

Aperitif Empfehlung
Aperitif recommendation

Schaumweine

Schilcher Sekt

Stefan Langmann - St. Stefan ob Stainz – Weststeiermark

0,1 l 7,00 €

CA' DEL BOSCO

Franciacorta Cuveé Prestige – Lombardei - Italien

0,1 l 12,00 €

CHARLES HEIDSIECK Brut Reserve

Reims – Champagne

0,1 l 16,00 €

Alkoholfreie Drinks

THE GOLFER - ORIGINAL

ORGANICS Bitter Lemon | Pink Grapefruit | Orange | Minze

7,50 €

THE GOLFER SUMMER

Red Bull Summer Edition (Erdbeere-Marille) | Pink Grapefruit | Orange | Minze

7,50 €

ORANGE KISS

ORGANICS Black Orange | Blutorange | Orange | Holunderblüte | Zitrone

7,50 €

Prickelnde Drinks

LIMONCELLO SPRITZ

ORGANICS Bitter Lemon | Limoncello | Prosecco | Limette

9,00 €

ORANGE SPRITZ

ORGANICS Black Orange | Aperol | Prosecco

9,00 €

MIRTILLO SPRITZ

ORGANICS Bitter Lemon | Freihof Mirtillo | Zitrone | Minze

9,00 €

VERY BERRY

ORGANICS Purple Berry | Lillet Rosé | Beeren

9,00 €

BWT Technologie

Mit Magnesium mineralisiertes Gebirgswasser aus 6 eigenen Quellen

Pichlarn Quelle still/prickelnd

0,7 l 6,20 €

0,35 l 3,90 €

Stiegl & Thalheimer

Stiegl Pils vom Fass	0,3 l	4,20 €
Stiegl Paracelsus Zwickl vom Fass	0,3 l	4,20 €
Stiegl Weizen vom Fass	0,3 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 €
Thalheimer Limonade Weiße Traube	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

*Beef Tatar of alpine beef
quail egg | capers | onion | butter*

19 €

Seeteufel-Lachs-Carpaccio

Orangen Limetten Vinaigrette | Buchweizen | Wildkräuter

*monkfish-salmon carpaccio
orange lime vinaigrette | buckwheat | wild herbs*

18 €

Italienischer Büffelmozzarella

Eingelegte Feigen | Rucola | Tomaten Pesto | Pinienkerne

*Italien buffalo mozzarella
pickled figs | rucola | tomato pesto | pine nuts*

15 €

Suppen

Soups

Klare Rindersuppe vom Almochsen

Kaspressknödel, Grießnockerl oder Frittaten

*Clear beef broth soup
cheese dumplings, semolina dumplings or sliced pancakes*

6 €

Steirische Kürbissuppe

Gänseleber Crostini | Kernöl | Kresse

*Styrian pumpkin soup
goose liver crostini | pumpkin seed oil | garden cress*

8 €

Vegetarische Gerichte

Vegetarian dishes

Trilogie vom Kürbis

Gebackene Gnocchi | Haselnuss | Kernöl | Asmonte

*Trilogy of pumpkin
fried gnocchi | hazelnut | pumpkin seed oil | Asmonte*

18 €

Trüffelrahmnudeln

Babyspinat | Kirschtomate

*Truffle pasta
leaf spinach | cherry tomato*

21 €

Vegane Gerichte

Vegan dishes

Basilikum Tagliolini & getrocknete Paradeiser

Knoblauch | Chili | Olivenöl | Parmesan

*basil tagliolini & dried tomatoes
garlic | pepper | olive oil | parmesan*

18 €

Rotes Gemüsecurry & Tofu

Mango | Sesam | Basmati Reis

*Red vegetables curry & tofu
mango | sesame | basmati rice*

19 €

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
Pfefferrahm | Brandteig Nockerl | Speck Bohnen

Filet steak of "Salzburg" alpine beef
pepper cream | choux dumplings | bacon beans

39 €

Tagliata vom heimischen Hirschrücken
Gnocchi | Rotkraut | Maroni | Weintrauben

Tagliata of local saddle of deer
gnocchi | red cabbage | chestnuts | grapes

38 €

Bœuf Bourguignon & Bärlauch Nockerl
Petersilienwurzel | Ennstaler Speck | Pilze | Crème Fraîche

Bœuf Bourguignon & wild garlic dumplings
parsley root | "Ennstal" bacon | mushrooms | crème fraîche

28 €

Gegrilltes Rehnüsschen
Kürbis Risotto | Zuckererbsen | Trüffel Jus

grilled venison
pumpkin risotto | sugar snaps | truffle jus

32 €

Tafelspitz vom Jungstier
Cremespinat | Rösterdäpfel | Schnittlauch Sauce

"Tafelspitz" (boiled beef) of young bull
cream spinach | roasted potatoes | chives cream sauce

27 €

Wiener Schnitzel vom heimischen Weidekalb
Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren | Zitrone | Blattsalat

„Wiener Schnitzel“ from local veal
parsley potatoes | cranberries | lemon | leaf salad

28 €

Fischgerichte

Fish dishes

Trautenfelser Saibling "Müllerin"
Petersilienerdäpfel | Blattsalat

"Trautenfelser" roasted char
parsley potatoes | leaf salad

24 €

Waller Filet aus dem Salzkammergut
Wurzelgemüse | Weiße Polenta | Kren Schaum

"Salzkammergut" catfish
root vegetables | white polenta | horseradish foam

29 €

Zander Filet & Flusskrebis
Safran Beurre Blanc | Fregola Sarda | Fenchel | Kresse

pike-perch & crayfish
saffron beurre blanc | fregola sarda | fennel | garden cress

32 €

Trüffelrahmnudeln & Riesengarnelen
Baby Spinat | Tomberry

Truffle cream noodles & king prawn
leaf spinach | tomberry

36 €

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.

Desserts

Desserts

Kuppel von der Steirischen Zotter Schokolade

Weichseln | Mohn

dome of the styrian "zotter" chocolate

sour cherry | poppy

14 €

Savarin vom Ennstaler Naturjoghurt

Holunder Gelee vom Landgut Pichlarn | Heidelbeere

savarin of "Ennstaler" natural yoghurt

elder jelly of estate Pichlarn | blueberry

12 €

Hausgemachte Sorbet Variation

Mango Basilikum | Zitrone | Preiselbeere | Kakao Hippe

homemade sorbet variation

mango basil | lemon | cranberry | cacao hip

10 €

Grimming Nockerl -Zubereitungszeit 20 Minuten

typical Austrian dessert - preparation time 20 minutes

15 €

Kaiserschmarrn mit Obströster - Zubereitungszeit 20 Minuten

typical Austrian dessert - preparation time 20 minutes

15 €

Käse

Cheese

Internationale Käsesorten vom Wagen

Senfsoßen | Chutneys | Gebäck

international cheese

mustard | chutneys | bread

14 €

Begleitend zum Dessert & Käse

Accompanying the dessert & cheese

Sherry Manzanilla Papirusa

Bodegas Lustau – Jerez de la Frontera – Spanien

5 cl 7,00 €

Sherry Amontillado Los Arcos

Bodegas Lustau – Jerez de la Frontera – Spanien

5 cl 7,00 €

Sherry Pedro Ximenez

Bodegas Lustau – Jerez de la Frontera – Spanien

5 cl 8,00 €

Late Bottled Vintage

Dow's Port – Douro – Portugal

5 cl 8,00 €

10 Years Old Tawny Port

Dow's Port – Douro – Portugal

5 cl 9,00 €

Quinta da Senhora da Ribeira Vintage Port

Dow's Port – Douro – Portugal

5 cl 13,00 €

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

2021 Grüner Veltliner „Löss“

Schloss Gobelsburg - Langenlois – Kamptal

5,00 €

2019 Chardonnay „Steppin“

Gerald Tschida – Apetlon – Burgenland

7,00 €

2021 Sauvignon Blanc „Südsteiermark DAC“ aus der Magnum

Hack-Gebell – Gamlitz – Südsteiermark

7,60 €

2019 Weißburgunder „Sand & Schiefer“ DAC

Stefan Schauer - Kitzreck – Südsteiermark

6,00 €

2021 Gelber Muskateller „Südsteiermark“ DAC

Peter Skoff - Gamlitz – Südsteiermark

6,00 €

Rosewein glasweise 1/8 lt

Rose wine per glass 1/8 l

2021 Dreizehn Rosen Rosé

Gerald Tschida - Apetlon – Burgenland

6,50 €

Rotweine glasweise 1/8 lt

Red wine per glass 1/8 l

2018 Blauer Zweigelt

Gerald Tschida - Apetlon – Burgenland

5,50 €

2019 Big John (ZW,CS,PN)

Erich Scheiblhofer - Andau- Neusiedlersee

7,50 €

2017 Cabernet Sauvignon „Ried Kart“

Hans Iglér – Deutschkreuz – Mittelburgenland

9,80 €

2018 Blaifränkisch „Ried Hockäcker“

Paul Kerschbaum – Horitschon- Mittelburgenland

7,00 €

Süßweine glasweise 0,1 lt

Sweet wines per glass 0,1 l

2017 Temento „Sweet“ (SB - WE)

Manfred Tement - Berghausen – Südsteiermark

6,50 €

2017 Beerenauslese (CH/WR)

Gerhard Kracher - Illmitz – Neusiedlersee

6,50 €

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.

Kaffee Spezialitäten von Julius Meinl 1864

Kleiner Schwarzer (Espresso)	3,50 €
Großer Schwarzer (Doppelter Espresso)	4,80 €
Verlängerter	3,80 €
Espresso Macchiato	3,50 €
Cappuccino	3,90 €
Latte Macchiato	4,30 €

Ronnefeldt Bio Gourmet

Offene Teesorten	6,00 €
Free your Mind, Kräuter Tee BIO – Kurkuma & Ingwer	
Bergkräuter, Kräuter Tee BIO – Melisse & Spitzwegerich	
Sweet Nana, Kräuter Tee BIO – Krauseminze	
White Yunnan Silver Tips, Weißer Tee BIO - China	
Sencha Chiran, Grüner Tee BIO - Japan	
Green Harmony, Grüner Tee BIO - China	
Assam Earl Grey, Schwarzer Tee BIO - Indien	
Spring Darjeeling, Schwarzer Tee BIO – Himalaya Indien	

Privatbrennerei Gebhard Hämmerle Lustenau - Vorarlberg Magnum Imlauer Hotel Schloss Pichlarn

Williams „vom ganz Guten“	8,00 €
Mirabelle „vom ganz Guten“	12,00 €
Quitte „vom ganz Guten“	14,00 €
Mispel „Herzstück“	16,00 €
Traubenkirsche „Herzstück“	16,00 €
Bierbrand „Private Reserve“	14,00 €

Edelbrand Manufaktur Gölles Riegersburg – Vulkanland Steiermark

Alter Apfel	8,00 €
Alte Zwetschke	8,00 €
Gesselberger Obstbrand Cuveé (Apfel, Birne, Quitte)	8,00 €
Marille	9,00 €
Herzkirsche	10,00 €
Vogelbeere	9,00 €
Himbeere	9,00 €

Destilleria Berta Mombaruzzo - Piemont

Grappa Roccanivo - Barbera	12,00 €
Grappa Tre Soli Tre - Nebbiolo	12,00 €
Grappa Bric del Gaian - Moscato	12,00 €

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.