



IMLAUER HOTEL SCHLOSS
PICHLARN

Herzlich willkommen im
Restaurant 19 vom
IMLAUER Hotel Schloss Pichlarn

Restaurant 19

Alkoholfreie Drinks

THE GOLFER - ORIGINAL

ORGANICS Bitter Lemon | Pink Grapefruit | Orange | Minze
5,50 €

THE GOLFER SUMMER

Red Bull Summer Edition (Erdbeere-Marille) | Pink Grapefruit | Orange | Minze
5,50 €

ORANGE KISS

ORGANICS Black Orange | Blutorange | Orange | Holunderblüte | Zitrone
5,50 €

Erfrischendes Kracherl

THALHEIMER Limonade Uhudler

THALHEIMER Limonade Weiße Traube

THALHEIMER Limonade Himbeere

4,00 €

Sommerliche Drinks

LIMONCELLO SPRITZ

ORGANICS Bitter Lemon | Limoncello | Prosecco | Limette
6,80 €

ORANGE SPRITZ

ORGANICS Black Orange | Aperol | Prosecco
6,80 €

MIRTILLO SPRITZ

ORGANICS Bitter Lemon | Freihof Mirtillo | Zitrone | Minze
6,80 €

VERY BERRY

ORGANICS Purple Berry | Lillet Rosé | Beeren
6,80 €

SIMPLY JOHAN

ORGANICS Simply Cola | Ron Johan White Rum von David Gölles | Limette | Minze
6,80 €

Einfach klassisch

APEROL SPRIZZ

Prosecco | Aperol | Soda | Orange
6,50 €

HUGO

Prosecco | Holunderblüte | Soda | Minze
5,80 €

CAMPARI ORANGE / SODA

5,50 € / 5,00 €

Alle Preise inklusive MwSt.

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

Restaurant 19

Steinpilz & Schwammerl

Steirische Haussülze

Fleischerei Tasch aus Stein an der Enns

Eierschwammerl | Pflücksalate | Kürbiskernöl | Bio Ei vom Landgut Schloss Pichlarn

Styrian aspic

chanterelles | leaf salad | pumpkin seed oil | organic egg from the estate Schloss Pichlarn

13,50 €

Geröstete Eierschwammerl mit Bio Ei vom Landgut Schloss Pichlarn

Bauernbrot von der Handwerks Bäckerei Traffela aus Öblarn

roasted chanterelles with organic egg from the estate Schloss Pichlarn

farmers bread of bakery Traffela from Öblarn

11,50 €

Cremesuppe von der Pichlarn Gardenkresse

Eierschwammerl | Croutons

cream soup of Pichlarn garden cress

chanterelles | croutons

6,00 €

Eierschwammerl in Rahmsauce

Serviettenknödel | knuspriger Bauchspeck | Schnittlauch

chanterelles in cream sauce

dumplings | crispy bacon | chives

18,50 €

Gebackene Steinpilze & Eierschwammerl

Erdäpfel | Sauce Tartar | Pflücksalat vom Landgut Schloss Pichlarn

fried porcini mushrooms & chanterelles

potatoes | sauce tartar | leaf salad from the estate Schloss Pichlarn

21,50 €

Steirische Schweine Medaillons

Kräuter Bandnudeln | Brokkoli | Pilzsauce | Pflücksalate vom Landgut Schloss Pichlarn

Styrian pork medallions

herbs tagliatelle | broccoli | mushrooms sauce | leaf salad from the estate Schloss Pichlarn

23,50 €

Mario Ilsinger's süße Verführung

Bauern Krapfen

Kirschmarmelade vom Landgut Schloss Pichlarn | Vanille Eis

Farmers pastry

cherry jam from the estate Schloss Pichlarn | vanilla ice cream

7,50 €

Alle Preise inklusive MwSt.

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

Restaurant 19

Schaumweine aus Österreich glasweise 0,1 lt / 0,75 lt

Imlauer Grüner Veltliner Sekt Brut	5,00 € / 35,00 €
Schloss Gobelsburg - Langenlois – Kamptal	
Schilcher Sekt	5,00 € / 35,00 €
Stefan Langmann – St. Stefan ob Stainz – Weststeiermark	

Weißweine aus Österreich glasweise 1/8 lt / 0,75 lt

2021 Gelber Muskateller „Südsteiermark“ DAC	5,00 € / 30,00 €
Peter Skoff - Gamlitz – Südsteiermark	
2021 Sauvignon Blanc „Jakobi“	5,00 € / 30,00 €
Gross & Gross - Ehrenhausen – Südsteiermark	1,5 lt 60,00 €
2021 Grüner Veltliner „Löss“	4,60 € / 28,00 €
Schloss Gobelsburg - Langenlois – Kamptal	
2019 Chardonnay „Steppin“	5,50 € / 33,00 €
Gerald Tschida - Apetlon - Neusiedlersee	

Roseweine aus Österreich glasweise 1/8 lt / 0,75 lt

2019 Rosé Gemischter Satz	5,00 € / 30,00 €
Heinz Weixelbaum - Strass – Kamptal	
2019 Schilcher „Ried Langegg“	4,60 € / 28,00 €
Stefan Langmann – St. Stefan ob Stainz – Weststeiermark	

Rotweine aus Österreich glasweise 1/8 lt / 0,75 lt

2018 Blauer Zweigelt „Imlauer Selektion“	5,00 € / 30,00 €
Gerald Tschida - Apetlon - Neusiedlersee	
2018 Heideboden (ZW, CS, ME, SL)	5,00 € / 30,00 €
Hannes Reeh - Andau – Neusiedlersee	

Flaschenweine aus Österreich 0,75 lt

2019 Riesling „Ried Steinmassl“ Reserve DAC	28,00 €
Michael Sax - Langenlois – Kamptal	
2021 Grüner Veltliner „Ried Rotes Tor“ Federspiel	49,00 €
Franz Hirtzberger - Spitz an der Donau – Wachau	
2020 Grauburgunder Straden „Vulkanland Steiermark DAC“	40,00 €
Stefan Krispel - Straden – Vulkanland Steiermark	
2018 Blaufränkisch „Ried Hochäcker“	32,00 €
Paul Kerschbaum - Horitschon – Mittelburgenland	
2017 Cabernet Sauvignon Reserve	35,00 €
Josef Salzl - Illmitz – Neusiedlersee	
2018 Terminator	0,75 lt 65,00 €
Gerald Tschida - Apetlon – Neusiedlersee	1,50 lt 130,00 €
	3,00 lt 275,00 €

Alle Preise inklusive MwSt.

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

Restaurant 19

Lust auf was Kleines?

Eierspeise Brot von glücklichen Hühnern (Landgut Schloss Pichlarn)	7,50 €
Grammeln Steirisches Kürbiskern Öl Schnittlauch <i>brown bread with scrambled eggs of happy hens from the estate Schloss Pichlarn</i> Grammeln Styrian pumpkin seed oil chives	
Ennstaler Steirerkas Brot vom Adambauer aus Großsölk	6,50 €
Rispen Paradeiser Kresse Walnuss <i>„Ennstaler Steirerkas“ (local spicy cheese) with brown bread of Adambauer from Großsölk</i> vine tomatoes cress walnut	
Steirische Brettljaus'n	12,90 €
Eingelegtes Gemüse Senf Steirischer Kren & Kürbiskerne <i>Styrian board snack</i> pickled vegetables mustard Styrian horseradish & pumpkin seeds	
Wurstsalat & Bio Ei vom Landgut Schloss Pichlarn	8,90 €
Paprika Zwiebel Steirisches Kürbiskern Öl Bauernbrot <i>sausage salad & organic egg from estate Schloss Pichlarn</i> paprika onion Styrian pumpkin seed oil lye pretzel	
Currywurst R 19	9,80 €
Pommes Steinsalz Roter Zwiebel <i>curry sausage R19</i> fries stone salt red onion	
Schinken-Käse Toast & Pflücksalate vom Landgut Schloss Pichlarn	7,90 €
<i>ham toast & leaf salad from estate Schloss Pichlarn</i>	
Käse Toast & Pflücksalate vom Landgut Schloss Pichlarn	7,90 €
<i>cheese toast & leaf salad from the estate Schloss Pichlarn</i>	

Zum Starten

Geräuchertes Forellen Filet	12,90 €
Oberskren Senf Gurke Kresse Butter Bauernbrot <i>smoked trout fillet</i> whipped cream & horseradish mustard pickle cress butter farmers brown bread	
Büffel Mozzarella & Rispentomate	10,90 €
Basilikum Pesto Sonnenblumen Kerne Grissini <i>buffalo mozzarella & vine tomato</i> basil pesto sunflower seeds grissini	

Aus dem Suppentopf

Klare Rindsuppe vom Almochsen	5,00 €
Speckknödel, Nudeln oder Frittaten <i>clear beef broth of ox</i> bacon dumpling, noodles or sliced pancakes	

Alle Preise inklusive MwSt.

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

Restaurant 19

Hauptgerichte

Gegrilltes Rumpsteak vom Hochlandrind - 200g Fleischerei Tasch aus Stein an der Enns Ofen Erdäpfel Grill Gemüse Gewürz Butter <i>grilled rump steak of highland cattle of butchery Tasch from "Stein an der Enns"</i> <i>baked potato grilled vegetables spiced butter</i>	26,50€
Hochlandrind Burger Fleischerei Tasch aus Stein an der Enns Speck Paradeiser Cheddar Käse Steinsalz Pommes Cocktail Sauce <i>highland cattle burger of butchery Tasch from "Stein an der Enns"</i> <i>bacon tomato cheddar cheese stone salt fries cocktail sauce</i>	16,90€
Spare Ribs & Chicken Wings Paprika Wedges Maiskolben BBQ Sauce <i>spare ribs & chicken wings</i> <i>paprika wedges corncob BBQ sauce</i>	17,90 €
Steirischer Backhendl Salat mit Preiselbeeren & Kren <i>Styrian fried chicken salad with cranberries & horseradish</i>	13,90 €
Gebratene Hühnerbrust auf Salat, Preiselbeeren & Kren <i>tagliata of chicken breast with salad, cranberries & horseradish</i>	13,90 €
Schweine Schnitzel „Wiener Art“ Petersilien Erdäpfel Gartensalat vom Landgut Schloss Pichlarn <i>baked pork escalope „Viennese style“</i> <i>parsley potatoes garden lettuce from the estate Schloss Pichlarn</i>	14,90 €

Leicht & Frisch

Trautenfeler Forelle „Müllerin Art“ Petersilien Erdäpfel Gartensalat vom Landgut Schloss Pichlarn <i>„Trautenfels“ trout „Müllerin style“</i> <i>parsley potatoes garden lettuce from the estate Schloss Pichlarn</i>	19,00 €
Garnelen auf „Spaghetti aglio e olio“ Rucola getrocknete Paradeiser Pinien Kerne <i>king prawns with spaghetti aglio e olio</i> <i>rucola dried tomatoes pine nuts</i>	21,00 €
Bunter Frühlings Salat & Garnelen Paradeiser Gurke Paprika Zwiebel Kresse Sauce <i>colorful spring salad & king prawns</i> <i>tomato cucumber paprika onions cress sauce</i>	19,00 €

Alle Preise inklusive MwSt.

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

Restaurant 19

Vegetarisch für alle

Bio Eier Nockerl von glücklichen Hühnern 13,50 €

Schnittlauch | Steirisches Kürbiskern Öl & Kerne

Gartensalat vom Landgut Schloss Pichlarn

organic egg spaetzle of happy hens

chives | Styrian pumpkin seed oil & seeds

garden lettuce from the estate Schloss Pichlarn

Spaghetti aglio e olio 12,90 €

Rucola | getrocknete Paradeiser | Pinien Kerne | Parmesan

spaghetti aglio e olio

rucola | dried tomatoes | pine nuts | parmesan

Klar vegan

Gemüse Burger 14,50 €

Avocado | Paradeiser | Gurke | Gartensalat | Pommes | Chili Creme

vegetables burger

avocado | tomato | cucumber | garden lettuce | fries | chili cream

Tagliatelle & Gemüse Sugo 13,50 €

Geräucherter Tofu | Käse | Erbsenkresse vom Landgut Schloss Pichlarn

tagliatelle with vegetables sugo

smoked tofu | cheese | pea cress from the estate Schloss Pichlarn

Süße Momente

Marillen Palatschinken (2 Stück) & Zimt Zucker 6,50 €

apricot pancakes (two pieces) with cinnamon sugar

Hausgemachter Apfelstrudel & Schlagobers 4,50 €

homemade apple strudel & whipped cream

Hausgemachte Torte / Kuchen der Saison 4,50 €

homemade tart | homemade cake of the season

Portion Schlagobers 1,00 €

portion of whipped cream

Alle Preise inklusive MwSt.

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

Restaurant 19

STIEGL Bier vom Fass

Stiegl Goldbräu	0,20 l	3,20 €
	0,30 l	3,50 €
	0,50 l	4,20 €
Stiegl Zwickl	0,20 l	3,30 €
	0,30 l	3,60 €
	0,50 l	4,40 €
Stiegl Weisse	0,30 l	3,60 €
	0,50 l	4,40 €

THALHEIMER Bier vom Fass

Thalheimer Pils	0,20 l	3,40 €
	0,30 l	3,80 €
	0,50 l	4,60 €

Aus der Flasche

Stiegl Zitronenradler	0,33 l	4,00 €
-----------------------	--------	--------

Alkoholfrei:

Stiegl Freibier	0,33 l	4,20 €
Stiegl Sport Weisse	0,50 l	4,50 €

Wein Spritzer

Holler Spritzer & Zitrone	0,25 l	3,50 €
Sommer Spritzer & Zitrone	0,25 l	3,00 €
Weisser Spritzer	0,25 l	3,20 €

Brände & Spirituosen

Josef Hofer Brände aus Irdning 2 cl

Zirbenz Zirbenschnaps	3,50 €
Williams	3,50 €
Marille	3,50 €

Liköre

Baileys	4 cl	4,00 €
Frangelico Nuss Likör	2 cl	3,60 €

Bitters 4 cl

Fernet Branca	4,00 €
Averna	4,00 €

Julius Meinl Premium Kaffee

Espresso	3,20 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Verlängerter	3,50 €
Cappuccino	3,90 €
Latte Macchiato	4,20 €

Alkoholfreie Getränke

Energy Drinks

Red Bull Energy Drink		
Red Bull Sugarfree		
Red Bull Red Edition		
Red Bull Summer Edition	0,25 l	4,20 €

Organics Life Time Drinks

Simply Cola		
Black Orange		
Purple Berry		
Viva Mate		
Bitter Lemon		
Ginger Ale		
Ginger Beer		
Tonic Water	0,25 l	4,20 €

RAUCH Fruchtsäfte

Apfel		
Orange		
Johannisbeere	0,25 l	3,40 €
mit hg. Quellwasser	0,30 l / 0,50 l	3,40 € / 3,80 €
mit Sodawasser	0,30 l / 0,50 l	3,60 € / 4,20 €
Hollunder		
mit hg. Quellwasser	0,30 l / 0,50 l	2,60 € / 3,00 €
mit Sodawasser	0,30 l / 0,50 l	2,80 € / 3,40 €
Marille		
Mango	0,20 l	3,60 €
mit hg. Quellwasser	0,30 l / 0,50 l	3,60 € / 4,00 €
mit Sodawasser	0,30 l / 0,50 l	3,80 € / 4,40 €

Mineralwasser & Limonaden

Römerquelle still prickelnd	0,33 l	3,20 €
Römerquelle still prickelnd	0,75 l	5,80 €
Coca Cola	0,33 l	3,60 €
Coca Cola light	0,33 l	3,60 €
Coca Cola zero	0,33 l	3,60 €
Fanta	0,33 l	3,60 €
Sprite	0,33 l	3,60 €
Almdudler	0,35 l	3,60 €

Ronnefeldt Tee

100 % Organic | Vegan | Eco-friendly

Natural English Breakfast Very Early Grey		
Green Dream Charming Camomile		
Spice of Life Mindful Mint		
Magic Afrika Fruits of Joy		3,50 €