

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 (vlg. Klockhof), die Lämmer werden von unserem Chefkoch Raphael Moosbrugger (vlg. 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 Schnapserl“) in diversen Sorten liefert Familie Kainer aus Pöllau. Von der Familie Warter (vlg. 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

㉚ 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

莙� Sellerie und -erzeugnisse

שום Senf und -erzeugnisse

芝麻 Sesamsamen und -erzeugnisse

二氧化硫 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



Wos für'n kleinen Hunger...

Frankfurter Würstl 
mit Kren, Senf & Semmel
Sausages with horseradish, mustard & bun
€ 5,70

Schinken-Käse Toast 
Toast with ham & cheese
€ 5,80

Schinken-Käse Toast mit gemischttem Salat 
Toast with ham, cheese & mixed salad
€ 10,40

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
€ 11,90

Vorspeisen

Gemischter Salat 
mixed salad
€ 5,40

Sportler Salat (Vegetarisch) 
mit in Olivenöl eingelegtem Gemüse, Quinoa,
Hummus, Halloumikäse, gerösteten Kernen & Brot
with Quinoa, grilled vegetables, Hummus, Halloumi cheese, roasted seeds & bread
als Vorspeise **starter** € 9,30
als Hauptspeise **main course** € 13,60

Rinder carpaccio 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
€ 13,90



Was aus'n Suppentopf...

Frittatensuppe ⚡⚡⚡

Rindssuppe mit hausgemachten Frittaten

Beef broth with sliced pancakes

€ 5,80

Nudelsuppe ⚡⚡

Rindssuppe mit Nudeln

Beef broth with noodles

€ 5,60

Kaspressknödelsuppe ⚡⚡⚡

Rindssuppe mit hausgemachtem Kaspressknödel

Beef broth with cheese dumplings

€ 6,40

Leberknödelsuppe ⚡⚡⚡

Rindssuppe mit hausgemachten Leberknödeln

Beef broth with liver dumplings

€ 6,40

Kürbiscremesuppe ⚡⚡

mit Kernöl-Schaum

Pumpkin crème soup with pumpkin-seed oil cream

€ 6,10

Hausgemachte Gulaschsuppe ⚡⚡⚡

vom hofeigenen **bio**-Rind mit Gebäck

Homemade goulash soup with bread & bun

€ 8,30

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



Was Woames...

Müller Burger (180g)

aus 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
€ 16,80

„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
€ 17,30

Pulled Beef Burger

aus 100% **bio**-Rindfleisch vom eigenen Hof mit Coleslaw,
Salat, hausgemachter BBQ- Sauce & Pommes
100% Bio- Beef with salad, coleslaw, homemade BBQ Sauce & fries
€ 16,80

Müllerin Burger

österreichische Landhendlbrust mit Ruccola, Mozzarella,
Tomaten, geräucherter Chilli-Mayonnaise & Pommes
Austrian chicken breast with rucola, mozzarella, tomatoes, smoked chili-mayonnaise & fries
€ 16,80

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
€ 15,90



Wiener Schnitzel

Beilage wahlweise mit Pommes, Petersilienerdäpfel oder Reis

Side dish optionally with fries, rice or parsley potatoes

vom österreichischen Schwein (pork)

oder vom österreichischen Landhendl (chicken)

€ 17,20

Lamm-Ragout

vom Schladminger Merino-Lamm dazu feiner Thymian Reis & Gemüse

Lamb ragout from schladminger merino-lamb with thyme rice & vegetables

€ 19,10

Jägerschnitzel

Kotelett vom österreichischen Schwein

mit Spätzle & Champignonsauce

Grilled pork chop with spätzle & mushroomsauce

€ 16,90

Forstauer Forellenfilet

mit Mandel-Zitronenbutter & Petersilienerdäpfel

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

€ 19,80

Hütten Salat

gemischter Blattsalat mit gegrillten Streifen vom österreichischen

Landhendl

salad with grilled chicken-slices

€ 13,20

Gemüse Tai-Curry (leicht scharf)

mit Reis 

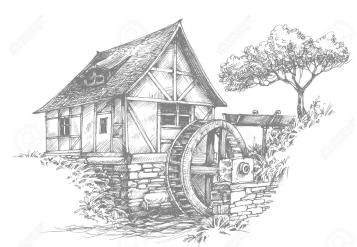
Vegan vegetables Tai-curry with rice

€ 13,40

mit Reis & gegrilltem österreichischen Landhendl

Vegetables Tai-curry with rice & grilled chicken

€ 15,50



Hausgemachter Riesen-Rösti ☺️⭐️⭐️

mit Kräutersauerrahmdip & Blattsalat

Homemade giant hashcake with herb sour cream dip & green salad

€ 12,80

mit Käse überbacken, Kräutersauerrahmdip & Blattsalat ☺️⭐️⭐️

gratinated with cheese, herb sour cream dip & green salad

€ 13,10

mit Räucherlachs, Kräutersauerrahmdip & Blattsalat ☺️⭐️⭐️🐟

with smoked salmon, herb sour cream dip & green salad

€ 14,80

Ofenkartoffel ⚡️⭐️⭐️

mit Kräutersauerrahmdip & Blattsalat

Baked potatoe with herb sour cream dip & green salad

€ 11,50

mit Räucherlachs, Kräutersauerrahmdip & Blattsalat ⚡️⭐️⭐️🐟

or with smoked salmon, herb sour cream dip & green salad

€ 13,50

Spaghetti 🍝⭐️⭐️

mit Bolognesesauce (100% **bio**-Rindfleisch) & Parmesan

Spaghetti Bolognese (100% bio-beef) & parmesan

€ 13,60

mit **bio**-Tomatensauce & Parmesan

Spaghetti with tomato sauce & parmesan

€ 12,20

Tiroler Gröstl ☺️⭐️

mit geselchtem Schweinsschopf, Spiegelei & Krautsalat

Grilled potatoes with seared pork meat, fried egg & coleslaw

€ 13,60

Grillwürstel ⚡️

mit Pommes

Grilled sausages with fries

€ 9,80



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
€ 9,60

Mickey Mouse

Kinder Wiener Schnitzel vom Schwein mit Pommes & Ketchup
Kids Wiener Schnitzel (pork) with fries & ketchup
€ 9,60

Winnie Pooh

Kinder Wiener Schnitzel vom österreichischen Landhendl
mit Pommes & Ketchup
Kids Wiener Schnitzel (chicken) with fries & ketchup
€ 9,60

Garfield

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

Pommes

Fries

€ 5,40



Was Süßes...

Topfenstrudel oder Apfelstrudel

Curd cheese strudel or apple strudel

mit Schlag (with cream) € 6,20

mit Vanillesauce (with vanilla sauce) € 7,20

mit Eis (with ice cream) € 7,20

Riesen Germknödel mit Heidelbeerfüllung

Yeastdumpling with Blueberry filling

mit Butter & Mohn with butter & poppy seed € 8,60

mit Vanillesauce & Mohn with vanilla sauce & poppy seed € 8,60

Hausgemachtes halbflüssiges Schokoküchlein

mit Vanilleeis, Himbeerpüree & Orangenragout

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

€ 9,50

Hausgemachte Sacherschnitte mit Schlag

Homemade "Sacherschnitte" with cream

€ 5,80



Alkoholfreie Getränke

Coca-Cola, Fanta, Almdudler, Sprite, Spezi
0,30l € 4,20 | 0,50l € 5,90

Coca-Cola Zero / Rauch Eistee Pfirsich
Flasche 0,33l € 4,20

Rauch Apfelsaft, Orangensaft
Gespritzt mit Wasser oder Soda
0,30l € 4,10 | 0,50l € 5,10

Rauch Fruchtsäfte
(Marille, Mango, Johannisbeere, Erdbeere)
Gespritzt mit Wasser oder Soda
0,30l € 4,40 | 0,50l € 5,40

Rauch Holunderblütensaft
Gespritzt mit Wasser oder Soda
0,30l € 3,80 | 0,50l € 4,80

Skiwasser (Himbeersaft)
Gespritzt mit Wasser oder Soda
0,30l € 3,80 | 0,50l € 4,80

Soda Zitron (frisch gepresst)
0,30l € 3,80 | 0,50l € 4,80

Mineral Zitron (frisch gepresst)
0,33l € 4,00

Thomas Henry Bitter Lemon, Tonic Water
Flasche 0,20l € 4,20

Red Bull Dose
0,25l € 4,90

Römerquelle prickelnd/still
Flasche 0,33l € 3,80 | Flasche 0,75 € 6,10



Bier

Schladminger Märzen
0,30l € 4,80 | 0,50l € 5,90

Gösser Naturradler
0,30l € 4,80 | 0,50l € 5,90

Schladminger **bio** Schnee Weisse
0,30l € 5,10 | 0,50l € 6,20

Schladminger **bio**-Zwickl
Flasche 0,50l € 5,90

Edelweiss Dunkel | Edelweiss alkoholfrei
Flasche 0,50l € 6,20

Gösser Naturgold alkoholfrei
Flasche 0,50l € 5,90

Spritziges

Weissen Spritzer, Roten Spritzer
1/4l € 4,20

Muskateller Edelspritzer
1/4l € 5,80

Sommer Spritzer weiß/rot
1/4l € 3,90

Hugo mit Prosecco
1/4l € 5,90

Aperol Sprizz mit Prosecco
1/4l € 6,90



Aperol Spritzer mit Wein
1/4l € 5,90

Schilerol
1/4l € 5,80

Mirtillo Spritzer
1/4l € 5,90

süßer Spritzer mit Sprite oder Almdudler weiß/rot
1/4l € 4,50

Glas Prosecco
0,1l € 4,90

Heißgetränke

großer Espresso/großer Brauner € 4,20
Espresso/kleiner Brauner € 3,20

Espresso Macchiato ☕ € 3,40

Verlängerter € 4,00

Melange ☕ € 4,20

Cappuccino ☕ € 4,50

Häferlkaffee ☕ € 4,80

Latte Macchiato ☕ € 4,80

Heiße Schokolade mit Milch & Schlag (0,3l) ☕ € 4,90

Heiße Schokolade mit Milch, Schlag & Rum (0,3l) ☕ € 6,90
Bio-Tee (0,3l) € 4,10

(Früchte, Kräuter, Schwarz, Grün, Pfefferminz, Kamille)

Tee mit Rum oder Schnaps (0,3l) € 6,10

Glühwein (0,3l) € 6,10

Jagertee (0,3l) € 7,10



Edle österreichische Tropfen

zum Genießen...

Offene Weißweine

Grüner Veltliner DAC

Weingut Prechtl, Weinviertel/Niederösterreich
1/8 l € 4,30

Welschriesling

Weingut Frauwallner, Vulkanland/Steiermark
1/8 l € 4,30

Muskateller

Weingut Muster, Gamlitz/Südsteiermark
1/8 l € 4,80

Blaufränkisch Rosé

Weingut Strehn, Deutschkreutz/Burgenland
1/8 l € 4,80

Offene Rotweine

Zweigelt „Heideboden“

Weingut Moser, Neusiedlersee
1/8 l € 4,30

Purple (Zweigelt, Merlot)

Weingut Markowitsch, Carnuntum
1/8 l € 4,80

Verlangen Sie bitte unsere gut sortierte Weinkarte!



„Schnäpserl“

Edelbrände von der Brennerei Mandelberggut

Rote Williamsbirne, Vogelbeere, Zwetschkenbrandcuvee,

Himbeerbrand, Mountain Mood Gin, Rock Whisky

2 cl € 5,70

Liköre von der Brennerei Mandelberggut

Alpenfeuer, Rum-Karamell, Johannisbeere, Cor Elixier Herzal, Zirbe

2 cl € 4,60

Schnäpse von der Brennerei Kainer

Obstler, Williams, Marille, Haselnuss

2 cl € 3,70

Après-Ski Klassiker

Willi mit Frucht, Marille mit Frucht, Schnittchen, Vodka Feige

2 cl € 4,60

Heiße Oma, Heiße Hexe

2 cl € 4,80

Kräuterliköre | Liköre

Jägermeister, Ramazotti, Averna, Zirbe, Weichsel

2 cl € 3,70

Mixgetränke (2 cl)

Wodka mit Red Bull, Whiskey mit Red Bull & Flügerl

€ 5,60

Wodka mit Lemon oder Orange, RoWoSo

€ 5,10

Gin mit 0,1l Thomas Henry Tonic Water

Tanqery Gin 2 cl € 5,60

Reisetbauer Gin 2 cl € 6,60

Gin Mare 2 cl € 7,60

Bacardi Cola, Whiskey Cola, Captain Cola,

Havana Cola, Cola Rum

€ 5,10

Campari Orange, Campari Soda, Malibu Orange

€ 5,10

Flying Hirsch, Flying Muh, Hunter Fanta

€ 5,10

