

MAHL-ZEIT im Mühlpointhof

täglich 11.30 - 13.30 Uhr und 18.00 - 20.30 Uhr

Mahlzeit wünschen Küchenchef Peter Funiak und sein Team

TIERWOHL ist uns wichtig – nicht irgendeine Gütesiegel

Vorweg & G'sund

Salatschüsslerl vom Büffet

Mühlpointhof's Knoblauch-Kräuterbaguette

Vegi

alle Preise in
inkl. MWST

€

6,50

4,50

Aus dem Suppentopf

Tomaten Cremesuppe

Vegi

6,50

Spargel Cremesuppe

Vegi

6,50

Kartoffelsuppe mit Schwammerl

Vegi

6,50

Frittatensuppe

5,50

Kaspressknödel in der Rindssuppe

7,50

Gulaschsuppe mit Brot

7,50

MÜHLPITZAPoint Gebacken auf Steinboden

Margarita // Tomaten // Käse // Oregano

Vegi

10,00

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

11,70

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

11,70

Hawaii // Tomaten // Käse // Schinken // Ananas

13,00

Vegetaria // Tomaten // Käse

Paprika // Zucchini // Champignons // Ei

Vegi

14,90

Rucola // Tomaten // Käse // Rucola // Schafskäse

Vegi

13,00

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

Grillteller

Feines vom Almochsen // Maishendl // Strohschwein
Pommes frites // Speck // gebackene Zwiebelringe
Gemüsekörperl // BBQ Sauce 21,90

Der Körperl-Toast

Schweinefilet vom Strohschwein auf Knoblauchbrot
Pilze // Zwiebel // 3erlei Saucen 19,90

Schnitzel Wiener Art aus der Pfanne

Vom „VONATUR Strohschwein“
Pommes frites oder Petersilienkartoffeln 17,90

Geschmorte Rindsbackerl in Portweinsauce
(oberösterreichische Salon-Beef Kalbin – lang gereift)
Tagliatelle // Wurzelgemüse // 23,90

Burger

Beef – Cheeseburger mit BBQ Sauce
Speck // Pommes frites // gebackene Zwiebelringe 16,50

Veggie Burger mit Sauerrahmsauce
Gegrilltes Gemüse // Schafskäse
Kartoffelwedges // gebackene Zwiebelringe 16,50

Wild & Wald G'schossen in unseren Alpen
aber nit in Spanien oder Neuseeland

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

Marchfelder Spargel



Marchfelder Stangenspargel 4 Stück
ca. 250 gr mit Kartoffeln & Sauce Hollandaise 14,90

Zum Spargel wahlweise dazu

Hausgeräucherter Strohschwein-Speck 50 gr. 3,50

zusätzlicher Spargel ca. 150 gr. 2 Stück 3,90

Schweinemedallions vom Strohschwein
rosa gebraten 2 Stück 7,50

Vom Ennsmangut aus Unken

Forellenfilet ca. 100 gr. auf der Haut gebraten 9,50

Filetsteak vom österreichischen Almoachsen 200 gr.
(sous vide gegart) aus dem Beefer 22,90

Hausmannskost & hausgemacht

Hausgemachte Teigtascherl Vegi
Frischkäse - Bärlauch-Füllung // Butter //
„Salzburger Gran Padano“ dazu Salat vom Büffet 18,90

Hausgemachte Spiral-Nudeln Vegi
Bärlauchpesto / getrocknete Tomaten / „Salzburger
Gran Padano“ dazu Salat vom Büffet 18,90

Gröstl dazu Salat vom Büffet
Schweinsbratenwürfel vom Strohschwein // Kartoffel
// Hausspeck // Spiegelei 17,90

Süße „Sünden“

Joghurt Schmarrn mit Beeren Vanilleeis 11,50

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