

„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

Salatschüsserl vom Büffet

Mühlpointhof 's Knofi-Kräuterbaguette

Vegi

Aus dem Suppentopf

Kartoffelsuppe mit Schwammerl

Frittatensuppe

Kaspressknödel in der Rindssuppe

Gulaschsuppe mit Haus-Brot

Leberknödel in der Rindssuppe

MühlPIZZApoint Gebacken auf Steinboden

Margarita // Tomaten // Käse // Oregano

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

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

Quattro Formaggio // Tomaten // 4 Käse Sorten

Rucola // Tomaten // Käse

Rucola // Schafskäse

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

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

Olivens // Zwiebel

Mühlpoint-Special // Sauerrahmsauce // Käse //

hausgemachter Speck // Rote Zwiebel // Brokkoli

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

alle Preise in
inkl. MWST

€

6,80

4,90

Vegi 6,90

5,50

7,90

7,90

7,90

Vegi 10,90

12,90

12,90

13,90

Vegi 13,90

14,90

15,40

15,40

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

Sparibs vom Bio-Schwein – 500 gramm

Coleslaw Salat // Wedges // sweet Chilli Sauce

19,90

„Mühlpoint-Pfand´l“

Schweinemedallions vom Tierwohlschwein 3 Stück

Gorgonzolasauce // Bandnudeln

23,90

Aus dem Wildbach

220 gr. Unkener Forellenfilet vom Ennsmanngut

mit Graupenrisotto // Erbsenminze // Babykartoffel

24,90

Aus dem Beefer

Huft Steak vom Salon Beef 250 gr.

Grüne Pfeffersauce // Speckbohnen // Kartoffelgratin

32,90

Beef – Cheeseburger mit BBQ-Sauce

Speck // Pommes frites // gebackene Zwiebelringe

17,50

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

Wild & Wald

wilderer Teller – edel Rehragout // Waldbeersauce
Serviettenknödel // Blaukraut // Preiselbeeren

25,90

Hausgemachte Nudeln

Hausgemachte Ravioli

Vegi

Ricotta-Kräutersaitling Füllung
Nuss-Butter // Parmesan

17,90

Hausgemachte Nudeln //

Vegi

Pesto // getrocknete Tomaten // Schottenkäse

17,90

Hausgemachte Nudeln //

Vegi

cremige Pilzsauce // grüner Spargel // Schottenkäse

17,90

Traditionell - Hausmannskost

Gröst´l „Mühlpointhof“ // Salat vom Büffet
Schweinsbratenfleisch // Zwiebel // Spiegelei

18,50

G´sund – Sportlich

Salatbowl // Kaspressknödel

Vegi

Apfel-Chutney // Pesto-Baguette

19,90

Salatbowl // knusprige Sonnenpute

Preiselbeeren // Pesto Baguette

19,90

Salatbowl // gegrillter Ziegenkäse

Chutney // Pesto Baguette

19,90

Süße „Sünden“

Joghurt Schmarrn mit Beeren Vanilleeis

11,50

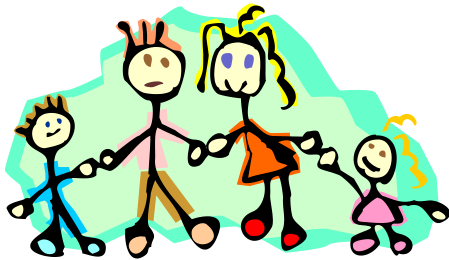
Schokomousse Mandelkrokant Orangenragout

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



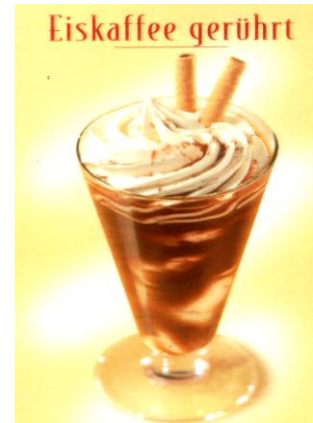
Vanilleeis // Schokolade
cremig gerührt //
Schlagobers

€ 9,50



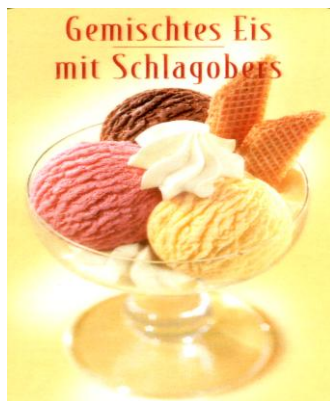
Pistazien-, Nuss-,
Stracciatella Eis //
Nuss Likör // Nüssen
//Schlagobers

€ 9,90



Vanilleeis // kalten
Kaffee cremig gerührt
// Schlagobers

€ 9,50



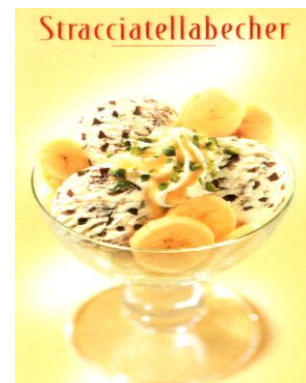
Drei Kugeln Eis gemischt
Schlagobers

€ 7,50



Vanilleeis
Schokosauce
Schlagobers

€ 8,50



Stracciatella-Eis
Eierlikör // Schlag
Bananenscheiben

€ 9,90

