,50

Tonno // Thunfisch (MCS-Zertifiziert aus kontrolliertem Fang) //

Oliven // Zwiebel

14,90

Extras: Sardellen // Zwiebel // Mais // Oliven // Mozzarella

1,70

# Hauptspeisen

€

## Von der Alm und aus dem Stall

Der Körberl-Toast

Schweinefilet vom „Strohschwein“

Knoblauchbrot

Pilze // Zwiebel // 3erlei Saucen

20,90

Schnitzel Wiener Art aus der Pfanne

vom „VONATUR Strohschwein“

Petersilienkartoffeln oder Pommes frites

17,90

„Mühlpoint-Pfand 'l“

3 Stück Medaillons vom Strohschwein

Bärlauchspätzle // Käsesauce

22,90

Gulasch vom Biorind

Spätzle

18,50

## Aus dem Beefer

Almox Tier Wohl Chuck Steak 300 Gramm

Pfeffer-Maroni Sauce //

Kartoffelwedges // Rosenkohl

32,90

Almox Tier Wohl

Beef - Cheeseburger mit BBQ Sauce

Speck // Pommes frites // gebackene Zwiebelringe

16,50

## Wild & Wald

G'schossen in unseren Alpen

aber nit in Spanien oder Neuseeland

wilderer Teller - edel Rehragout // Waldbeersauce

Serviettenknödel // Blaukraut // Preiselbeeren

25,90

# Aus dem Wildbach, aus dem Meer

Saiblingsfilet „Müllerin Art“ 200 gr.

aus Unken vom Ennsmanngut

Petersilienkartoffel // Chutney

23,90

## Vegetarisch & Hausmannskost

Gegrillter Ziegenkäse

Vegi

Marktgemüse // Chutney // Salatbett

17,90

Hausgemachte Nudeln

Vegi

Bärlauchpesto // Pinzgauer Schottenkäse

14,90

Hausgemachte Teigtascherl

Vegi

Bärlauchfüllung // Butter // Schottenkäse

15,90

Bärlauch-Kaspressknödel

Vegi

lauwarmer Krautsalat

14,90

Salatbowl

knuspriges Maishendfilet // Preiselbeeren /

18,90

## Süße „Sünden“

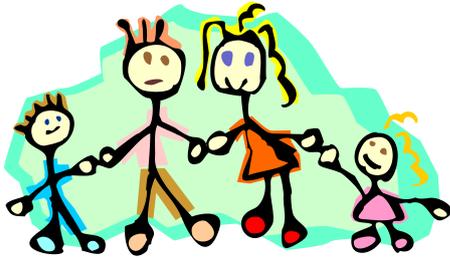
Joghurt Schmarrn mit Beeren Vanilleeis

11,50

Tagesempfehlung bitte Service Mitarbeiter fragen

# Und exklusive nur für unsere kleinen Gäste

bis 12 Jahre oder 140 cm nicht für Erwachsene



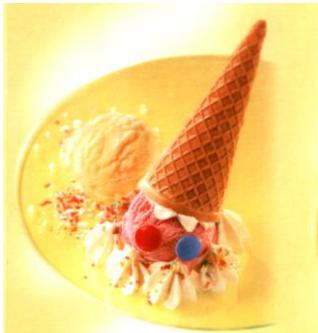
## Kinder- karte

täglich 11.30 - 13.30 Uhr und 18.00 - 20.30 Uhr

€

Super Mario Hamburger // Pommes frites	8,50
Pinocchio Nudeln "Bolognese"	7,50
Kaptain Hook Fischstäbchen // Salzkartoffel	8,50
Schla-Wiener wiener Schnitzel // Pommes	9,90
Pluto Portion Pommes frites	4,90
Biene Maja 2 Palatschinken // Staubzucker	6,50
Räuber Hotzenplotz (leerer Teller zum mitnaschen)	1 Cent 😊

### Kasperl



Erdbeer & Vanille Eis  
mit Schlagobers und  
Waffelhut  
€ 4,50

### Eis Sorten

### Eis Sorten

Erdbeere  
Vanille  
Schokolade  
Stracciatella  
Zitronensorbet  
Nuss  
je Kugel  
€ 1,90