

„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 verheiratet mit Franz Berger † –SCHOKO Berger (3 Kinder)

Siglinde Färbinger † verheiratet 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 † verheiratet Eduard Steinbacher aus Erpfendorf (2 Töchter)

Renate Färbinger verheiratet 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

Salatschüsslerl vom Büffet		6,80
Mühlpointhof 's Knofi-Kräuterbaguette	Vegi	4,90

alle Preise in
inkl. MWST

€

Aus dem Suppentopf

Kartoffelsuppe mit Schwammerl	Vegi	6,90
Frittatensuppe		5,50
Kaspressknödel in der Rindssuppe		7,90
Gulaschsuppe mit Haus-Brot		7,90
Leberknödel in der Rindssuppe		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
Quatro Formaggio // Tomaten // 4 Käse Sorten		13,90
Rucola // Tomaten // Käse		
Rucola // Schafskäse	Vegi	13,90
Diavolo // Salami // Schinken // Jalapenos // Chili		14,90
Tonno // Thunfisch (MCS-Zertifiziert aus kontrolliertem Fang) //		
Olivien // Zwiebel		15,40
Mühlpoint-Special // Sauerrahmsauce // Käse //		
hausgemachter Speck // Rote Zwiebel // Brokkoli		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 Chilli Sauce 19,90

Traditionell - Hausmannskost

Gröst'l „Mühlpointhof“ // Salat vom Büffet

Schweinsbratenfleisch // Zwiebel // Spiegelei 18,50

Der Wildbach ruft!!

220 gr. Unkener Forellenfilet vom Ennsmanngut

mit Graupenrisotto // Erbsenminze // Babykarotten 24,90

Aus dem Beefer

Beef – Cheeseburger mit BBQ-Sauce

Speck // Pommes frites // gebackene Zwiebelringe 17,50

Wild & Wald

Wilderer Teller – edel Rehragout // Waldbeersauce

Serviettenknödel // Blaukraut // Preiselbeeren 25,90

Schwammerlzeit – mit frischen Pilzen aus der Region

Hausgemachte Nudeln geröstete Eierschwammerl Zwiebel / Speck / Schottenkäse & Salat vom Büffet		21,90
Eierschwammerl in Rahmsauce mit Serviettenknödel & Salat vom Büffet	Vegi	21,90
Eierschwammerl G'róstl Kartoffel / Zwiebel / Ei & Salat vom Büffet	Vegi	20,90
Beiried vom Jungstier 250 gr. vom Grill mit Eierschwammerl & Speck & Salat vom Büffet Kräuterbutter // Apfel-Chutney // Chilli-Paprika Chutney		37,90
„Mühlpoint-Pfand'l“ Schweinemedallions vom Tierwohlschwein 3 Stück Schwammerlsauce // Bandnudeln		23,90

G'sund – Sportlich

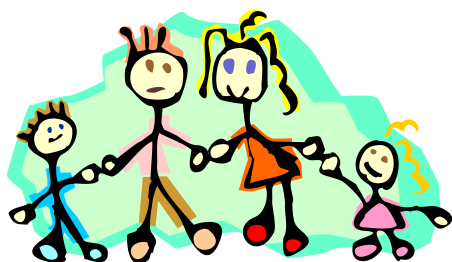
Salatbowl // Kaspressknödel Apfel-Chutney // Pesto-Brot	Vegi	19,90
Salatbowl // knusprige Sonnenpute Preiselbeeren // Pesto-Brot		19,90
Salatbowl // gegrillter Ziegenkäse Chutney // Pesto-Brot	Vegi	19,90
Salatbowl // gebratene Eierschwammerl gebratener Speck // Pesto-Brot		19,90

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



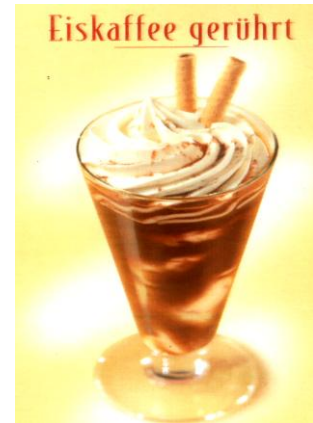
Vanilleeis // Schokolade
cremig gerührt //
Schlagobers

€ 9,50



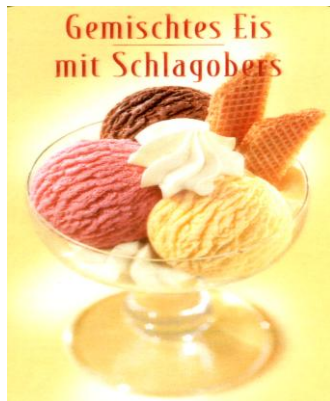
Pistazien-, Nuss-,
Stracciatella Eis //
Nuss Likör // Nüssen
// Schlagobers

€ 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