

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 traditionellen, dennoch modernen 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. Unser Bio-Rindfleisch beziehen wir vom eigenen Bio-Bauernhof, das Obst, den Essig und das Kernöl vom „Hofradl“ aus Eggersdorf, den Käse vom Moserhof aus dem Ennstal und das Lamm vom Laberer ebenfalls aus dem Ennstal.

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

Was für den kleinen Hunger

Gemischter Salatteller (C, E, G)

mixed salad plate

Sportler Salat (Vegetarisch) (A, B, G, H)

*Mit Quinoa, in Olivenöl eingelegtem Gemüse, Humus,
Haloumikäse, gerösteten Kerne & Brot*

with Quinoa, grilled vegetables, Humus, Haloumi cheese, roasted seeds & bread

als Vorspeise

als Hauptspeise

Rindercarpaccio vom hofeigenem Bio-Rind (A, B, C, E, G)

mit süß-saurem Kürbis, Pilze, Ruccola, Parmesan & Grissini

Beef carpaccio from bio-beef

with sweet-sour pumpkin, mushrooms, rocket, parmesan & grissini

Frankfurter Würstl mit Kren, Senf & Semmel (E, G)

Sausages with horseradish, mustard & bun

Schinken-Käse Toast (A, B, C, O, M)

Toast with ham & cheese

Schinken-Käse Toast mit gemischten Salat (A, B, C, O, M)

Toast with ham & cheese & mixed salad

Warmes Rinderbrust Sandwich vom hofeigenem Bio-Rind (A, C, E, G)

mit Kren-Mayonnaise, Käse, Blattspinat & Salatgarnitur

Toasted Beef breast Sandwich

with horseradish-mayonnaise, cheese, spinach & salad

Was aus 'n Suppentopf...

Rindssuppe (A, B, C, D)
mit hausgemachten Frittaten
Beef broth with sliced pancakes

Rindssuppe (A, C, D)
mit Nudeln
Beef broth with noodles

Rindssuppe (A, B, C, D)
mit hausgemachten Kaspressknödel
Beef broth with chees dumplings

Rindssuppe (A, B, C, D)
mit hausgemachten Leberknödel
Beef broth with liver dumplings

Kürbiscremesuppe mit Kernöl-Schaum (B, G)
Pumpkin crème soup with pumpkin-seed oil cream

Suppentopf (A, C, D)
mit Hofeigenem Bio-Rindfleisch, Nudeln & Gemüse
Beef broth with meat, noodles & vegetables

Hausgemachte Gulaschsuppe vom hofeigenem Bio-Rind (A, C, D, G)
mit Gebäck
Homemade goulash soup with bread & bun



BEUTERBAUM

Was Woames...

Müller Burger (180g) (A, B, C, G)

aus 100% Bio-Jungrindfleisch vom eigenen Hof mit Speck,
Käse, Tomaten, Pfeffer-Mayonnaise & Pommes

100% Bio- Beef with bacon, cheese, tomato, pepper-mayonnaise & fries

Müllerin Burger (A, B, C, G)

österreichische Landhendlbrust mit Rucola, Mozzarella,
geräucherte Chilli-Mayonnaise & Pommes

Austrian chicken with rucola, mozzarella, smoked chili-mayonnaise & fries

Wiener Schnitzel (A, B, C, G)

vom österreichischen Schwein (**pork**)

vom österreichischen Landhendl (**chicken**)

Beilage wahlweise mit Pommes, Petersilienkartoffel oder Reis

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

Lammkotelett (B, D, G)

vom Ennstal Lamm dazu Speckbohnen,
Bratkartoffeln & Rosmarinsauce

Lamb chop from "Ennstal", beans with bacon, grilled potatoes & rosemary sauce

Jägerschnitzel (A, B, C)

Kotelett vom österreichischen Schwein
mit Spätzle & Champignonsauce

Grilled pork chop with spätzle & mushroomsauce

Filetsteak vom Bio-Rind 220g (min. 20 Minuten Wartezeit) (B, D, E, G)

mit Wedges, Bohnen im Speckmantel
und grüner Pfeffer-Cognacsauce oder Kräuterbutter

Filetsteak from bio-beef 220g (min. 20 minutes wating time)

with fried potatoes, beans with bacon with pepper cognac sauce or herb butter

Forelle Müllerin (Filet) aus der Forstau (B, H)

mit Mandel-Zitronenbutter & Petersilienkartoffel

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

Hütten Salat (A, B, C, G, H)

Gemischter Blattsalat

mit gegrillten Streifen vom österreichischen Landhendl

Hütten salad with grilled chicken-slices & salad

Gemüse Tai-Curry (leicht scharf) (G)

mit Reis (Vegan)


Vegan vegetables Tai-curry with rice


mit Reis gegrillten Streifen vom österreichischen Landhendl

Vegetables Tai-curry with rice & grilled chicken slices

Hausgemachter Riesen-Rösti (B, C, E, G) *Homemade giant hashcake*

 mit Kräutersauerrahmdip & Salat
with herb sour cream & salad

 mit Käse überbacken, Kräutersauerrahmdip & Salat
gratinate with cheese, herb sour cream & salad

 mit Bratwürstel, Kräutersauerrahmdip & Salat
with sausages herb sour cream & salad

 mit Räucherlachs, Kräutersauerrahmdip & Salat
with smoked salmon herb sour cream & salad

Ofenkartoffel „Natur“ (B, E, G)

mit Kräutersauerrahmdip & Salat

Baked potatoes with herb sour cream & salad

Ofenkartoffel „Räucherlachs“ (B, E, G, K)

mit Räucherlachs, Kräutersauerrahmdip & Salat

Baked potatoes with smoked salmon, herb sour cream & salad

Spaghetti (A, B, C, G)

mit Bolognese (100% Bio-Rindfleisch) & Parmesan

mit Tomatensauce & Parmesan

Spaghetti Bolognese (100% bio-beef) or tomato sauce & parmesan

Tiroler Gröstel

mit geselechtem Fleisch, Spiegelei & Krautsalat (A, C, G)
Grilled potatoes with seared meat, fried egg & coleslaw

Grillwürstel mit Pommes
Grilled sausages with fries

Was für unsere kleinen Gäste...

Kleine Frittaten Suppe (A, B, C, D)
Small beef broth with sliced pancakes

Kids Burger (A, B, C, G)
aus 100 % Bio-Rindfleisch vom eigenen Hof mit Käse,
Ketchup & Pommes
100% Bio- Beef with cheese, ketchup & fries

Mickey Mouse (A, B, C, G)
Kinder Wiener vom Schwein mit Pommes & Ketchup
Kinder Wiener from pork with fries

Winnie Pooh (A, B, C, G)
Kinder Wiener vom österreichischen Landhendl
Kinder Wiener from chicken with fries

Garfield (A, B, C, G)
Spaghetti Bolognese (100% Bio-Rindfleisch) oder Tomatensauce
Spaghetti Bolognese (100% bio-beef) or tomato sauce

Pommes
Fries

Was Süßes...

Topfenstrudel oder Apfelstrudel (A, B, C, G)

Curd cheese strudel or apple strudel

mit Schlag (with cream)

mit Vanillesauce (with vanilla sauce)

mit Eis (with ice cream)

Riesen Germknödel mit Heidelbeerfüllung (A, B, C, G)

Yeastdumpling with Blueberry filling

mit Butter & Mohn (with butter & poppy seed)

mit Vanillesauce & Mohn (with vanilla sauce & poppy seed)

Panna Cotta (B, C, G)

serviert mit Sauerkirschragout & weißem Schokoladen- Espuma

Panna cotta with cherry & white chocolate foam

Halbflüssiges Schokoküchlein (A, B, C, G)

mit Vanilleeis, Himbeerpüree & Kumquatsragout

Semiliquid chocolate cake with vanilla ice cream, raspberry purée & kumquatsragout

Allergie-Information

A Glutenhaltiges Getreide	G Schwefeldioxid und Sulfite	M Sesamsamen
B Milch Produkte	H Schalenfrüchte	O Soja
C Eier	I Krebstiere	P Weichtiere
D Sellerie	K Fisch	R Lupinen
E Senf	L Erdnüsse	