

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

Vorweg & G'sund

Salatschüsserl vom Büffet

alle Preise
in inkl.
MWST
€

5,50

Mühlpointhof's Knoblauch-Kräuterbaguette

4,20

Aus dem Suppentopf

Tomatencremesuppe

Vegi

5,70

Knoblauchcremesuppe

Vegi

5,90

Kartoffelsuppe mit Schwammerl

Vegi

5,90

Frittatensuppe

5,50

Kaspresknödel in der Rindssuppe

7,50

Leberknödel 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 //

Vegi

13,90

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

19,90

Der Körperltoast

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

18,90

Schnitzel Wiener Art aus der Pfanne

vom „VONATUR Strohschwein“

Pommes frites oder Petersilienkartoffeln

16,90

Knusprige Chicken Wing's vom heimischen Maishendl

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

15,90

Geschmorte Rindsbackerl in Portweinsauce

Tagliatelle // Wurzelgemüse //

22,90

Aus dem Beefer

Tranchen vom Flanksteak 250 gramm vom Almoachsen

Röstkartoffel // BBQ Sauce // Kräuterbutter //

24,90

Wild & Wald

G'schossen rund um die Steinberge

aber nit in Spanien oder Neuseeland

Hirschrückenmedaillons // Spätzle // Blaukraut //

Eierschwammerlsauce // Preiselbeermarmelade

25,90

„wilderer“ Rehragout // Semmelknödel //

Moosbeersauce // Preiselbeeren

21,90

Aus dem Wildbach

Forellenfilet 200 gr. aus Unken vom Ennsmanngut

Salzkartoffel, Zitronenbutter und cremiger Spinat

22,90

Pasta - hausgemacht & vegi

Hausgemachte Ravioli	Vegi	
Kräuterfrischkäsefüllung // Butter // frischer Parmesan		15,90
Hausgemachte Spiralnudel	geräucherter Schottenkäse	
Eierschwammerlrahmsauce // grüner Spargel	Vegi	14,90

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

Traditionell

Kartoffel Gröst'l mit Bratfleischwürfeln und Spiegelei		
dazu Salat vom Büffet		14,90

Süsse „Sünden“

Joghurt Schmarrn mit Beeren		
Vanilleeis		10,50
Eispalatschinken mit Schokosauce ein Stück		
Zwei Stück € 10,50		6,00
Hausgemachtes Schokoküchlein mit Rum		
// Stracciatellaeis		7,50

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

Die wohlverdiente Mühlpointhof-Jause

von 13.45 bis 18.00 Uhr

Würstel mit Senf und Semmel

5,50

Schinken-Käse-Toast

6,00

2 Stück Jourgebäck mit Beinschinken

3,60

2 Stück Jourgebäck mit Bergkäse

3,60

Käsebrod mit Bergkäse

und MÜHLPOINT-Bauernbrod aus der Backstube

7,90

Hausgeräucherter Speck

vom Strohschwein auf MÜHLPOINT-Bauernbrod

8,90

Aus dem Mühlpointhof-Suppentopf

Tomatencremesuppe

5,70

Kartoffelsuppe mit Schwammerl

5,90

Frittatensuppe

5,50

Gulaschsuppe mit Brod

7,50

Kaspressknödel in Rindssuppe

7,50

Knoblauchcremesuppe

5,90

Die Mühlpointhof-Eintöpfe

Linsen mit Debreziner Würstel

dazu frisches MÜHLPOINT-Brod aus unserer Backstube

8,90

Chili con Carne – Bohneneintopf mit Faschiertem

dazu frisches MÜHLPOINT-Brod aus unserer Backstube

8,90

Soja Chili „senza“ Carne – Vegetarischer Bohneneintopf

dazu frisches MÜHLPOINT-Brod aus unserer Backstube

8,90

MühlPIZZA-point Gebacken im Steinbodenofen

Margarita – Tomaten, Käse, Oregano

10,00

Salami – Tomaten, Käse, Mailänder-Salami

11,70

Schinken – Tomaten, Käse, Schinken

11,70

Hawaii – Tomaten, Käse, Schinken, Ananas

13,00

Diavolo – Salami, Schinken Jalapenos & Chili

14,50

Rucola – Tomaten, Käse, Schafskäse, Rucola

VEGI

13,00

Tonno – mit Thunfisch (MSC-kontrollierter Fang)

14,90

Extras: Sardellen, Zwiebel, Mais, Oliven, Mozzarella

1,70