

Wissen woher's kommt

Die Kunst der einfachen Sachen macht aus einer kleinen Jaus'n einen großen Genuss. Die regionale Herkunft und die Berücksichtigung der Saisonen stehen dabei gleichermaßen im Mittelpunkt, wie die artgerechte Haltung und die Erfüllung höchster qualitativer Ansprüche. So beziehen wir den Großteil der Zutaten aus der Region.

Fleisch

Das Bio-Rindfleisch beziehen wir aus unserer eigenen Landwirtschaft (vgl. Klockhof), die Lämmer werden von unserem Chefkoch Raphael Moosbrugger (vgl. Laberer) in Schladming am elterlichen Bauernhof liebevoll betreut.

Käse/Erdäpfel

Den Käse für unsere Kaspressknödel beziehen wir vom Moserhof aus Haus im Ennstal. Für unsere Kartoffelgerichte verwenden wir heimische Ennstaler Erdäpfel.

Fisch

Von der Familie Rettensteiner aus der Forstau werden wir mit besten Forellen beliefert.

Hochprozentiges

(alias „das Schnapser“) in diversen Sorten liefert Familie Kainer aus Pöllau. Von der Familie Warter (vgl. Mandlberggut) werden wir mit feinsten Edelbränden und Likören versorgt. Auf Ihr Wohl!

Kaffee

Unser Kaffee wird mit Leidenschaft von der Kaffeerösterei „Dachstein Kaffee“ geröstet.

IN DIESEM SINNE: „AN GUATN!“

Ihre Familie Mitterwallner & dem Mühlstodl Team



Allergenliste / Icon-Legende

 Glutenhaltiges Getreide (d.h. Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder abgewandelte Stämme) und daraus hergestellte Erzeugnisse

 Krebstiere und -erzeugnisse

 Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

 Fisch und -erzeugnisse ausgenommen Fischgelatine

 Erdnüsse und -erzeugnisse

 Soja(-bohnen) und -erzeugnisse

 Milch und -erzeugnisse (inklusive Laktose)

 Schalenfrüchte (d.h. Hasel-, Wal-, Cashew-, Pekan-, Para-, Macadamia- und Queensland Nuss sowie Pistazie und Mandel) und daraus hergestellte Erzeugnisse

 Sellerie und -erzeugnisse

 Senf und -erzeugnisse

 Sesamsamen und -erzeugnisse

 Schwefeldioxid und Sulfite (ab zehn Milligramm pro Kilogramm oder Liter, angegeben in SO₂)

 Lupinen und daraus hergestellte Produkte

 Weichtiere wie Schnecken, Muscheln, Tintenfische sowie daraus hergestellte Erzeugnisse

 glutenfrei |  laktosefrei

bio Lebensmittel aus biologischer Landwirtschaft

 Vegan



Was für'n kleinen Hunger...

Frankfurter Würstl 🍷🍷

mit Kren, Senf & Semmel
Sausages with horseradish, mustard & bun
€ 5,40

Schinken-Käse Toast 🌿🥛🥗

Toast with ham & cheese
€ 5,50

Schinken-Käse Toast mit gemischtem Salat 🌿🥛🥗

Toast with ham, cheese & mixed salad
€ 9,90

Warmes Rinderbrust Sandwich vom hofeigenen **bio**-Rind 🌿🥛🥗🍷🍷

mit Kren-Mayonnaise, Käse, Ruccola & buntem Blattsalat
Toasted Beef breast Sandwich with horseradish-mayonnaise, cheese, rucola & green salad
€ 10,90

Vorspeisen

Gemischter Salat 🍷🍷

mixed salad
€ 5,10

Sportler Salat (Vegetarisch) 🌿🥛🥗🍷

mit in Olivenöl eingelegtem Gemüse, Quinoa,
Humus, Haloumikäse, gerösteten Kernen & Brot
with Quinoa, grilled vegetables, Humus, Haloumi cheese, roasted seeds & bread
als Vorspeise starter € 8,90
als Hauptspeise main course € 12,90

Rindercarpaccio vom hofeigenen **bio**-Rind 🌿🥛🥗🍷

mit süß-saurem Kürbis, Pilzen, Ruccola, Parmesan & Grissini
Beef carpaccio from bio-beef with sweet-sour pumpkin, mushrooms, rucola, parmesan & grissini
€ 12,90



Was aus'n Suppentopf...

Frittatensuppe 🍴🥄🍷

Rindssuppe mit hausgemachten Frittaten

Beef broth with sliced pancakes

€ 5,70

Nudelsuppe 🍴🥄🍷

Rindssuppe mit Nudeln

Beef broth with noodles

€ 5,50

Kaspressknödelsuppe 🍴🥄🍷

Rindssuppe mit hausgemachtem Kaspressknödel

Beef broth with chees dumplings

€ 6,10

*alle Suppen auch als kleine Portion möglich, € 2,- weniger



Was Woames...

Müller Burger (180g) 🌿🥗🥩🍷

100% **bio**-Rindfleisch vom eigenen Hof mit Speck,
Käse, Salat, Tomaten, Pfeffer-Mayonnaise & Pommes
100% Bio- Beef with bacon, cheese, salad, tomatoes, pepper-mayonnaise & fries
€ 16,20

„Stodl“ Burger (180g) 🌿🥗🥩🍷

aus 100% **bio**-Rindfleisch vom eigenen Hof mit Speck,
Käse, Salat, Tomaten, Röstzwiebeln,
hausgemachte BBQ-Sauce & Pommes
100% Bio- Beef with bacon, cheese, salad, tomatoes, fried onions, BBQ sauce & fries
€ 16,70

Müllerin Burger 🌿🥗🥩🍷

österreichische Landhendlbrust mit Ruccola, Mozzarella,
Tomaten, geräucherter Chilli-Mayonnaise & Pommes
Austrian chicken breast with rucola, mozzarella, tomatoes, smoked chili-mayonnaise & fries
€ 16,20

Steirer Burger (Vegetarisch) 🌿🥗

Laibchen aus Käferbohnen, Gemüse, Haferflocken,
Sonnenblumen- und Kürbiskernen
mit Tomaten, Käse, Ruccola, Kräutersauerrahmdip & Pommes
Bean patty with vegetables, sunflowers and pumpkin seeds with cheese, rucola, tomatoes,
herb sour cream dip & fries
€ 15,20



Wiener Schnitzel 🌾🍷🍴

Beilage wahlweise mit Pommes, Petersilienerdäpfel oder Reis

Side dish optionally with fries, rice or parsley potatoes & cranberries

vom österreichischen Schwein (pork)

oder vom österreichischen Landhendl (chicken)

€ 16,20

Jägerschnitzel 🌾🍷🍴

Kotelett vom österreichischen Schwein
mit Spätzle & Champignonsauce

Grilled pork chop with spätzle & mushroomsauce

€ 16,10

Forstauer Forellenfilet 🍷🍴

mit Mandel-Zitronenbutter & Petersilienerdäpfel

Trout Müllerin (Filet) with almond lemon butter & parsley potatoes

€ 18,90

Hütten Salat 🍷🍴

gemischter Blattsalat mit gegrillten Streifen vom österreichischen
Landhendl

salad with grilled chicken-slices

€ 12,60

Gemüse Tai-Curry (leicht scharf) 🍷🍴

mit Reis 🌱

Vegan vegetables Tai-curry with rice

€ 12,70

mit Reis & gegrilltem österreichischem Landhendl

Vegetables Tai-curry with rice & grilled chicken

€ 14,80



Hausgemachter Riesen-Rösti 🌱🥛🍷🍴

mit Kräutersauerrahmdip & Blattsalat
Homemade giant hashcake with herb sour cream dip & green salad
€ 12,20

mit Käse überbacken, Kräutersauerrahmdip & Blattsalat 🌱🥛🍷🍴
gratinated with cheese, herb sour cream dip & green salad
€ 12,50

mit Räucherlachs, Kräutersauerrahmdip & Blattsalat 🌱🥛🍷🍴🐟
with smoked salmon, herb sour cream dip & green salad
€ 14,20

Ofenkartoffel 🥔🍷🍴

mit Kräutersauerrahmdip & Blattsalat
Baked potatoes with herb sour cream dip & green salad
€ 10,90

mit Räucherlachs, Kräutersauerrahmdip & Blattsalat 🥔🍷🍴🐟
or with smoked salmon, herb sour cream dip & green salad
€ 12,90

Spaghetti 🍝🌱🥛🍴

mit Bolognesesauce (100% **bio**-Rindfleisch) & Parmesan
Spaghetti Bolognese (100% bio-beef) & parmesan
€ 12,60

mit **bio**-Tomatensauce & Parmesan
Spaghetti with tomato sauce & parmesan
€ 11,60

Tiroler Gröstl 🍷🍴

mit geselchtem Schweinsschopf, Spiegelei & Krautsalat
Grilled potatoes with seared pork meat, fried egg & coleslaw
€ 12,60

Grillwürstel 🍴

mit Pommes
Grilled sausages with fries
€ 9,10



Was für unsere kleinen Gäste...

Kinder Frittaten Suppe 🌿🥘🥛🍷
kids beef broth with sliced pancakes
€ 2,90

Kinder Nudel Suppe 🌿🥘🥛🍷
kids beef broth with noodles
€ 2,90

Kids Burger 🌿🥘🥛🍷🌱

aus 100 % **bio**-Rindfleisch vom eigenen Hof mit Käse, Salat,
Ketchup & Pommes
100% Bio- Beef with cheese, salad, ketchup & fries
€ 9,40

Mickey Mouse 🌿🥘🥛🍷🌱

Kinder Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes & Ketchup
Kinder Wiener Schnitzel (pork) with fries & ketchup
€ 9,40

Winnie Pooh 🌿🥘🥛🍷🌱

Kinder Wiener Schnitzel vom österreichischen Landhendl
mit Pommes & Ketchup
Kinder Wiener Schnitzel (chicken) with fries & ketchup
€ 9,40

Garfield 🌿🥘🥛🍷🌱

Spaghetti Bolognese (100% **bio**-Rindfleisch) oder **bio**-Tomatensauce
Spaghetti Bolognese (100% bio-beef) or tomato sauce
€ 7,80

Pommes
Fries
€ 5,10



Was Süßes...

Topfenstrudel oder Apfelstrudel 🌾🥚🍷👤

Curd cheese strudel or apple strudel

mit Schlag (with cream) € 5,90

mit Vanillesauce (with vanilla sauce) € 6,90

mit Eis (with ice cream) € 6,90

Riesen Germknödel mit Heidelbeerfüllung 🌾🥚🍷👤

Yeastdumpling with Blueberry filling

mit Butter & Mohn with butter & poppy seed € 8,10

mit Vanillesauce & Mohn with vanilla sauce & poppy seed € 8,10

Hausgemachtes halbflüssiges Schokoküchlein 🌾🥚🍷👤

mit Vanilleeis, Himbeerpüree & Orangenragout

Homemade semiliquid chocolate cake with vanilla ice cream,
raspberry purée & orangeragout

€ 9,10

Hausgemachte Sacherschnitte mit Schlag 🌾🥚🍷👤🍷

Homemade "Sacherschnitte" with cream

€ 5,50

