



IMLAUER HOTEL SCHLOSS
PICHLARN

Herzlich willkommen im
IMLAUER Hotel Schloss Pichlarn

*Welcome at
IMLAUER Hotel Schloss Pichlarn*

Alle Preise inklusive MwSt.

Auf Wunsch informieren Sie unsere Restaurantmitarbeiter über die in den Speisen enthaltenen Allergene.

All prices including VAT

On request, you can inform our restaurant staff about the allergens contained in the dishes.

Aperitif Empfehlung Aperitif recommendation

Grüner Veltliner Sekt Brut Imlauer Selektion Schlumberger - Wien	0,1 l	7,00 €
Schilcher Sekt Stefan Langmann – St. Stefan ob Stainz - Weststeiermark	0,1 l	7,00 €
Charles Heidsieck Brut Reserve Reims – Champagne	0,1 l	16,00 €
2021 Gelber Muskateller „Südsteiermark“ DAC Hannes Sabathi - Gamlitz – Südsteiermark	1/8 l	5,50 €
2019 Rosé Gemischter Satz Heinz Weixelbaum – Strass - Kamptal	1/8 l	6,00 €
Belsazar Wermut & Tonic - white Belsazar White Vermouth Organics Tonic Water		12,00 €
Belsazar Wermut & Viva Mate - red Belsazar Red Vermouth Organics Viva Mate		12,00 €
Bellini Schloss Pichlarn Sekt Pfirsichmark		9,00 €
Lillet Purple Berry Lillet Organics Purple Berry Schloss Pichlarn Sekt Soda		8,00 €
Stiegl Zwickl vom Fass	0,3 l	4,20 €
Stiegl Columbus 1492	0,33 l	4,20 €
Thalheimer Märzen	0,33 l	4,90 €
Thalheimer Pils	0,33 l	4,90 €
Thalheimer Limonade Himbeere	0,33 l	4,50 €
Thalheimer Limonade Uhudler	0,33 l	4,50 €
Carpe Diem Kombucha „Klassik“	0,33 l	4,50 €
Carpe Diem Kombucha „Ingwer Zitrone“	0,33 l	4,50 €

Alle Preise inklusive Mwst.

Auf Wunsch informieren Sie unsere Restaurantmitarbeiter über die in den Speisen enthaltenen Allergene.

All prices including VAT

On request, you can inform our restaurant staff about the allergens contained in the dishes.

Vorspeisen Starters

Beef Tatar vom Alpenrind Wachtelei Kapern Zwiebel Butter <i>Beef Tatar of alpine beef</i> <i>quail egg capers onion butter</i>	19 €
Marinierter Marchfelder Spargel Avocado Paradeiser Schafs Frischkäse Bärlauch Pesto <i>Marinated "Marchfeld" asparagus</i> <i>avocado tomato sheep cream cheese wild garlic pesto</i>	15 €
Duett von der Steirischen Lachsforelle Radieschen Buttermilch Buchweizen Kresse <i>Duet of Styrian salmon trout</i> <i>radish buttermilk buckwheat cress</i>	17 €

Suppen Soups

Klare Rindersuppe vom Almoachsen Kaspressknödel Grießnockerl oder Frittaten <i>Clear beef broth soup</i> <i>cheese dumplings semolina dumplings or sliced pancakes</i>	6 €
Veloute vom Marchfelder Spargel Bärlauch Öl Pumpernickel <i>Veloute of "Marchfeld" asparagus</i> <i>wild garlic oil pumpernickel bread</i>	7 €

Alle Preise inklusive MwSt.

Auf Wunsch informieren Sie unsere Restaurantmitarbeiter über die in den Speisen enthaltenen Allergene.

All prices including VAT

On request, you can inform our restaurant staff about the allergens contained in the dishes.

Hauptgerichte

Main dishes

Filet Steak vom Salzburger Alpenrind Cafe de Paris Brandteig Nockerl 2erlei Spargel <i>Filet steak of "Salzburg" alpine beef</i> <i>cafe de paris choux dumplings twice asparagus</i>	39 €
Tagliata vom heimischen Milchkalb Gnocchi Rucola Pinienkerne Grana Padano <i>Tagliata of local milk calf</i> <i>Gnocchi rucola pine nuts grana padano</i>	34 €
Gegrilltes Kotlette vom Iberico Schwein Erdäpfel Marchfelder Spargel Haselnuss Madeira Sauce <i>Grilled cutlet of Iberico pork</i> <i>potatoes "Marchfeld asparagus hazelnut Madeira Sauce</i>	29 €
Boeuf Bourguignon & Bärlauch Nockerl Petersilienwurzel Ennstaler Speck Buchenpilze Creme Fraiche <i>Boeuf Bourguignon & wild garlic dumplings</i> <i>parsley root "Ennstal" bacon beech mushrooms creme fraiche</i>	28 €
Gegrillte Maishendl Brust Spargel Risotto Radicchio Bachkresse Schaum <i>Grilled corn chicken breast</i> <i>asparagus risotto radicchio watercress foam</i>	25 €
Tafelspitz vom Alpenrind Cremespinat Rösterdäpfel Schnittlauch Sauce <i>"Tafelspitz" (boiled beef) of alpine beef</i> <i>cream spinach roasted potatoes chives cream sauce</i>	27 €
Wiener Schnitzel vom heimischen Weidekalb Petersilienerdäpfel Preiselbeeren Zitrone Blattsalat <i>„Wiener Schnitzel“ from local veal</i> <i>parsley potatoes cranberries lemon leaf salad</i>	28 €

Alle Preise inklusive MwSt.

Auf Wunsch informieren Sie unsere Restaurantmitarbeiter über die in den Speisen enthaltenen Allergene.

All prices including VAT

On request, you can inform our restaurant staff about the allergens contained in the dishes.

Fischgerichte

Fish dishes

Trautenfelser Saibling “Müllerin” Petersilienerdäpfel Blattsalat <i>“Trautenfelser”roasted char parsley potatoes leaf salad</i>	24 €
Waller Filet aus dem Salzkammergut Wurzelgemüse Erdäpfel Kren Schaum <i>“Salzkammergut” catfish root vegetables potatoes horseradish foam</i>	29 €
Zander Filet & Flusskrebs Safran Beurre Blanc Fegola Sarda Fenchel Wildkräuter <i>pike-perch & crayfish saffron beurre blanc fregola sarda fennel wild herbs</i>	32 €
Trüffelrahmnudeln & Hummer Baby Spinat Tomberry <i>Truffel cream noodles & lobster leaf spinach tomberry</i>	39 €

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

Ennstaler Österkron Gnocchi Walnüsse Paprika <i>“Ennstaler Österkron” (blue cheese) gnocchi walnuts paprika</i>	18 €
Trüffelrahmnudeln Baby Spinat Kirschtomate <i>Truffle pasta leaf spinach cherry tomato</i>	21 €

Alle Preise inklusive MwSt.

Auf Wunsch informieren Sie unsere Restaurantmitarbeiter über die in den Speisen enthaltenen Allergene.

All prices including VAT

On request, you can inform our restaurant staff about the allergens contained in the dishes.

Vegane Gerichte Vegetarian dishes

Basilikum Tagliolini & getrocknete Paradeiser Knoblauch Chili Olivenöl Parmesan <i>basil tagliolini & dried tomatoes</i> <i>garlic pepper olive oil parmesan</i>	18 €
Rotes Gemüse Curry & Tofu Mango Sesam Basmati Reis <i>Red vegetables curry & tofu</i> <i>mango sesame basmati rice</i>	19 €

Desserts Desserts

Küchlein vom Blaumohn Marille Vanille <i>blue poppy cake</i> <i>apricot vanilla</i>	12 €
Nougat Creme Brulee Erdbeere Haselnuss <i>nougat creme brulee</i> <i>strawberry hazelnut</i>	11 €
Tarte vom Topfen Kirsche Trüffel Honig <i>curd cheese tarte</i> <i>cherry truffle honey</i>	13 €
Grimming Nockerl -Zubereitungszeit 20 Minuten <i>typical Austrian dessert „ 20 minutes“</i>	14 €
Kaiserschmarrn Zubereitungszeit 20 Minuten <i>Kaiserschmarrn- preperation time 20 minutes</i> <i>seasonal stewed fruits</i>	12 €
Internationale Käsesorten vom Wagen Senfsoßen Chutneys Gebäck <i>International cheese</i> <i>mustard chutneys bread</i>	14 €

Alle Preise inklusive MwSt.

Auf Wunsch informieren Sie unsere Restaurantmitarbeiter über die in den Speisen enthaltenen Allergene.

All prices including VAT

On request, you can inform our restaurant staff about the allergens contained in the dishes.

Weißweine glasweise 1/8 lt
White wine per glass 1/8 l

2020 Grüner Veltliner „Löss“	5,00 €
Schloss Gobelsburg - Langenlois – Kamptal	
2018 Chardonnay „Schlossfüllung“ STK	7,00 €
Erwin Sabathi - Leutschach – Südsteiermark	
2020 Sauvignon Blanc „Jakobi“	6,50 €
Gross & Gross - Ehrenhausen – Südsteiermark	
2019 Weißburgunder „Sand & Schiefer“ DAC	6,00 €
Stefan Schauer - Kitzreck – Südsteiermark	
2020 Gelber Muskateller DAC	5,50 €
Hannes Sabathi - Gamlitz – Südsteiermark	

Rosewein glasweise 1/8 lt
Rose wine per glass 1/8 l

2019 Rosé Gemischter Satz	6,00 €
Heinz Weixelbaum - Strass – Kamptal	

Rotweine glasweise 1/8 lt
Red wine per glass 1/8 l

2018 Blauer Zweigelt	5,50 €
Gerald Tschida - Apetlon - Burgenland	
2019 Big John (ZW,CS,PN)	7,50 €
Erich Scheiblhofer - Andau- Neusiedlersee	
2018 Syrah Reserve	7,80 €
Josef Salzl - Illmitz – Neusiedlersee	

Süßweine glasweise 0,1 lt
Sweet wines per glass 0,1 l

2017 Temento „Sweet“ (SB – WE)	6,50 €
Manfred Tement - Berghausen – Südsteiermark	
2017 Beerenauslese (CH/WR)	6,50 €
Gerhard Kracher - Illmitz – Neusiedlersee	

Alle Preise inklusive MwSt.

Auf Wunsch informieren Sie unsere Restaurantmitarbeiter über die in den Speisen enthaltenen Allergene.

All prices including VAT

On request, you can inform our restaurant staff about the allergens contained in the dishes.