



Knackig & Frisch

Bunt gemischter Salatteller

gebackene Hühnerbruststreifen

Steirer-Toast

rosa gebratene Beiried, Zwiebelringe, Blattsalat
Kürbiskernöl, Spiegelei, knuspriger Vollkorn-Toast

Kleiner gemischter Salatteller

Großer gemischter Salatteller

Ofenfrisches Knoblauchbrot

Suppen

Kräftige Rindssuppe

mit Kräuterfrittaten-Einlage

Knoblauchcremesuppe



Pointwirt Klassiker

Steaktoast »Pointwirt«

verschiedene Filets gegrillt, Rahmchampignons,
knuspriges Toastbrot, kleiner Beilagensalat

Saftiges Rindsgulasch

Heimischer Jungstier, Semmelknödel

Zarter Zwiebelrostbraten

Beiried vom heimischen Jungstier,
hausgemachte Spätzle, kleiner Beilagensalat

Wirtshauspfandl »Jäger-Art«

versch. Filets gegrillt, hausgemachte Erdäpfelkrapferl,
kleiner Beilagensalat

Wiener Schnitzel

vom Schwein, Pommes frites,
Preiselbeeren, kleiner Beilagensalat



Pointwirt Klassiker

Pointwirt's-Platte für zwei Personen

versch. Filets gegrillt, zwei Stück Wiener Schnitzerl,
Pommes frites, Butterreis, knackiges Gemüse, Kräuterbutter

Indisches Curry

Pikantes Hühnergeschnetztes, Basmati-Reis,
kleiner Blattsalatteller

➤ vegetarisches Curry

Grillgemüse, Basmati-Reis, kleiner Blattsalatteller

Herzhafte Bauernspatzn'

hausgemachte Spätzle, Speck, Käse, Kraut-Salat

➤ vegetarisch: Kasnocken

hausgemachte Spätzle, Käse, Kraut-Salat



Alkoholfreie Getränke

Fanta, Sprite, Coca Cola, Almdudler 0,25l

Coca Cola Light 0,33l

Schweppes

Bitter Lemon, Ginger Ale, Tonic Water 0,2l

Pago Fruchtsäfte 0,25l

Apfel, Orange, Johannisbeere, Mango, Multivitamin

Fruchtsaft + stilles Wasser oder gespritzt 0,25l

Pago Fruchtsäfte 0,5l

Apfel, Orange, Johannisbeere, Mango, Multivitamin

Fruchtsaft + stilles Wasser oder gespritzt 0,5l

Gasteiner Mineralwasser prickelnd 0,33l

Gasteiner Mineralwasser still 0,33l

Gasteiner Mineralwasser prickelnd 1l

Soda Zitrone 0,25l | 0,5l

Hollunderblütensirup mit Leitungswasser 0,5l

Hollunderblütensirup gespritzt 0,5l



Bier

Kaiser Bier vom Fass 0,3l

Kaiser Bier vom Fass 0,5l

Radler 0,3l

Radler 0,5l

Radler Soda 0,5l

Gösser Radler 0,5l

Kaltenhauser Kellerbier 0,3l

Hofbräu Weißbier vom Fass 0,3l

Hofbräu Weißbier vom Fass 0,5l

Weißbier Radler 0,3l

Weißbier Radler 0,5l

Edelweiß Weißbier dunkel 0,5l

Die Weiße 0,5l

Alkoholfreies Bier Gösser Naturtrüb 0,5l

Alkoholfreies Weißbier Hofbräu 0,5l



ROTWEINE

Zweigelt « Heideboden », 13% Vol

Vinion – Weingut Moser, Gols/Burgenland

1/81 | 0,75l

Cuvée « Lust und Leben » BIO, 12,5% Vol

(BL, ZW, S LT) Weingut Paul Achs, Neusiedlersee/Burgenland

1/81 | 0,75l

Blaufränkisch « Klassik », 13% Vol.

Weingut Kerschbaum, Horitschon/ Mittelburgenland/ Burgenland

0,75l

Cuvée Kreos Cuvée, 14% Vol.

(M, ZW, BL, S) Weingut Tesch, Neckenmarkt, Mittelburgenland/ Burgenland

0,75l

Lovely Merlot, 13% Vol

Weingut Scheibhofer, Andau, Neusiedler See/ Burgenland

0,75l

WEISSWEINE

Grüner Veltliner « Weinviertel DAC », 12,5% Vol.

Vinion – Weingut Schneeberger, Heimschuh, Weinviertel/Niederösterreich

1/81 | 0,75l

Sabathini « Südsteiermark DAC » BIO, 11,5% Vol.

(SB, WR) Weingut Erwin Sabathi, Leutschach, Südsteiermark/ Steiermark

1/81 | 0,75l

Sauvignon Blanc « Südsteiermark DAC », 12% Vol.

Weingut Hannes Sabathi, Gamlitz, Südsteiermark/ Steiermark

0,75l

Chardonnay BIO, 13% Vol.

Weingut Johanneshof Reinisch, Tattendorf, Thermenregion, Niederösterreich

0,75l

Riesling « Parapluiberg Traisental DAC », 12,5% Vol.

Weingut Tom Dockner, Theyern, Traisental/ Niederösterreich

0,75l

ROSÉWEINE

Rosé Cuvée « Heideboden », 11,5% Vol.

Weingut Winzenz (Wein v. ausgew. Winzern), Mönchhof/ Burgenland

1/81 | 0,75l



Weißwein oder Rotwein gespritzt 0,25l

Weißwein oder Rotwein gespritzt süß 0,25l

Weißwein oder Rotwein gespritzt 0,5l

Sommerspritzer 0,25l

Sommerspritzer 0,5l

Hugo 0,25l

Aperol Spritzer 0,25l

Spirituosen/ Schnapserl

Obstler, Scheffauer/ Gollinger Bauernbrand 2 cl

Marille, Weinbau Thyri, Wagram/ Niederösterreich 2 cl

Williamsbirne Brand, Wirtslehen, St. Veit i. Pg./ Salzburg 2 cl

Nusslikör, Sporer, Salzburg 2 cl

Guglhof »Alter Apfel« 2 cl

Guglhof »Rote Williamsbirne« 2 cl

Guglhof »Kirschbrand« 2 cl

Guglhof »TauernROGG« Single Malt Whiskey 2 cl



Perfekt für Ihre individuellen Anlässe

Ein traditionell geführter Gasthof, schon seit über 100 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, „Bluntaumühle“, Golling/ Sandra Weiß, „Pillhof“, Kuchl

Mehl: Lerchenmühle Wieser, 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

Wurstwaren: Fleischhauerei Familie Gumpold, Kuchl

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: Bluntaufisch, Franz Rettenbacher, Golling

Wild (saisonal): aus heimischer Jagd

Speise-Eis: Schmiedbauer, St. Margarethen