

MAHL-ZEIT im Mühlpointhof

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

Vorweg & G'sund

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

Aus dem Suppentopf

Tomatencremesuppe	Vegi	5,50
Knoblauchrahm / Spargelcreme Suppe (saisonbedingt)	Vegi	5,50
Kartoffelsuppe mit Schwammerl	Vegi	5,50
Frittatensuppe		4,50
Kaspressknödel in der Rindssuppe		7,00
Gulaschsuppe mit Brot		7,50

MÜHLPITZAPoint Gebacken auf Steinboden

Margarita // Tomaten // Käse // Oregano	Vegi	8,90
Salami // Tomaten // Käse // Mailänder-Salami		9,90
Schinken // Tomaten // Käse // Schinken		9,90
Hawaii // Tomaten // Käse // Schinken // Ananas		10,90
Vegetaria // Tomaten // Käse Paprika // Zucchini // Champignons // Ei	Vegi	11,90
Rucola // Tomaten // Käse // Rucola // Schafskäse	Vegi	10,90
Diavolo // Salami // Schinken // Jalapenos // Chili		11,90
Tonno // Thunfisch (MCS-Zertifiziert aus kontrolliertem Fang) // Oliven // Zwiebel		12,50
Extras: Sardellen // Zwiebel // Mais // Oliven // Mozzarella		1,20

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 auf Knoblauchbrot
Pilze // Zwiebel // 3erlei Saucen 17,50

Schnitzel Wiener Art aus der Pfanne

vom „VoNATUR Strohschwein“
Pommes frites oder Petersilienkartoffeln 15,50

Knusprige Chicken Wing's vom heimischen Maishendl

Pommes frites // 2erlei Saucen (Chili- und Cocktailsauce) 14,90

Gedünsteter Zwiebelrostbraten vom Almochsen

Hausgemachte Nudeln // Rotweinsauce 20,50

Eierschwamerl Gröst'l mit Salat vom Büffet

heimische Eierschwammerl // Kartoffel // Speck // Spiegelei 15,90

Aus dem Beefer

Tranchen vom Flanksteak 220 gramm vom Almochsen

Röstkartoffel // BBQ Sauce // Kräuterbutter // Salat vom Büffet 25,90

Pasta &

heimische Schwammerl



Hausgemachte Ravioli

Vegi

Kräuterfrischkäsefüllung // Butter // frischer Parmesan 14,90

Hausgemachte Nudeln mit frischem Parmesan

Vegi

gebratenen heimischen Eierschwammerl // Zwiebel 13,90

Eierschwammerlgulasch

Vegi

mit Brezenknödel und geräucherten Schottenkäse 14,90

Wild & Wald

G'schossen rund um die Steinberge
aber nit in Spanien oder Neuseeland

Hirschrückenmedaillons // Spätzle // Blaukraut //
Eierschwammerlsauce // Preiselbeermarmelade 21,90

Aus Fluss & Meer

Forellenfilet Müllerin aus Unken vom Ennsmanngut
Petersilienkartoffel 19,90

Burger

Beef – Cheeseburger mit BBQ-Sauce
knusprigem Speck
// Pommes frites // gebackene Zwiebelringe 13,90

Veggieburger mit Sauerrahmsauce
Gegrilltes Gemüse // Schafskäse
// Pommes frites // gebackene Zwiebelringe 12,90

Salat – Grünzeug - Vitamine

Frischer bunter Salatteller // Pestobaguette
mit Maracujadressing für / Garnelen / Eierschwammerl
mit Hausdressing für Hendl / Schwein / 10,90

Zum Salat wahlweise dazu

4 Stück (8-12) gegrillte Garnelen // Aioli 7,90

Geröstete Eierschwammerl mit Speck & Zwiebel 5,50

Maishendl-Knusperstreifen // Preiselbeeren 8,50

Stroh-Schweinschnitzel „Wiener Art“ // Preiselbeeren 8,50

Süsse „Sünden“

Joghurt Schmarrn mit Beeren
mit Vanilleeis
oder mit Apfelmus 8,90

Hausgemachtes Fruchtsorbet
mit frischen Früchten 7,90