

# IMLAUER Hotel Schloss Pichlarn

## Aperitif Empfehlung Aperitif recommendation

<b>Grüner Veltliner Sekt Brut</b> Imlauer Selektion Schlumberger - Wien	0,1 l	7,00 €
<b>Schilcher Sekt</b> Stefan Langmann - St. Stefan ob Stainz - Weststeiermark	0,1 l	7,00 €
<b>Charles Heidsieck Brut Reserve</b> Reims - Champagne	0,1 l	16,00 €
<b>2021 Gelber Muskateller „Südsteiermark“ DAC</b> Hannes Sabathi - Gamlitz - Südsteiermark	1/8 l	5,50 €
<b>2019 Rosé Gemischter Satz</b> Heinz Weixelbaum - Strass - Kamptal	1/8 l	6,00 €
Alkoholfreie Drinks		
<b>THE GOLFER - ORIGINAL</b> ORGANICS Bitter Lemon   Pink Grapefruit   Orange   Minze		7,50 €
<b>THE GOLFER SUMMER</b> Red Bull Summer Edition (Erdbeere-Marille)   Pink Grapefruit   Orange   Minze		7,50 €
<b>ORANGE KISS</b> ORGANICS Black Orange   Blutorange   Orange   Holunderblüte   Zitrone		7,50 €
Sommerliche Drinks		
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b> ORGANICS Bitter Lemon   Limoncello   Prosecco   Limette		9,00 €
<b>ORANGE SPRITZ</b> ORGANICS Black Orange   Aperol   Prosecco		9,00 €
<b>MIRTILLO SPRITZ</b> ORGANICS Bitter Lemon   Freihof Mirtillo   Zitrone   Minze		9,00 €
<b>VERY BERRY</b> ORGANICS Purple Berry   Lillet Rosé   Beeren		9,00 €
<b>Stiegl Pils vom Fass</b>	0,3 l	4,20 €
<b>Stiegl Paracelsus Zwickl vom Fass</b>	0,3 l	4,20 €
<b>Stiegl Weizen vom Fass</b>	0,3 l	4,20 €
<b>Thalheimer Märzen</b>	0,33 l	4,90 €
<b>Thalheimer Pils</b>	0,33 l	4,90 €
<b>Thalheimer Limonade Himbeere</b>	0,33 l	4,50 €
<b>Thalheimer Limonade Uhudler</b>	0,33 l	4,50 €
<b>Thalheimer Limonade Weiße Traube</b>	0,33 l	4,50 €

## Vorspeisen Starters

- Beef Tatar vom Alpenrind & Eierschwammerl** 19 €  
**Wachtelei | Kapern | Zwiebel | Butter**  
*Beef Tatar of alpine beef & chanterelle  
quail egg | capers | onion | butter*
- Seeteufel-Lachs-Carpaccio** 18 €  
**Orangen Limetten Vinaigrette | Buchweizen | Wildkräuter**  
*monkfish-salmon carpaccio  
orange lime vinaigrette | buckwheat | wild herbs*
- Italienische Burrata** 15 €  
**Weinberg Pfirsich | Rucola | Tomaten Pesto | Pinienkerne**  
*Italien burrata  
"vineyard" peach | rucola | tomato pesto | pine nuts*

## Suppen Soups

- Klare Rindersuppe vom Almoachsen** 6 €  
**Kaspressknödel, Grießnockerl oder Frittaten**  
*Clear beef broth soup  
cheese dumplings, semolina dumplings or sliced pancakes*
- Steirische Erdäpfelsuppe** 8 €  
**Trüffel | Eierschwammerl**  
*Styrian potato soup  
truffle | chanterelle*

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

<b>Filet Steak vom Salzburger Alpenrind</b> <b>Steinpilzrahm   Brandteig Nockerl   Speck Bohnen</b> <i>Filet steak of "Salzburg" alpine beef</i> <i>porcini cream   choux dumplings   bacon beans</i>	39 €
<b>Tagliata vom heimischen Milchkalb</b> <b>Gnocchi   Rucola   Pinienkerne   Grana Padano</b> <i>Tagliata of local milk calf</i> <i>gnocchi   rucola   pine nuts   grana padano</i>	34 €
<b>Bœuf Bourguignon &amp; Bärlauch Nockerl</b> <b>Petersilienwurzel   Ennstaler Speck   Waldpilze   Crème Fraîche</b> <i>Bœuf Bourguignon &amp; wild garlic dumplings</i> <i>parsley root   "Ennstal" bacon   forest mushrooms   crème fraîche</i>	28 €
<b>Gegrillte Maishendlbrust</b> <b>Eierschwammerlrisotto   Radicchio   Wildkräuterschaum</b> <i>grilled corn chicken breast</i> <i>chantrelle risotto   radicchio   wild herbs foam</i>	25 €
<b>Tafelspitz vom Alpenrind</b> <b>Cremespinat   Rösterdäpfel   Schnittlauch Sauce</b> <i>"Tafelspitz" (boiled beef) of alpine beef</i> <i>cream spinach   roasted potatoes   chives cream sauce</i>	27 €
<b>Wiener Schnitzel vom heimischen Weidekalb</b> <b>Petersilienerdäpfel   Preiselbeeren   Zitrone   Blattsalat</b> <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

<b>Trautenfelser Saibling “Müllerin”</b> <b>Petersilienerdäpfel   Blattsalat</b> <i>“Trautenfelser”roasted char</i> <i>parsley potatoes   leaf salad</i>	24 €
<b>Waller Filet aus dem Salzkammergut</b> <b>Wurzelgemüse   Eierschwammerlravioli   Kren Schaum</b> <i>“Salzkammergut” catfish</i> <i>root vegetables   chanterelle ravioli   horseradish foam</i>	29 €
<b>Zander Filet &amp; Flusskrebs</b> <b>Safran Beurre Blanc   Fregola Sarda   Fenchel   Gartenkräuter</b> <i>pike-perch &amp; crayfish</i> <i>saffron beurre blanc   fregola sarda   fennel   garden herbs</i>	32 €
<b>Trüffelrahmnudeln &amp; Riesengarnelen</b> <b>Baby Spinat   Tomberry</b> <i>Truffle cream noodles &amp; king prawn</i> <i>leaf spinach   tomberry</i>	36 €

## Vegetarische Gerichte

### Vegetarian dishes

<b>Gnocchi in Eierschwammerlsauce</b> <b>Haselnuss   Basilikum Öl   Steirischer Asmonte</b> <i>Gnocchi with chanterelle sauce</i> <i>haselnut   basil oil   styrian asmonte</i>	18 €
<b>Trüffelrahmnudeln</b> <b>Babyspinat   Kirschtomate</b> <i>Truffle pasta</i> <i>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

### Vegan dishes

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

## Desserts

### Desserts

<b>Kuppel von der Steirischen Zotter Schokolade</b> <b>Kirsche   Mohn</b> <i>dome of the styrian "zotter" chocolate</i> <i>cherry   poppy</i>	14 €
<b>Savarin vom Ennstaler Naturjoghurt</b> <b>Holunder   Erdbeere   Minze</b> <i>savarin of "Ennstaler" natural yoghurt</i> <i>elder   strawberry   mint</i>	12 €
<b>Hausgemachte Sorbet Variation</b> <b>Erdbeere-Basilikum   Zitrone-Lavendel   Marille   Kakao Hippe</b> <i>homemade sorbet variation</i> <i>strawberry basil   lemon lavender   apricot   cacao hip</i>	10 €
<b>Grimming Nockerl</b> - Zubereitungszeit 20 Minuten <i>typical Austrian dessert - preparation time 20 minutes</i>	15 €
<b>Kaiserschmarrn mit Obströster</b> - Zubereitungszeit 20 Minuten <i>typical Austrian dessert - preparation time 20 minutes</i>	15 €
<b>Internationale Käsesorten vom Wagen</b> <b>Senfsoßen   Chutneys   Gebäck</b> <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.