

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 14,00 €**

**CHARLES HEIDSIECK Brut Reserve**

Reims – Champagne

**0,1 l 18,00 €**

Alkoholfreie Drinks

**THE GOLFER - ORIGINAL**

ORGANICS Bitter Lemon | Pink Grapefruit | Orange | Minze

**8,00 €**

**ORANGE KISS**

ORGANICS Black Orange | Blutorange | Orange | Holunderblüte | Zitrone

**9,00 €**

Prickelnde Drinks

**BELLINI CIPRIANI**

Bellini Cipriani Original vom weißen Pfirsich & Sekt

**9,00 €**

**LIMONCELLO SPRITZ**

ORGANICS Bitter Lemon | Limoncello | Prosecco | Limette

**9,80 €**

**ORANGE SPRITZ**

ORGANICS Black Orange | Aperol | Prosecco

**9,80 €**

**MIRTILLO SPRITZ**

ORGANICS Bitter Lemon | Freihof Mirtillo | Zitrone | Minze

**9,80 €**

**VERY BERRY**

ORGANICS Purple Berry | Lillet Rosé | Beeren

**9,80 €**

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

<b>Stiegl Goldbräu vom Fass</b>	<b>0,3 l</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Stiegl Pils vom Fass</b>	<b>0,3 l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Stiegl Paracelsus Zwickl vom Fass</b>	<b>0,3 l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Stiegl Weizen vom Fass</b>	<b>0,3 l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Thalheimer Märzen</b>	<b>0,33 l</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Thalheimer Pils</b>	<b>0,33 l</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Thalheimer Limonade Himbeere</b>	<b>0,33 l</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Thalheimer Limonade Uhudler</b>	<b>0,33 l</b>	<b>4,80 €</b>
<b>Thalheimer Limonade Weiße Traube</b>	<b>0,33 l</b>	<b>4,80 €</b>

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**

**Senf Kaviar | Eigelb vom Landgut | Anchovis | Kukuruz | Steinsalz Butter**

*Beef Tatar of alpine beef*

*mustard caviar | egg yolk from estate pichlarn | anchovies | corn on the cob | stone salt butter*

**19 €**

### **Gebeiztes Trautenfelser Lachsforellen Filet**

**Apfel Blüten Honig | Krebs Sud | Bauernbrot**

*Pickled salmon trout from Trautenfels*

*apple blossoms honey | crustacean jus | farmers bread*

**17 €**

## Vorspeise vegan & glutenfrei - Starter vegan & gluten free

### **Marinierter grüner Marchfelder Spargel**

**Morcheln | Wildkräuter Salat | Radieschen**

*Marinated green asparagus from Marchfeld*

*morels | wild herbs salad | radish*

**15 €**

## Suppen - Soups

### **Klare Rindersuppe vom Almochen**

**Kaspressknödel, Grießnockerl oder Frittaten**

*Clear beef broth soup*

*cheese dumplings, semolina dumplings or sliced pancakes*

**7 €**

### **Spargel Cremesuppe**

**Paradeiser Räucherforellen Bruschetta**

*Cream soup of asparagus*

*tomato & smoked trout bruschetta*

**9 €**

### Vegane **Frühlingskräuter Suppe mit Käferbohne**

**Bärlauch | Kerbel | Petersilie | Kresse vom Landgut Pichlarn**

*Vegan cream soup of spring herbs & beetle bean*

*wild garlic | chervil | parsley | cress from estate pichlarn*

**8 €**

## Vegetarische Gerichte - Vegetarian dishes

### **Duett vom Marchfelder Spargel**

**Steirische Butter Brösel | Rhabarber | Bio Ei vom Landgut Pichlarn**

*Duet of Marchfeld asparagus*

*Styrian butter crumbs | rhubarb | organic egg from estate pichlarn*

**22 €**

### **Trüffelrahmnudeln**

**Babyspinat | Kirschtomate**

*Truffle pasta*

*leaf spinach | cherry tomato*

**24 €**

## Vegane Gerichte - Vegan dishes

### **Basilikum Tagliolini & getrocknete Paradeiser**

**Bärlauch Pesto | Chili | Olivenöl | Parmesan**

*basil tagliolini & dried tomatoes*

*wild garlic pesto | pepper | olive oil | parmesan*

**18 €**

### **Rotes Gemüse Kichererbsen Curry & Geräucherter Tofu**

**Mango | Sesam | Basmati Reis**

*Red vegetables & chickpeas curry with 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**

**Räucher Öl | Brandteig Nockerl | Grillgemüse | Pfefferrahm**

*Filet steak of "Salzburg" alpine beef*

*smoking oil | choux dumplings | grilled vegetables | pepper cream*

**39 €**

### **Rosa gebratener Lammrücken**

**2erlei Spargel | Kaffee | Rhabarber | Bärlauch Gnocchi**

*Pink roasted saddle of lamb*

*twice asparagus | coffee | rhubarb | wild garlic gnocchi*

**36 €**

### **Steirisches Kalbs Rahmgulasch**

**Kräuter Nockerl | Champignon | Spitzpaprika | Crème Fraîche**

*Styrian cream gulasch of veal*

*herbs spaetzle | mushrooms | pointed peppers | creme fraiche*

**27 €**

### **Rosa gebratene Barbarie Entenbrust**

**Sellerie | Steinpilz Gnocchi | Cranberry | Orangen Jus**

*roasted pink Barbarie duck breast*

*celery | boletus gnocchi | cranberry | orange jus*

**31 €**

### **Trilogie von der gekochten Ennstal Kalbin**

**Tafelstück | Hüferschwanzel | Rieddeckel**

**Rahmkohlrabi | Rösterdäpfel | Wiener Schnittlauch Sauce | Apfel Kren**

*Trilogy of boiled Ennstal veal*

*creamy kohlrabi | roasted potatoes | Viennese chives sauce | apple horseradish*

**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*

**25 €**

### **Waller Filet aus dem Salzkammergut**

**Steirischer Kukuruz | Wurzelgemüse | Kren Schaum | Kernöl**

*"Salzkammergut" catfish*

*Styrian corn | root vegetables | horseradish foam | pumpkin seed oil*

**32 €**

### **Gegrillter Steinbutt**

**Weißes Paradeiser Risotto | Sauerampfer | Oliven | Spargel**

*Grilled turbot*

*white tomato risotto | wood sorrel | olives | asparagus*

**39 €**

### **Trüffelrahmnudeln & Steirische Gebirgsgarnele "White Panther"**

**Baby Spinat | Schmelzparadeiser**

*Truffle cream noodles & king prawn*

*leaf spinach | melt tomato*

**42 €**

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

### **Vanille Profiteroles**

**Himbeere | Weiße Schokolade | Holunder Gelee vom Landgut Pichlarn**

*Vanilla profiteroles*

*raspberries | white chocolate | elder gelee of estate pichlarn*

**14 €**

**Panna Cotta mit Blütenhonig vom Landgut Pichlarn**

**Erdbeere | Haselnuss | Minze**

*Panna cotta with blossom honey of estate pichlarn*

*strawberry | hazelnut | mint*

**12 €**

**Grimming Nockerl** -Zubereitungszeit 20 Minuten

*typical Austrian dessert - preparation time 20 minutes*

**18 €**

**Kaiserschmarrn mit Obströster** - Zubereitungszeit 20 Minuten

*typical Austrian dessert - preparation time 20 minutes*

**16 €**

Dessert – vegan – lactose – glutenfrei

Dessert – vegan – lactose free – gluten free

### **Tapioka Pudding**

**Beeren Ragout | Kokos | Limette**

*tapioca pudding*

*berries ragout | coconut | lime*

**10 €**

## Käse - Cheese

**Internationale Käsesorten vom Wagen**

**Senfsoßen | Chutneys | Gebäck**

*international cheese*

*mustard | chutneys | bread*

**16 €**

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 9,00 €**

### **Late Botteld Vintage**

Dow's Port – Douro – Portugal

**5 cl 7,00 €**

### **10 Years Old Tawny Port**

Dow's Port – Douro – Portugal

**5 cl 8,00 €**

### **Quinta da Senhora da Ribeira Vintage Port**

Dow's Port – Douro – Portugal

**5 cl 16,00 €**

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

**6,00 €**

**2020 Rotgipfler „Ried Rasslerin“**

Gustav Krug – Gumpoldskirchen - Thermenregion

**7,50 €**

**2019 Chardonnay „Steppin“**

Gerald Tschida – Apetlon – Burgenland

**8,00 €**

**2021 Sauvignon Blanc „Südsteiermark DAC“ aus der Magnum**

Hack-Gebell – Gamlitz – Südsteiermark

**7,60 €**

**2020 Riesling „Dr. Wunsch“ aus der Magnum**

Wohlmuth – Kitzreck im Sausal – Südsteiermark

**12,00 €**

Rosewein glasweise 1/8 lt

Rose wine per glass 1/8 l

**2021 Dreizehn Rosen Rosé**

Gerald Tschida - Apetlon – Burgenland

**7,00 €**

Rotweine glasweise 1/8 lt

Red wine per glass 1/8 l

**2018 Blauer Zweigelt**

Gerald Tschida - Apetlon – Burgenland

**6,80 €**

**2018 St.Laurent „Frauenfeld“**

Johanneshof-Reinisch - Tattendorf – Thermenregion

**9,50 €**

**2019 Torcicoda Primitivo Salento IGT**

Tormaresca – Salento – Apulien

**8,80 €**

**2018 Chateau Sissan Grande Reserve (ME, CS, CF)**

Château Sissan – Cadillac Cotes de Bordeaux - Bordeaux

**9,80 €**

Süßweine glasweise 1/16 lt

Sweet wines per glass 1/16 l

**2015 Trockenbeerenauslese „Tetuna“ (CH)**

Robert Goldenits - Tadten – Neusiedlersee

**9,50 €**

**2016 Eiswein**

Kracher & Liliac - Illmitz – Neusiedlersee

**11,00 €**

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.

## Kaffee Spezialitäten von Julius Meinl 1864

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

## Ronnefeldt Bio Gourmet

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

Privatbrennerei Gebhard Hämmerle  
Lustenau - Vorarlberg  
Magnum Imlauer Hotel Schloss Pichlarn

<b>Williams „vom ganz Guten“</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Mirabelle „vom ganz Guten“</b>	<b>16,00 €</b>
<b>Quitte „vom ganz Guten“</b>	<b>15,00 €</b>
<b>Mispel „Herzstück“</b>	<b>22,00 €</b>
<b>Traubenkirsche „Herzstück“</b>	<b>22,00 €</b>
<b>Bierbrand „Private Reserve“</b>	<b>12,00 €</b>

## Edelbrand Manufaktur Gölles Riegersburg – Vulkanland Steiermark

<b>Alter Apfel</b>	<b>7,00 €</b>
<b>Alte Zwetschke</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Saubirne</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Marille</b>	<b>8,00 €</b>
<b>Herzkirsche</b>	<b>9,00 €</b>
<b>Vogelbeere</b>	<b>16,00 €</b>
<b>Himbeere</b>	<b>16,00 €</b>

## Destilleria Berta Mombaruzzo - Piemont

<b>Grappa Roccanivo - Barbera</b>	<b>18,00 €</b>
<b>Grappa Tre Soli Tre - Nebbiolo</b>	<b>18,00 €</b>
<b>Grappa Bric del Gaian - Moscato</b>	<b>18,00 €</b>

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.