



Knackig & Frisch

Gemischte Salatschüssel 14,50
Gebackene Hühnerfiletstreifen

Steirische Salatplatte 15,00
rosa gebratene Beiried-Streifen, Zwiebelringe, Kürbiskernöl,
eingelegter Stangenspargel

Kleiner gemischter Salatteller 4,50

Großer gemischter Salatteller 6,50

Ofenfrisches Knoblauchbrot 2,50

Suppen

Kräftige Rindssuppe
mit Kräuterfrittatineinlage 3,50
mit hausgemachten gebackenem Leberknödel 4,50

Knoblauchcremesuppe 4,50

Pointwirt Klassiker

Steaktoast »Pointwirt« 12,50
verschiedene Filets gegrillt, Rahmchampignons,
knuspriger Toast, kleiner Beilagensalat

Saftiges Rindsgulasch 9,50
Heimischer Jungstier, Semmelknödel

Zarter Zwiebelrostbraten 17,50
Beiried vom heimischer Jungstier,
hausgemachte Spätzle, kleiner Beilagensalat



Wirtshauspfandl »Jäger-Art« 16,00
versch. Filets gegrillt, hausgemachte Erdäpfelkrapferl, kleiner Beilagensalat

Wiener Schnitzel 13,50
vom Schwein, Pommes frites, Preiselbeeren, kleiner Beilagensalat

Cordon Bleu 14,50
vom Schwein, mit Schinken und Käse gefüllt, Petersilienerdäpfel,
Preiselbeeren, kleiner Beilagensalat

Grillvariation am Spieß 16,00
versch. Filets gegrillt, Pommes frites, Butterreis, knackiges Gemüse,
kleiner Beilagensalat

Pointwirt's-Platte für zwei Personen 33,00
versch. Filets gegrillt, zwei Stück Wiener Schnitzerl,
Pommes frites, Butterreis, knackiges Gemüse, Kräuterbutter

Fisch, Vitales & Vegetarisches

Gegrilltes Bluntau-Saiblingsfilet 16,50
Petersilienerdäpfel, knackiges Gemüse, kleiner Beilagensalat

Indisches Curry
Pikantes Hühnergeschnetztes, Basmati-Reis, kleiner Blattsalatteller 14,50

vegetarisches Curry – Grillgemüse, Basmati-Reis,
kleiner Blattsalatteller 14,50

Herzhafte Bauernspatzn' 9,50
hausgemachte Spätzle, Speck, Käse, Kraut-Salat

vegetarische Spätzle – hausgemachte Spätzle, Käse,
Kraut-Salat 9,50



Für Zwischendurch & Jausen-Zeit

Schinken-Käse-Toast kleiner Beilagensalat	7,00
Grillwürstel Pommes frites, kleiner Beilagensalat	7,00
Pikantes Eier-Omelett Zwiebeln, Speck, Kartoffeln, Tomaten, Champignons, kleiner Beilagensalat	7,00
Essigwurst Gebäck	5,50
Bunter Wurstsalat Gebäck	6,50



Alkoholfreie Getränke

Fanta, Sprite, Coca Cola, Almdudler 0,25l	2,00
Coca Cola Light 0,33l	2,40
Schweppes	
Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water 0,2l	2,40
Pago Fruchtsäfte 0,25l	2,40
Apfel, Orange, Johannisbeere, Mango, Multivitamin Fruchtsaft + stilles Wasser oder gespritzt 0,25l	1,70
Pago Fruchtsäfte 0,5l	4,80
Apfel, Orange, Johannisbeere, Mango, Multivitamin Fruchtsaft + stilles Wasser oder gespritzt 0,5l	3,00
Gasteiner Mineralwasser prickelnd 0,33l	2,20
Gasteiner Mineralwasser still 0,33l	2,20
Gasteiner Mineralwasser prickelnd 1l	6,00
Soda Zitrone 0,25l 0,5l	1,70 2,50
Hollunderblütensirup mit Leitungswasser 0,5l	2,00
Hollunderblütensirup gespritzt 0,5l	2,30



Bier

Kaiser Bier vom Fass 0,3l	3,30
Kaiser Bier vom Fass 0,5l	3,90
Radler 0,3l	3,50
Radler 0,5l	4,10
Radler Soda 0,5l	3,70
Gösser Radler 0,5l	3,90
Kaltenhauser Kellerbier 0,3l	3,40
Dunkles Bier 0,5l	4,10
Hofbräu Weißbier vom Fass 0,3l	3,40
Hofbräu Weißbier vom Fass 0,5l	4,10
Weißbier Radler 0,3l	3,60
Weißbier Radler 0,5l	4,30
Edelweiß Weißbier dunkel 0,5l	4,10
Die Weiße 0,5l	4,30
Alkoholfreies Bier Gösser Naturtrüb 0,5l	4,10
Alkoholfreies Weißbier Hofbräu 0,5l	4,10

Spirituosen

Obstler 0,02l	2,00
Marille 0,02l	3,00
Williamsbirne 0,02l	3,00
Nussschnaps 0,02l	3,00



Unsere Weine

ROTWEINE

Blauer Zweigelt „Tassilo“, 13% Vol.

Weingut Müller, Wachau/Kremstal/Niederösterreich

1/8l | 1l

2,40 | 18,40

Grand Cuvée, 13% Vol.

(ZW, BL, ST L) Vinion, Burgenland

1/8l | 0,75l

3,10 | 18,60

Zweigelt „Heideboden“, 13% Vol

Vinion, östlich des Neusiedlersees/Burgenland

1/8l | 0,75l

3,00 | 18,00

WEISSWEINE

Grüner Veltliner „Tassilo“, 12,5% Vol.

Weingut Müller, Wachau/Kremstal/Niederösterreich

1/8l | 1l

2,40 | 18,40

Grüner Veltliner „Weinviertel DAC“, 12,5% Vol.

Vinion, Weinviertel/Niederösterreich

1/8l | 0,75l

3,00 | 18,00

Pinot Blanc, 12,0% Vol.

Vinion, Steiermark

1/8l | 0,75l

3,10 | 18,60

Sauvignon Blanc, 12% Vol.

Weinhof Fauster, St. Anna/Aigen/Südoststeiermark

1/8l | 0,75l

3,40 | 19,50

Muskateller, 12% Vol.

Weinhof Fauster, St. Anna/Aigen/Südoststeiermark

1/8l | 0,75l

3,20 | 18,50



ROSÉWEINE

Rosé Cuvée, 12,5% Vol.

Weingut Ludwig Ehn, Langenlois/Kamptal/Niederösterreich

1/8l | 0,75l

3,20 | 19,00

Weißwein oder Rotwein gespritzt 0,25l

2,60

Weißwein oder Rotwein gespritzt süß 0,25l

2,70

Weißwein oder Rotwein gespritzt 0,5l

5,20

Sommerspritzer 0,25l

2,20

Sommerspritzer 0,5l

3,00

Hugo 0,25l

4,20

Aperol Spritzer 0,25l

3,50



Perfekt für Ihre individuellen Anlässe

Ein traditionell geführter Gasthof, schon seit 90 Jahren
in Familienbesitz.

Das Familienunternehmen wird von Robert Wallinger,
der 4. Generation der Familie Wallinger, geführt.
60 Jahre Erfahrung bei Veranstaltungen sind ein guter
Grund Ihre Feste bei uns zu feiern!

Der ideale Veranstaltungsort für Hochzeiten, Taufen,
Familien- und Firmenfeiern aller Art.

Neu renovierter Fest- und Veranstaltungssaal mit Barbereich
(max. 170 Personen)

Neu: Saal abteilbar (für bis zu je 75 Personen)

In den drei gemütlichen Stüberl (Gaststube – 30 Personen,
Stüberl – 20 Personen, Jägerstüberl – 30 Personen), die für
Ihre Festlichkeiten zur Verfügung stehen, sowie im großen
Festsaal oder im schattigen Gastgarten – verwöhnt Sie unsere
Küche mit gutbürgerlichen Gerichten und heimischen
Spezialitäten.

Gerne beraten wir Sie bei etwaigen Fragen!



**POINT
WIRT**

19

08

GASTHOF



Lieber Gast!

**Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir
mit dem AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet:**

Salzburger Rind: Silvia Pilz-Hörl, Golling

Rind, Kalb, Schwein Berger Fleischwaren, Fleisch aus Österreich

Huhn, Truthahn und saisonal Gans: Fleisch aus Österreich

Tennengauer Berglamm: saisonal vom Schlenkenbauer, Fam. Neureiter, Scheffau

Milch und Milchprodukte:

*Familie Bernhofer „Stieglerbauer“, Golling
aus Salzburg mit dem AMA-Gütesiegel*

Eier (Bodenhaltung): Fam. Quehenberger, Annaberg-Lungötz

Erdäpfel, Äpfel, Kraut: aus heimischer Landwirtschaft, Dandlhof, Wals

Spargel: saisonal aus der Genuss Region „Marchfeldspargel g.g.A.“

Fisch: Fischzucht Schatteiner, Golling

Wild (saisonal): aus heimischer Jagd

Speise-Eis: Schmiedbauer, St. Margarethen



AGRARMARKT AUSTRIA MARKETING GESMBH

Dresdner Straße 68a / A-1200 Wien, Postfach 214 / Tel. +43/50/3151-4851
Fax +43/50/3151-499 / www.ama.info.at
Handelskai 92, Gate1, 3.OG, Top.CF / A-1200 Wien / Tel. +43/50/3151-4851
Fax +43/50/3151-499 / www.ama.info.at

ZERTIFIKAT

Lfd. Nummer: 23864 / Gültig bis: 31.01.2022

Die Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH bestätigt hiermit, dass bei der Überprüfung der Teilnehmerin / des Teilnehmers

Pointwirt

die Anforderungen der "Qualitäts- und Herkunftsrichtlinie für die Gastronomie" erfüllt werden.



Der teilnehmende Betrieb

Pointwirt
Scheffau 53, 5440 Scheffau
G-102334

darf seinen Betrieb und die gemeldeten Produkte mit dem oben abgebildeten Gütesiegel kennzeichnen.

Dieses Zertifikat ist nur in Verbindung mit einem aufrechten Teilnahmevertrag mit der Agrarmarkt Austria Marketing GesmbH sowie einem Kontrollvertrag mit einer zugelassenen Kontrollstelle bis 31.01.2022 gültig, sofern die Bestimmungen der oben genannten Richtlinie eingehalten werden.

Wien, am 15.02.2021


Geschäftsführer


Leiter "Qualitätsmanagement"