„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 verehelicht mit Franz Berger ✞–SCHOKO Berger (3 Kinder)
Siglinde Färbinger ✞ verehelicht 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 ✞ verehelicht Eduard Steinbacher aus Erpfendorf (2 Töchter)
Renate Färbinger verehelicht 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

alle Preise in inkl. MWST

Vorweg & G´sund

		€
Salatschüsserl vom Büffet		6,80
Mühlpointhof 's Knoblauch-Kräuterbaguette	Vegi	4,90

Aus dem Suppentopf

Tomaten Cremesuppe	Vegi	6,50
Kartoffelsuppe mit Schwammerl	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	10,50
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
Spätzle // Speck – Zwiebel // Sauce 22,90

Gulasch vom Biorind
hausgemachte Nudeln 18,50

Spareribs vom Bio-Schwein 500 Gramm
Coleslaw Salat // Wedges // sweet Chilisauce 18,90

Aus dem Beefer

Huftsteak vom Salon Beef 220 Gramm
Grüne Pfeffersauce // Speckbohnen
Kartoffelgratin 27,90

Salon Beef Tierwohl – Cheeseburger
BBQ Sauce // Speck // Pommes frites // Zwiebelringe 17,50

Aus dem Wildbach, aus dem Meer

Bachforellenfilet „Müllerin Art" 200 Gramm
vom Ennsmanngut aus Unken
Braune Linsen // Gemüse // Kartoffel Chips 23,90

Chili Garnelen (3 Stück 8/12) **Linguini**
Schwarz-Weiss Linguine | Fischfond | Limetten 19,50

Wild & Wald

G´schossen in unseren Alpen

aber nit in Spanien oder Neuseeland

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

Vegetarisch

Hausgemachte Teigtascherl Vegi
Kräuterfüllung // Butter // Schottenkäse 15,90

Vegi Couscous-Burger Vegi
Knoblauchsauce // Feta // Pommes frites //
Zwiebelringe 15,90

Pizza Rucola Vegi
Tomaten // Käse // Rucola // Schafskäse 13,50

Pizza Margarita Vegi
Tomaten // Käse // Oregano 10,50

Sommerlich – Sportlich – G´sund

Salatbowl // Gegrillter Ziegenkäse Vegi
Chutney // Pesto-Baguette 18,90

Salatbowl // knusprige Sonnenpute
Preiselbeeren // Pesto Baguette / 18,90

Salatbowl // gegrillte Maishendlbrust
BBQ-Sauce // Pesto Baguette / 18,90

Salatbowl // 3 Stück (8-12) **gegrillte Garnelen**
Aioli // Pesto Baguette / 18,90

Süße „Sünden"

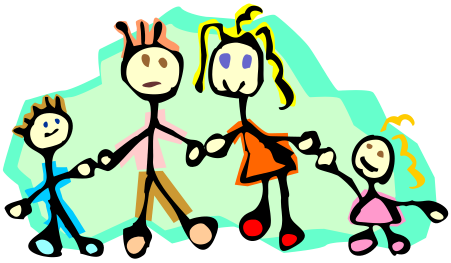
Joghurt Schmarrn mit Beeren Vanilleeis 11,50

Tagesempfehlung bitte Service Mitarbeiter fragen

Für Fragen bezüglich der Allergenverordnung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.
Bitte melden Sie sich bei unseren Servicemitarbeitern. Danke

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

Vanilleeis // Schokolade cremig gerührt // Schlagobers

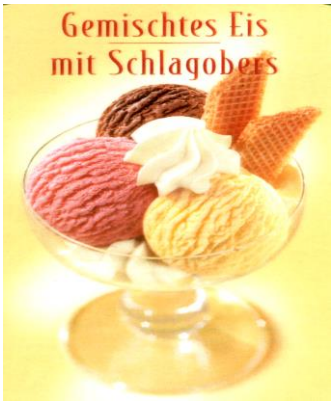
€ 8,90

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

€ 9,50

Vanilleeis // kalten Kaffee cremig gerührt // Schlagobers

€ 8,90

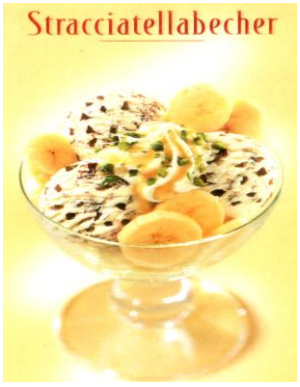


Drei Kugeln Eis gemischt Schlagobers

€ 6,50

Vanilleeis Schokosauce Schlagobers

€ 7,90



Stracciatella-Eis Eierlikör // Schlag Bananenscheiben

€ 9,50

Vanilleeis // Mandel, Bananen Schokosauce Schlagobers

€ 10,50

Vanilleeis heiße Himbeeren Rotwein // Schlagobers

€ 9,50