

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 im Steinbodenofen

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 Almoachsen // Maishendl // Strohschwein
Pommes frites // Speck // gebackene Zwiebelringe
Gemüsekörperl // BBQ Sauce 18,90

Der Körperltoast

Schweinefilet auf Knoblauchbrot
Pilze // Zwiebel // 3erlei Saucen 16,90

Schnitzel Wiener Art aus der Pfanne

vom „VoNATUR Strohschwein“
Pommes frites oder Petersilienkartoffeln 14,90

Knusprige Chicken Wing's vom heimischen Maishendl

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

Gedünsteter Zwiebelrostbraten vom Almoachsen

Hausgemachte Nudeln // Rotweinsauce 19,50

Kartoffel Gröst'l

Bratfleischwürfel // Spiegelei // Salat vom Büffet 13,50

Aus Fluss & Meer

Forellenfilet Müllerin aus Unken vom Ennsmanngut
Petersilienkartoffel 19,90

Pasta

Hausgemachte Ravioli Vegi
Kräuterfrischkäsefüllung // Butter // frischer Parmesan 13,90

Hausgemachte Nudeln Vegi
Schwammerlsauce // grüner Spargel // frischer Parmesan 13,90

Hausgemachte Nudeln frisches Bärlauchpesto Vegi
getrocknete Tomaten // frischer Parmesan 13,90

Wild & Wald

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

Hirschrückenmedaillons // Spätzle // Blaukraut //
Eierschwammerlsauce // Preiselbeermarmelade 20,90

Burger

Beef – Cheeseburger mit BBQ-Sauce
knusprigem Speck
// Pommes frites // gebackene Zwiebelringe 11,00

Veggieburger mit Sauerrahmsauce
Gegrilltes Gemüse // Schafskäse
// Pommes frites // gebackene Zwiebelringe 10,90

Marchfelder Spargel



Marchfelder Stangenspargel 3 Stück
ca. 200 gr mit Kartoffeln & Sauce Hollandaise 10,90

Zum Spargel wahlweise dazu

Hausgeräucherter Strohschwein Speck 50 gr. 2,50

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

Schweinemedallions vom Grill 2 Stück 7,50

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

Rib-Eye Steak vom Beefer 150 gr. 8,90

Süsse „Sünden“

Joghurt Schmarrn
mit Vanilleeis 8,30

Joghurt Schmarrn
mit Apfelmus 8,30

Hausgemachtes Zitronen/Rharbarbersorbet
mit marinierten frischen Erdbeeren 7,90