

„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 Vincent

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

		alle Preise in inkl. MWST
		€
Salatschüsserl vom Büffet		6,80
Mühlpointhof 's Knoblauch-Kräuterbaguette	Vegi	4,90

Aus dem Suppentopf

Kartoffelsuppe mit Schwammerl	Vegi	6,90
Knoblauch Cremesuppe	Vegi	6,90
Frittatensuppe		5,50
Kaspressknödel in der Rindssuppe		7,90
Gulaschsuppe mit Haus-Brot		7,90

MühlPIZZApoint Gebacken auf Steinboden

Margarita // Tomaten // Käse // Oregano	Vegi	10,90
Salami // Tomaten // Käse // Mailänder-Salami		12,90
Schinken // Tomaten // Käse // Bein-Schinken		12,90
Hawaii // Tomaten // Käse // Schinken // Ananas		13,90
Rucola // Tomaten // Käse Rucola // Schafskäse	Vegi	13,90
Diavolo // Salami // Schinken // Jalapenos // Chili		14,90
Tonno // Thunfisch (MCS-Zertifiziert aus kontrolliertem Fang) // Oliven // Zwiebel		15,40
Extras: Sardellen // Zwiebel // Mais // Oliven // Mozzarella		1,70

Hauptspeisen

€

Von der Alm und aus dem Stall

Der Körberl-Toast

Schweinefilet vom „Strohschwein“ Tierwohl

Knoblauchbrot Pilze // Zwiebel // 3erlei Saucen

20,90

Schnitzel Wiener Art aus der Pfanne

vom „tierwohl Strohschwein“ - Tierwohl

Petersilienkartoffeln oder Pommes frites

17,90

Gulasch vom Biorind

hausgemachte Spätzle

18,50

Grillteller - Rind - Maishendl - Strohschwein

Grillgemüse // wedges // Sauce

22,90

Spareribs vom Bio-Schwein 500 Gramm

Coleslaw Salat // wedges // sweet Chilisauce

19,90

„Mühlpoint-Pfand '1“

3 Stück Medaillons vom Strohschwein „Tierwohl“

Schalotten-Balsamicosauce // Spiralnudeln // Brokkoli

23,90

Aus dem Beefer

Huftsteak vom Salon Beef 250 Gramm

Grüne Pfeffersauce // Speckbohnen // Kartoffelgratin

29,90

Salon Beef Tierwohl – Cheeseburger

BBQ Sauce // Speck // Pommes frites // Zwiebelringe

17,50

Aus dem Wildbach, aus dem Meer

Forellenfilet „Müllerin Art“ 200 Gramm

vom Ennsmanngut aus Unken

Cremiger Spinat // Petersilienkartoffel

24,90

Wild & Wald

G'schossen in unseren Alpen

aber nit in Spanien oder Neuseeland

Wilderer Teller – edel Rehragout // Waldbeersauce
Serviettenknödel // Blaukraut // Preiselbeeren 25,90

Hausgemachte Nudeln

Hausgemachte Ravioli Vegi
Kürbis-Ricotta Füllung // Butter // Parmesan 15,90

Hausgemachte Spiralnudeln // Vegi
Gorgonzolasauce // rote Beete // Walnuss Crunch 19,90

Traditionell - Hausmannskost

Gröst'l „Mühlpointhof“ // Salat vom Büffet
Schweinsbratenfleisch // Zwiebel // Spiegelei 18,50

G'sund – Sportlich

Salatbowl // Gegrillter Ziegenkäse Vegi
Kürbis // Birnen-Chutney // Pesto-Baguette 19,90

Salatbowl // knusprige Sonnenpute
Preiselbeeren // Pesto Baguette 19,90

Süße „Sünden“

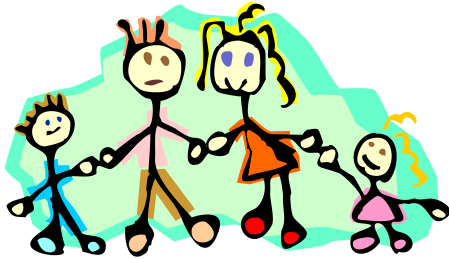
Joghurt Schmarrn mit Beeren Vanilleeis 11,50

Schokomousse Mandelkrokant Orangenragout 8,50

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

Kasperl



Erdbeer & Vanille Eis
mit Schlagobers und
Waffelhut
€ 5,50

Eis Sorten

Eis Sorten

Erdbeere
Vanille
Schokolade
Stracciatella
Zitronensorbet
Nuss
je Kugel
€ 2,20



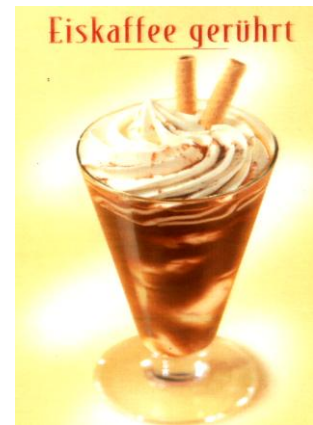
Vanilleeis // Schokolade
cremig gerührt //
Schlagobers

€ 9,50



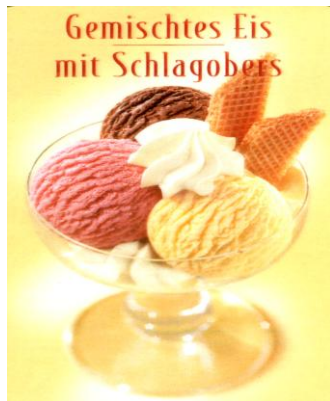
Pistazien-, Nuss-,
Stracciatella Eis //
Nuss Likör // Nüssen
//Schlagobers

€ 9,90



Vanilleeis // kalten
Kaffee cremig gerührt
// Schlagobers

€ 9,50



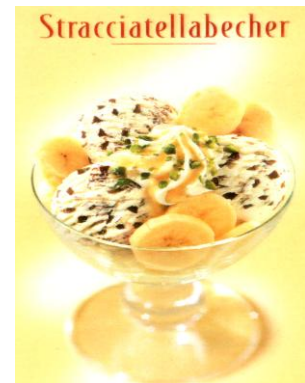
Drei Kugeln Eis gemischt
Schlagobers

€ 7,50



Vanilleeis
Schokosauce
Schlagobers

€ 8,50



Stracciatella-Eis
Eierlikör // Schlag
Bananenscheiben

€ 9,90



Vanilleeis // Mandel,
Bananen
Schokosauce
Schlagobers

€ 10,50



Vanilleeis
heiße Himbeeren
Rotwein // Schlagobers

€ 9,90