

11.00 bis 13.45 Uhr und 18.00 bis 20.30 Uhr

Mahlzeit wünschen Küchenchef Peter Funiak und sein Team

TIERWOHL ist uns wichtig – nicht irgendwelche Gütesiegel

Für Fragen bezüglich der Allergenverordnung stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Bitte melden Sie sich bei unseren Servicemitarbeitern. Danke

alle Preise in € inkl. MWST

Vorweg & G'sund

Salatschüsserl vom Büffet	€	5,50
Mühlpointhof's Knoblauch-Kräuterbaguette		4,20

Aus dem Suppentopf

Tomatencremesuppe	Vegi	5,70
Kürbiscremesuppe (saisonbedingt)	Vegi	5,90
Kartoffelsuppe mit Schwammerl	Vegi	5,90
Frittatensuppe		5,50
Kaspressknödel in der Rindssuppe		7,50
Gulaschsuppe mit Brot		7,50

MühlPIZZApunkt Gebacken auf Steinboden

Margarita // Tomaten // Käse // Oregano	Vegi	9,50
Salami // Tomaten // Käse // Mailänder-Salami		10,50
Schinken // Tomaten // Käse // Bein-Schinken		10,50
Hawaii // Tomaten // Käse // Schinken // Ananas		11,90
Vegetaria // Tomaten // Käse Paprika // Zucchini // Champignons // Ei	Vegi	12,90
Rucola // Tomaten // Käse // Rucola // Schafskäse	Vegi	12,90
Diavolo // Salami // Schinken // Jalapenos // Chili		13,90
Tonno // Thunfisch (MCS-Zertifiziert aus kontrolliertem Fang) // Oliven // Zwiebel		13,90
Extras: Sardellen // Zwiebel // Mais // Oliven // Mozzarella		1,50

Hausgemachtes Zitronen/Rharbarbersorbet

mit marinierten frischen Erdbeeren		7,90
------------------------------------	--	------

Hauptspeisen

Von der Alm und aus dem Stall



Grillteller

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

19,50

Der Körperltoast

Schweinefilet vom Strohschwein auf Knoblauchbrot
Pilze // Zwiebel // 3erlei Saucen

18,50

Schnitzel Wiener Art aus der Pfanne

vom „VoNATUR Strohschwein“

Pommes frites oder Petersilienkartoffeln

15,90

Knusprige Chicken Wing's vom heimischen Maishendl

Pommes frites // 2erlei Saucen (Chili- und Cocktailsauce)

15,50

Gedünsteter Zwiebelrostbraten vom Almochsen

Hausgemachte Nudeln // Rotweinsauce

21,50

Aus dem Beefer

Tranchen vom Flanksteak 220 gramm vom Almochsen

Röstkartoffel // BBQ Sauce // Kräuterbutter // Salat vom Büffet

25,90

Burger

Beef – Cheeseburger mit BBQ-Sauce

knusprigem Speck

// Pommes frites // gebackene Zwiebelringe

14,90

Veggieburger mit Sauerrahmsauce

Gegrilltes Gemüse // Schafskäse

// Pommes frites // gebackene Zwiebelringe

13,90

Vegi

Süsse „Sünden“

Joghurt Schmarrn mit Wald Beeren

mit Apfelmus

10,90

Apfelradl mit Vanilleeis

9,90

Salzburger Bauernherbst



Salat – Grünzeug – Vitamine

Frischer bunter Salatteller //

Maishendl in der Kürbiskernpanade // Preiselbeeren
geröstetes Kräuterweißbrot

18,90

Kürbiscremesuppe

Vegi

5,90

Wild & Wald

G'schossen rund um die Steinberge

aber nit in Spanien oder Neuseeland

Hirschrückenmedaillons // Spätzle // Blaukraut //
Eierschwammerl Sauce // Preiselbeermarmelade

25,90

Wilderer Teller // Loferer Rehragout // Moosbeersauce
Semmelknödel // Preiselbeeren

19,80

Aus Fluss & Meer

Bio Forellenfilet Müllerin // aus Unken vom Ennsmanngut
Petersilienkartoffel

21,90

Hausmannskost & heimische Schwammerl

Gebackene Selchfleischkrapfen

Sauerkraut // Bratensauce

14,90

Eierschwammerlgulasch

Vegi

Brez'n Knöd'l // Pinzgauer Schottenkäse

15,90

Hausgemachte Teigtascherl

Vegi

Kräuterfrischkäsefüllung // Butter // Pinzgauer Schottenkäse

14,90

Hausgemachte Spiralnudel

Vegi

Eierschwammerlrahm Sauce // Pinzgauer Schottenkäse

14,90

Gröst'l // mit Salat vom Büffet

Schweinsbratenwürfel // Kartoffel // Hausspeck // Spiegelei

14,90