

„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 Bärlauch-Kräuterbaguette	Vegi	4,90

## Aus dem Suppentopf

Kartoffelsuppe mit Schwammerl	Vegi	6,90
Spargelcremesuppe	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) // Oliven // 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

## Marchfelder Spargel



### Marchfelder Stangenspargel

ca. 250 gr mit Kartoffeln & Sauce Hollandaise

15,90

### Zum Spargel wahlweise dazu

Hausgeräucherter Tierwohlschwein Speck 50 gr.

3,20

Extra Spargel 150 gr.

4,50

Schweinemedallions vom Tierwohlschwein 3 Stück

9,90

Unkener Forellenfilet ca. 100 gr. auf der Haut gebraten

11,00

Wiener Schnitzel vom Tierwohlschwein

8,50

Huftsteak vom Salon Beef 250 gr.

19,50

## Wild & Wald

Wilderer Teller - edel Rehragout // Waldbeersauce

Serviettenknödel // Blaukraut // Preiselbeeren

25,90

# Hausgemachte Nudeln

Hausgemachte Ravioli	Vegi	
Bärlauch-Ricotta Füllung // Nuss-Butter // Parmesan		16,90
Hausgemachte Nudeln //	Vegi	
Bärlauch Pesto // getrocknete Tomaten // Schottenkäse		17,90
Hausgemachte Nudeln //	Vegi	
cremige Pilzsauce // grüner Spargel // Schottenkäse		17,90

## Aus dem Beefer

Beef - Cheeseburger mit BBQ-Sauce		
Speck // Pommes frites // gebackene Zwiebelringe		17,50

## Traditionell - Hausmannskost

Gröstl „Mühlpointhof“ // Salat vom Büffet		
Schweinsbratenfleisch // Zwiebel // Spiegelei		18,50

## G'sund - Sportlich

Salatbowl // Bärlauchpressknödel	Vegi	
Apfel-Chutney // Pesto-Baguette		19,90
Salatbowl // knusprige Sonnenpute		
Preiselbeeren // Pesto Baguette		19,90

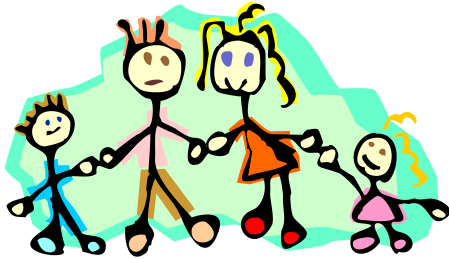
## Süße „Sünden“

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



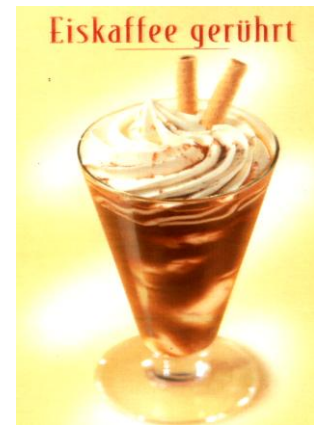
Vanilleeis // Schokolade  
cremig gerührt //  
Schlagobers

€ 9,50



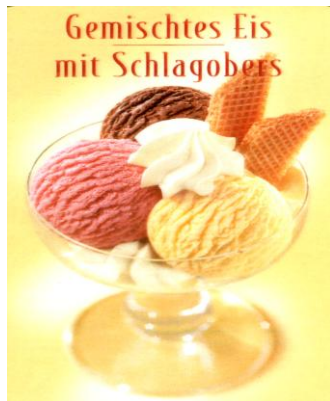
Pistazien-, Nuss-,  
Stracciatella Eis //  
Nuss Likör // Nüssen  
//Schlagobers

€ 9,90



Vanilleeis // kalten  
Kaffee cremig gerührt  
// Schlagobers

€ 9,50



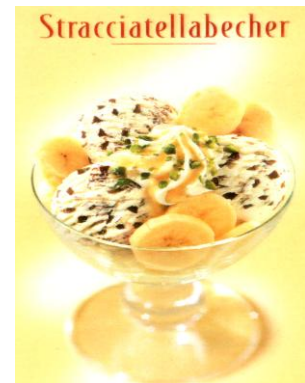
Drei Kugeln Eis gemischt  
Schlagobers

€ 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