Öffnungszeiten über die Festtage 2026

Mittwoch,	23. Dezember 2026	9.00 bis 22.00 Uhr
Donnerstag,	24. Dezember 2026	geschlossen
Freitag,	**25. Dezember 2026**	**9.00 bis 16.00 geöffnet**
Samstag,	**26. Dezember 2026**	**9.00 bis 16.00 geöffnet**
Sonntag,	**27. Dezember 2026**	**9.00 bis 16.00 geöffnet**
Montag,	28. Dezember 2026	Ruhetag
Dienstag,	29. Dezember 2026	Ruhetag
Mittwoch,	30. Dezember 2026	9.00 bis 22.00 Uhr



Silvester 2026

ab 18.00 Uhr
Feiern wir mit Ihnen den Jahresausklang mit einem
Silvester- Menu und auserlesenen à la carte Gerichten.

Wir würden uns freuen, Sie bei uns ins neue Jahr
begleiten zu dürfen.

Vom Freitag, 1. Januar bis und mit Donnerstag, 7. Januar 2027 bleibt das Restaurant Mühli geschlossen.

Salate / Vorspeisen

Carpaccio von unserem Pinzgauer- Rind **Marinierte Champignons** **Bergkäse- Streifen**	Fr. 18.50
„Mühli -Salat" Bunter Blattsalat an Mirabellen- Dressing, Brotcroûtons und Kürbiskernen mit gebratenen Lama- Filetstreifen in der Schüssel serviert.	Fr. 16.50
„Buuresalat" Verschiedene Blattsalate mit gebratenem Speck vom Alpschwein und Brotcroûtons in der Schüssel serviert.	Fr. 14.50
Bunter Blattsalat	Fr. 10.50
Gemischter Salat	Fr. 11.50
Knuspriges Knoblauchbrot aus dem Mühliofen (auch als gluschtige Beilage zu unseren Salaten)	Fr. 8.50
Panzerotti" unsere feine Hausspezialität. Mit Frischkäse, Spinat und Kräutern gefüllte Pfannkuchen an Tomatensauce im Ofen gratiniert	Fr. 13.50

Suppen

Selbstgemachte Kraftbrühe mit Flädli	Fr. 11.50
Waldpilzcremesuppe mit Rohschinken- Chips	Fr. 11.50

Hauptgerichte mit Fleischspezialitäten von unserem Bauernhof dem Schnuckenhof

Filet von unserem Pinzgauer- Rind Fr. 49.50
Valle Maggia Pfeffersauce
Kartoffelgratin aus dem Mühliofen
Bunte Gemüsegarnitur
kleine Portion Fr. 43.50

Glasierter Braten von unserem Weidekalb Fr. 39.50
Getrocknete Äpfel und Haselnüsse
Cognacrahmsauce
Selbstgemachte Spätzli
Bunte Gemüsegarnitur
kleine Portion Fr. 33.50

Zarte Entrecotes von unseren Lamas Fr. 46.50
Pistazienkruste und kräftige Rotweinsauce
Kartoffelgratin aus dem Mühliofen
Bunte Gemüsegarnitur
kleine Portion Fr. 41.50

Saftiges Ragout von unserem Pinzgauer- Rind Fr. 38.50
Körnige Senfrahmsauce
Selbstgemachte Spätzli
Bunte Gemüsegarnitur
kleine Portion Fr. 33.50

Gebratener Burger von unseren Lamas Fr. 35.50
Überbacken mit Bergkäse und Alpschweinspeck
Randen Ketchup
Ostschwiizer Frites
Bunte Gemüsegarnitur

Wir produzieren für Sie Fleisch mit viel  **und Leidenschaft.**

Mühli Matzingen
Das Restaurant.

Spezialitäten aus unserer Vitrine für Sie zu Hause

Mostbröckli unserem Pinzgauer- Rind am Stück pro 100 g	Fr. 7.50
Speck von unserem Pinzgauer- Rind am Stück pro 100 g	Fr. 6.00
Lama- Möckli am Stück pro 100g	Fr. 8.50
Rassiger Lama- Salami pro Stück	Fr. 7.50
Bauernschüblig pro Paar	Fr. 6.50
Bauernschüblig vom Matzinger Damhirsch pro Paar	Fr. 7.50
Matzinger Damhirsch- Pfeffer im Glas 2 Portionen	Fr. 16.50

Jetzt Aktuell

Alpkäse von der Alp Obersee Rauti in Glarus
pro 100g Fr. 2.65

Selbst geröstete Salznüsse	200 g	Fr. 6.50
Hausgemachte Konfitüren	pro Glas	Fr. 5.50
Matzinger Feigen- Senf	100 g	Fr. 6.50
Selbstgemachte Salatsaucen French Dressing, Mirabellendressing, Zwetschgendressing und Waldbeerdressing	5 dl	Fr. 7.50
Haselnuss- Stangen aus dem Mühliofen	6 Stück	Fr. 8.50

Exklusiv für Sie verschiedene Pinzgauer Holzkühe vom Trauffer
(siehe Vitrine)

Unsere Klassiker

Matzinger- Schnitzel Fr. 43.50
(Paniertes Schnitzel vom Pinzgauer- Rind gefüllt mit Mostbröckli und Emmentaler- Käse)
Ostschwiizer Frites
Bunte Gemüsegarnitur

Geschnetzeltes vom Matzinger Weidekalb Fr. 39.50
Zürcher Art
Knusprige Rösti
kleine Portion Fr. 34.50

Zarte Schnitzel von unserem Weidekalb Fr. 39.50
Champignonrahmsauce
Butternudeln
kleine Portion Fr. 34.50

Panierte Schweinsschnitzel „Mühli" Fr. 22.50
Ostschwiizer Frites
kleine Portion Fr. 19.50

Saftiges Schweinssteak mit Kräuterbutter Fr. 30.50
Ostschwiizer Frites

Frisches Tagesgemüse als Beilage
3 Sorten Fr. 8.50

Aktueller Vegi- Hit

Glarner «Chäs» Spätzli Fr. 26.50
(Glarner Alpkäse / Rahm / Röstzwiebeln/ geriebener Glarner Schabziger)
Selbstgemachtes Apfelmus

Vegetarische Gerichte

„Panzerotti“ eine besondere Hausspezialität mit Frischkäse, Spinat und Kräuter gefüllte Pfannkuchen an Tomatenrahmsauce im Ofen gratiniert	Fr. 24.50
kleine Portion	Fr. 20.50
Paniertes Gemüseschnitzel Ostschwiizer Frites	Fr. 20.50
Knoblauchbrot aus dem Mühliofen Salatgarnitur	Fr. 22.50
Bunter Gemüseteller Gebackene Kartoffelkrapfen	Fr. 25.50
Knusprige Rösti überbacken mit Raclette- Käse, Tomaten und Spinat	Fr. 24.50

Kalte Gerichte

Wurstsalat garniert	Fr. 20.50
Käsesalat garniert	Fr. 22.50
Wurst- Käsesalat garniert	Fr. 21.50
Grosser Salatteller	Fr. 19.50

Für unsere kleinen Gäste empfehlen wir Ihnen:



Kalbsschnitzel an Champignonrahmsauce Butternudeln mit Gemüse	Fr. 16.50
Gebackene Egli- Knusperli Pommes frites Mayonnaise	Fr. 12.50
Schweinsschnitzel paniert Pommes frites, Gemüse und Ketchup	Fr. 11.50
Gebratenes Gemüseschnitzel an Rahmsauce mit Nudeln	Fr. 11.50
Portion Pommes frites mit Ketchup	Fr. 7.50

Wir verarbeiten im Restaurant Mühli nur Fleisch aus der

Dessertkarte

Appenzeller Biberfladenparfait mit *Rahmlikör*	Fr. 14.50
Hausgemachter Apfel- Quarkstrudel mit *Vanilleglace*	Fr. 15.50
Selbstgemachtes Caramelköpfli mit Rahm	Fr. 11.50
Luftiges Schokoladenmousse mit Rahm	Fr. 14.50
Frischer Fruchtsalat mit *Vanilleglace und geschlagenem Rahm*	Fr. 16.50

Kleines Tagesdessert
mit Kaffee oder einem Espresso
Fr. 9.50