

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 Moser Hof 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 aus 'n Suppentopf...

Rindssuppe (A, B, C, D)

mit hausgemachten Frittaten € 5,50

Beef broth with sliced pancakes

Rindssuppe (A, C, D)

mit Nudeln € 5,50

Beef broth with noodles

Rindssuppe (A, B, C, D)

mit hausgemachten Kaspressknödel € 5,80

Beef broth with chees dumplings

Rindssuppe (A, B, C, D)

mit hausgemachten Leberknödel € 5,80

Beef broth with liver dumplings

Kürbiscremesuppe mit Kernöl-Schaum (B, G) € 5,80

Pumpkin crème soup with pumpkin-seed oil cream

Hausgemachte Gulaschsuppe vom hofeigenen Bio-Rind (A, D, G)

mit Gebäck € 7,20

Homemade goulash soup with bread & bun

REITERALM

Was für den kleinen Hunger...

Gemischter Salatteller (C, E, G) € 4,80
mixed salad plate

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

Mit in Olivenöl eingelegtem Gemüse, Quinoa, Humus,
Haloumikäse, gerösteten Kerne & Brot
*with Quinoa, grilled vegetables, Humus,
Haloumi cheese, roasted seeds & bread*

als Vorspeise starter € 7,80

als Hauptspeise main course € 10,80

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

mit süß-saurem Kürbis, Pilze, Ruccola, Parmesan & Grissini € 11,20
*Beef carpaccio from bio-beef
with sweet-sour pumpkin, mushrooms, rocket, parmesan & grissini*

Frankfurter Würstl mit Kren, Senf & Semmel (E, G) € 4,90
Sausages with horseradish, mustard & bun

Schinken-Käse Toast (A, B, C, O, M) € 4,90
Toast with ham & cheese

Schinken-Käse Toast mit gemischtem Salat (A, B, C, O, M) € 8,20
Toast with ham, cheese & mixed salad

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

mit Kren-Mayonnaise, Käse, Ruccola &

Blattsalat mit Karotten-Paprika-Gurken Mix € 9,70

*Toasted Beef breast Sandwich with horseradish-mayonnaise, cheese, ruccola &
green salad with with carrot, bell pepper and cucumber mix*

Was Woames...

Müller Burger (180g) (A, B, C, G)

aus 100% Bio-Jungrindfleisch vom eigenen Hof mit Speck,

Käse, Salat, Tomaten, Pfeffer-Mayonnaise & Pommes € 13,20

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

Pulled Beef Burger (A, B, C, G)

aus 100% Bio-Jungrindfleisch vom eigenen Hof mit Coleslaw,

Salat, Rotwein-Bananen-BBQ Sauce & Pommes € 13,20

100% Bio- Beef with coleslaw, red wine-banana-BBQ Sauce & fries

Müllerin Burger (A, B, C, G)

österreichische Landhendlbrust mit Ruccola, Mozzarella,

Tomaten, geräucherte Chilli-Mayonnaise & Pommes € 13,20

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

Steirer Burger (Veggie) (A, B, C)

Laibchen aus Käferbohnen, Gemüse, Sonnenblumen- und Kürbiskerne

mit Tomaten, Käse, Ruccola, Kräutersauerrahmdip & Pommes € 11,50

Bean patty with vegetables, sunflowers and pumpkin seeds with cheese, rucola, herb sour cream dip & fries

Wiener Schnitzel (A, B, C, G)

Beilage wahlweise mit Pommes, Petersilienkartoffel oder Reis

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

vom österreichischen Schwein (*pork*) € 12,80

vom österreichischen Landhendl (*chicken*) € 13,80

Lamm-Ragout (B, D, G)

vom Ennstal Lamm dazu feiner Thymian Reis & Gemüse € 16,50

Lamb ragout from "Ennstal" with thyme rice & vegetables

Jägerschnitzel (A, B, C, G)

Kotelett vom österreichischen Schwein

mit Spätzle & Champignonsauce € 13,90

Grilled pork chop with spätzle & mushroomsauce

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

mit Mandel-Zitronenbutter & Petersilienkartoffel € 14,80

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

Hütten Salat (C, G, E)

Gemischter Blattsalat

mit gegrillten Streifen vom österreichischen Landhendl..... € 11,20

Hütten salad with grilled chicken-slices & salad

Gemüse Tai-Curry (leicht scharf) (G) glutenfrei, laktosefrei

 mit Reis (vegan) € 11,20

Vegan vegetables Tai-curry with rice


 mit Reis gegrillten Streifen vom österreichischen Landhendl..... € 13,20

Vegetables Tai-curry with rice & grilled chicken slices


Hausgemachter Riesen-Rösti (B, C, E, G) (glutenfrei)

dazu Blattsalat mit Karotten-Paprika-Gurken Mix

Homemade giant hashcake & green salad with with carrot, bell pepper and cucumber mix

 mit Kräutersauerrahmdip € 9,90

with herb sour cream

 mit Käse überbacken, Kräutersauerrahmdip..... € 10,20

gratinate with cheese, herb sour cream

 mit Bratwürstel, Kräutersauerrahmdip..... € 10,90

with sausages herb sour cream

 mit Räucherlachs, Kräutersauerrahmdip..... € 11,90

with smoked salmon herb sour cream

Ofenkartoffel dazu Blattsalat mit Karotten-Paprika-Gurken Mix


Baked potatoes & green salad with with carrot, bell pepper and cucumber mix

 mit Kräutersauerrahmdip (B, E, G) *with herb sour cream* € 8,90

 mit Räucherlachs, Kräutersauerrahmdip (B, E, G, K) € 10,90

with herb sour cream and smoked salmon

Spaghetti (A, B, C, G)

 mit Bolognese (100% Bio-Rindfleisch) & Parmesan € 10,20

Spaghetti Bolognese (100% bio-beef) & parmesan

 mit Bio-Tomatensauce & Parmesan (vegan)..... € 9,20

Spaghetti with tomato sauce & parmesan

Tiroler Gröstl

mit geselchtem Fleisch, Spiegelei & Krautsalat (C, G) € 10,20

Grilled potatoes with seared meat, fried egg & coleslaw

Grillwürstel mit Pommes € 8,20

Grilled sausages with fries

Was für unsere kleinen Gäste...

Kleine Frittaten Suppe (A, B, C, D) € 2,80

Small beef broth with sliced pancakes

Kids Burger (A, B, C, G, M)

aus 100 % Bio-Rindfleisch vom eigenen Hof mit Käse,

Ketchup & Pommes..... € 9,20

100% Bio- Beef with cheese, ketchup & fries

Mickey Mouse (A, B, C, G)

Kinder Wiener vom Schwein mit Pommes & Ketchup € 8,40

Kinder Wiener from pork with fries

Winnie Pooh (A, G)

Kinder Wiener vom österreichischen Landhendl € 9,40

Kinder Wiener from chicken with fries

Garfield (A, B, C, G)

Spaghetti Bolognese (100% Bio-Rindfleisch) oder Tomatensauce..... € 7,20

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

Pommes € 4,80

Fries

Steaks...

Aus unserer Steakkarte können Sie täglich
ab 17 Uhr (außer sonntags ab 12 Uhr) wählen.
(min. 20 Minuten Wartezeit)

Wählen Sie ein Steak vom hofeigenen Bio-Rind...

Filetsteak 220g	€ 29,80
Rib Eye 300g	€ 25,80
Rump Steak 250g	€ 22,80

...dazu wahlweise...

Kräuterbutter
Peppercognacsauce

... Ihre Wunschbeilagen...

(2 Beilagen sind inkludiert, jede weitere Beilage € 4,50)

Pommes
Wedges
Bratkartoffeln
Speckbohnen
Gemüse
Gemischter Salat

... genießen Sie das Steak!

Was Süßes...

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

Curd cheese strudel or apple strudel

-  mit Schlag (*with cream*)..... € 4,80
-  mit Vanillesauce (*with vanilla sauce*)..... € 5,80
-  mit Eis (*with ice cream*)..... € 5,80

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

Yeast dumpling with Blueberry filling

-  mit Butter & Mohn *with butter & poppy seed*..... € 6,50
-  mit Vanillesauce & Mohn *with vanilla sauce & poppy seed*..... € 6,90

Halbflüssiges Schokoküchlein (A, B, C, G)

- mit Vanilleeis, Himbeerpüree & Orangenragout..... € 8,60
- Semiliquid chocolate cake with vanilla ice cream, raspberry purée & orange ragout*

Mühlstodls Dessertvariation (A, B, C, G)

- Almkaffee Parfait (mit Alkohol), hausgemachtem Cheesecake, Nougat Espuma, Himbeerpüree & Orangen..... € 8,60
- Coffee Parfait with liquor, nougat espuma, homemade cheesecake, raspberry purée, oranges*

Hausgemachte Krapfen aus der Mühlenbackstube (A, B, C, G)

- mit Marillenmarmelade gefüllt..... € 1,50
- Homemade "Krapfen" from the mill bakery filled with apricot jam*

Hausgemachte Sacherschnitte aus der Mühlenbackstube € 3,60

Homemade "Sacherschnitte" from the mill bakery (A, B, C, G, O)

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	

Take Away Karte

Warmes Rinderbrust Sandwich vom hofeigenem Bio-Rind (A, C, E, G)
mit Kren-Mayonnaise, Käse & Ruccola..... € **6,10**

Frankfurter Würstl mit Kren, Senf & Semmel (E, G)..... € **4,90**

Grillwürstel mit Pommes (E,G)..... € **8,20**

Schinken-Käse Toast (A, B, C, O, M) € **4,90**

Müller Burger (180g) (A, B, C, G)
aus 100% Bio-Jungrindfleisch vom eigenen Hof mit Speck,
Käse, Tomaten, Pfeffer-Mayonnaise & Pommes..... € **13,20**

Pulled Beef Burger (A, B, G)
aus 100% Bio-Jungrindfleisch vom eigenen Hof mit Coleslaw,
Rotwein- Bananen BBQ Sauce & Pommes..... € **13,20**

Müllerin Burger (A, B, C, G)
österreichische Landhendlbrust mit Ruccola, Mozzarella,
Tomaten, geräucherte Chilli-Mayonnaise & Pommes € **13,20**

Steirer Burger (Veggie) (A, B, C)
Laibchen aus Käferbohnen mit Gemüse, Sonnenblumen- und Kürbiskerne
mit Käse, Ruccola, Tomaten, Kräutersauerrahmdip & Pommes € **11,50**

Schnitzel Semmel (A, B, C, G)
vom österreichischen Schwein..... € **5,50**
vom österreichischen Landhendl..... € **5,80**

Schweinskotelett Semmel (A, B, C) € **5,50**

Pommes € **4,80**

Hausgemachte Krapfen (A, B, C, G) mit Marillenmarmelade gefüllt..... € **1,50**

Hausgemachte Sacherschnitte (A, B, C, G, O) € **3,60**

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	