

„Grias enk“ **Gemütlich. Herzlich. Traditionell**

Frühstück – Mittag – Abendessen

sehr gerne möglich aber nur mit Reservierung

Liebe Gäste!

Wir verwenden überwiegend österreichische und regionale Produkte – beim Fleisch geht's in erster Linie um das Tier Wohl – die super Qualität kommt dann vom Tier alleine.

Almochsen Zweifellos eine der besten Rindfleischsorten Österreichs sind die steirischen Almo-Ochsen. garantiert gentechnikfrei gefüttert, artgerechte Haltung, wachsen langsam und wohlbehütet auf Almen von über 530 heimischen Bauern auf und ernähren sich von saftigen Gräsern und würzigen Kräutern.

Strohschwein Tiere die auf Stroh leben, sind voll wert gefüttert, haben weitläufige Ställe, wachsen im Voralpenland auf und werden stressfrei geschlachtet

Maishendl & Sonnenpute mit Tier Wohl - mehr Raum, mehr Luft, mehr Sonne ist dabei die Devise. Die Puten werden nach den streng Kontrolliert - aufgezogen und die artgerechte Nutztierhaltung wird überwacht.

Wild „g 'schossen“ rund um die Steinberge // heimische Jagd

Fisch – Ensmanngut in Unken - heimisch – bio - frisch Forellen // Saiblinge

Milch und Milchprodukte: von der Pinzgauer Molkerei, Maishofen

Käse ausschließlich Österreich, Pinzgau Milch und von der Käserei Plangger - Walchsee

Eier vom Bio-Eier Hof Henasteig 'n aus St. Martin bei Lofer

Brot & Gebäck 160 Jahre Tradition in der hoteleigenen Backstube -

Marmeladen stellen wir selber her aus überwiegend heimischen Früchten

Schinkenspeck - hausgeräuchert vom Strohschwein

Familiengeschichte „der“ Färbinger

Mathias Färbinger, Bäckermeister aus Unterwössen, geb. 1818, † 1887 heiratete Theresia Hinterseer, † 1914 Tochter der Mühlpointbesitzer Anton und Maria Hinterseer, Mathias und Theresia hatten 4 Kinder (angeblich 5 mit einer Anna?)

1. Conrad Stefan Färbinger geb. 26. 11. 1860,

2. Markus Färbinger, geb. 1868, † 2. 12. 1942 seit 1893 in 2. Ehe mit Katharina Hausberger, Markus und Katharina Färbinger hatten 5 Kinder:

Markus Färbinger, Besitznachfolger, geb. 27. 11. 1904 in Lofer, † 1. 7. 1995
verehelicht mit Maria Noichl, geb am 21. 5. 1912 in Kitzbühel † 2. 2. 1977

Margarethe Färbinger verhehlicht mit Franz Berger †–SCHOKO Berger (3 Kinder)

Siglinde Färbinger † verhehlicht mit Herbert Pankratz †– Kitzbühel (2 Töchter)

Manfred Färbinger † 2019 heiratete 1962 Elfriede Hinterseer †1983 aus Reith mit den 3 Kindern Regine, Markus und Herbert † 1982

Regine Färbinger mit Gabriela Lürzer

Markus Färbinger mit Christine Hopfgartner und den Kindern

Maria, Lorenz und Vincenz

Christine Färbinger † verhehlicht Eduard Steinbacher aus Erpfendorf (2 Töchter)

Renate Färbinger verhehlicht mit Heribert Skazel

Hilde Färbinger, Walter u. Katharina Färbinger, Frieda Färbinger,

3. Rudolf Färbinger

4. Felix Färbinger, geb. 1874, †19. 8. 1888 in Lofer

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 irgendwelche Gütesiegel

Täglich geöffnet Frühstück – Mittag – Abendessen

sehr gerne möglich - bitte um Reservierung

Vorweg & G'sund

		alle Preise in inkl. MWST €
Salatschüsserl vom Büffet		6,50
Mühlpointhof's Knoblauch-Kräuterbaguette	Vegi	4,50

Aus dem Suppentopf

Tomaten Cremesuppe	Vegi	6,50
Tages Cremesuppe	Vegi	6,50
Kartoffelsuppe mit Schwammerl	Vegi	6,50
Frittatensuppe		5,50
Kaspressknödel in der Rindssuppe		7,50
Gulaschsuppe mit Brot		7,50

MüHLPiZZApOint Gebackten 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

„Mühlpoint-Pfand´l“ 3 Stück Strohschweinmedaillons

Schwammerl-Rahmsauce // Spätzle 22,90

Knusprige Chicken Wing´s

vom heimischen Maishendl
Pommes frites // 2erlei Saucen (Chili- und Cocktailsauce) 17,50

Wild & Wald G'schossen in unseren Alpen

aber nit in Spanien oder Neuseeland

Wilderer Teller – edel Rehragout // Moosbeersauce

Serviettenknödel // Blaukraut // Preiselbeeren 25,90

Aus dem Wildbach

Forellenfilet „Müllerin Art“ 200 gr.

aus Unken vom Ennsmanngut
dazu Spinat und Salzkartoffel 23,90

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

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

Hausmannskost

frische Pinzgauer
Eierschwammerl



Hausgemachte Teigtascherl Vegi
Frischkäsekräuter Füllung (Bärlauch, Brennessel,...) // Butter
„Pinzgauer Schottenkäse“ dazu Salat vom Büffet 18,90

Hausgemachte Spiral-Nudeln Vegi
Eierschwammerlrahmsauce // grüner Spargel
„Pinzgauer Schottenkäse“ dazu Salat vom Büffet 18,90

Hausgemachte Spiral-Nudeln auch in Vegi möglich
geröstete Eierschwammerl // Zwiebel // Speck
„Pinzgauer Schottenkäse“ dazu Salat vom Büffet 18,90

Eierschwammerl Gulasch Vegi
Brez'n -Serviettenknöd'l mit Salat vom Büffet 18,90

Eierschwammerl-Gröst'l mit Salat vom Büffet
gebratene Kartoffel, Speck, Zwiebel & Spiegelei - 18,90

Sommerfrisch

Bunter Blattsalatteller mit Maracujadressing
mit gebackener Maishendllbrust // Knofibrot 19,90

Bunter Blattsalatteller mit Hausdressing
mit gebratenen Eierschwammerl // Speck // Knofibrot 17,90

Süße „Sünden“

Joghurt Schmarrn mit Beeren Vanilleeis 11,50

Und exklusive nur für unsere kleinen Gäste

bis 12 Jahre oder 140 cm nicht für Erwachsene



Kinder- karte

täglich 11.30 - 13.30 Uhr und 18.00 - 20.30 Uhr

€

Super Mario Hamburger // Pommes frites	7,90
Pinocchio Nudeln "Bolognese"	6,90
Kaptain Hook Fischstäbchen // Salzkartoffel	7,50
Schla-Wiener wiener Schnitzel // Pommes	8,50
Pluto Portion Pommes frites	4,20
Biene Maja 2 Palatschinken // Staubzucker	5,90
Räuber Hotzenplotz (leerer Teller zum mitnaschen)	1 Cent 😊

Kasperl



Erdbeer & Vanille Eis
mit Schlagobers und
Waffelhut
€ 3,90

Eis Sorten

Eis Sorten

Erdbeere
Vanille
Schokolade
Stracciatella
Zitronensorbet
Nuss
je Kugel
€ 1,80