

Liebe Genießer!



GENUSS MEETS TRADITIONELLEN LIFESTYLE!

Im November 2017 eröffneten wir, Familie Mitterwallner, unseren neu errichteten Mühlstodl, direkt an der Talstation der Reiteralp Bergbahnen. Genuss meets traditionellen Lifestyle – Gemütlichkeit und Genuss wird bei uns hochgeschrieben. Unser Ziel ist es, unsere Gäste kulinarisch und qualitativ hochwertig zu verwöhnen. Mit unserem traditionellem, dennoch modernem Ambiente bieten wir Platz für Veranstaltungen und Feierlichkeiten aller Art.

Wie es zu unserem Namen kam...

... ist nicht besonders schwer herauszufinden. Unsere neu errichtete Mühle verleiht unserem Stodl seine Einzigartigkeit. Diese wurde in zahlreichen Arbeitsstunden mit liebevoller Handarbeit von Matthias Mitterwallner Senior gefertigt. Die funktionsfähige Mühle bietet unseren Gästen ein besonderes Erlebnis, Einblicke in frühere Zeiten und zeigt wie aus Getreide Mehl gewonnen wird. Dieses Mehl verarbeitet unser Küchenchef Raphael in all unseren Gerichten.

Qualität braucht Zeit

Raphael verzaubert Sie mit frischen und regionalen Produkten sowie Schmankerln aus der Steiermark.

Von selbstgemachten Nudeln über Brot bis hin zu Mehlspeisen bieten wir Ihnen Geschmack pur.

Alle unsere Spezialitäten werden immer frisch zubereitet. Um Ihnen einen kulinarischen Hochgenuss zu garantieren, bitten wir Sie daher bei kurzweiligen Wartezeiten dies mit Geduld, vielleicht mit einem Glas Wein hinzunehmen.

Wir freuen uns sehr, euch diese Saison kulinarisch zu verwöhnen.

Familie Mitterwallner & Team

Zur Faus 'n...

Hausgemachtes Brot mit steirischen „Tapas“

mit Käferbohnenaufstrich, Kartoffel-Kren-Käse Aufstrich
und hausgemachtem Hüttenkäse

Forstauer Forellenröllchen

in leichtert Essig-Marinade eingelegt,
serviert mit Wildkräutersalat und geeisten Schmorschalotten

Beef Tatar mit Butter und hausgemachtem Brot

Hausgemachtes Brot fein garniert

mit Speck
mit Käse

Was aus 'n Suppentopf...

Gazpacho kalte Gemüsesuppe mit Bruschetta

Rindsuppe

mit hausgemachten Frittaten oder Grießnockerl

Was Saures...

Steirischer Backhendlsalat

Gebackene Hendlstreifen serviert auf Kartoffel-, Vogerl- und Blattsalat mit Kürbiskernöl

Fitnessalat

Gegrillte Hendlstreifen serviert auf Blattsalat

Sommerliche Blattsalate

mit Garnelen

mit Eierschwammerl

Saures Rindfleisch

mit Käferbohnen, Zwiebel, Essig, Kernöl und hausgemachtem Brot

Tomaten-Mozzarella

mit Olivenöl, Balsamicoessig, Basilikum und hausgemachten Brot

Kleine grüne Salatschüssel



Was Woames...

Hausgemachte Linguine (Nudeln)

mit Knoblauch-Garnelen, Basilikum und Tomatenwürfel
mit Eierschwammerlsauce

Medaillons vom Schwein

dazu gibt's hausgemachte Nudeln mit Eierschwammerlsauce

Burger mit Paprika-Thymian Salsa, Rucola und Parmesan
vom Lamm (100% Faschiertes vom Ennstal Lamm)
vom Huhn (Gegrilltes Filet)

Wiener Schnitzel vom österreichischem Schwein

mit Pommes oder Petersilienkartoffel dazu Preiselbeeren

Schweinsrückensteak (200 g)

serviert mit Gemüse der Saison, Rosmarinkartoffel und
Kürbiskern-Zitronenbutter

Was für unsere kleinen Gäste...

Mickey Mouse

Kinder Wiener vom Schwein mit Pommes und Ketchup

Winnie Pooh

Gebackene Hendlstreifen mit Pommes und Ketchup

Garfield

Hausgemachte Nudeln mit Schinken-Käse Sauce

Was Süßes...

Hausgemachte Mehlspeisen aus der Vitrine

Was zum Abkühlen...

Eiskaffee Vanilleeis, Kaffee, Schlagobers

Eisschokolade Vanilleeis, Kakao, Schlagobers

Bananensplit

Vanilleeis, Bananen, Mandeln, Schokosauce und Schlagobers

Coupe Dänemark

Vanilleeis, Schokosauce und Schlagobers

Heiße Liebe

Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagobers

Mühlstodlbecher

Verschiedene Fruchtessorten mit Knuspermüsli, Joghurt und frischen Früchten

1 Kugel Eis

Vanille, Schoko, Erdbeere, Zitrone, Mango oder Amarena Kirsch