

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

**CHAMPAGNER BRATBIRNE**

**(Alkoholfreier Birnenschaumwein - 3 Jahre auf der Hefe)**

Manufaktur Jörg Geiger – Baden-Württemberg - Deutschland

**9,00 €**

**MOJITO BREEZE**

ORGANICS Easy Lemon | Mojito Minze | Limette | Minze

**7,50 €**

Prickelnde Drinks

**BELLINI CIPRIANI**

Bellini Cipriani Original vom weißen Pfirsich & Sekt

**9,00 €**

**LIMONCELLO SPRITZ**

ORGANICS Bitter Lemon | Limoncello | Prosecco | Limette

**9,80 €**

**ELEPHANT LEMON**

ORGANICS Easy Lemon | Elephant Sloe Gin | Mojito Minze | Minze

**12,80 €**

**VOGELBEER BITTER & TONIC**

ORGANICS Tonic Water | Vogelbeer Bitter

**14,00 €**

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

<b>Stiegl Goldbräu vom Fass</b>	<b>0,3 l</b>	<b>4,90 €</b>
<b>Stiegl Pils vom Fass</b>	<b>0,3 l</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Stiegl Paracelsus Zwickl vom Fass</b>	<b>0,3 l</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Stiegl Weizen vom Fass</b>	<b>0,3 l</b>	<b>5,50 €</b>
<b>Thalheimer Märzen</b>	<b>0,33 l</b>	<b>5,60 €</b>
<b>Thalheimer Pils</b>	<b>0,33 l</b>	<b>5,60 €</b>
<b>Thalheimer Limonade Himbeere</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.

**Thalheimer Limonade Uhudler**  
**Thalheimer Limonade Weiße Traube**

**0,33 l 4,80 €**

**0,33 l 4,80 €**

Weißweine glasweise 1/8 lt

White wine per glass 1/8 l

**2023 Grüner Veltliner Gobelsburg Kamptal DAC**

Schloss Gobelsburg - Langenlois - Kamptal

**7,00 €**

**2022 Rotgipfler „Ried Rasslerin“**

Gustav Krug - Gumpoldskirchen - Thermenregion

**7,50 €**

**2022 Chardonnay „Steppin“**

Gerald Tschida - Apetlon - Burgenland

**8,00 €**

**2023 Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC  
aus der Magnum**

Hack-Gebell - Gamlitz - Südsteiermark

**7,60 €**

**2022 Grüner Veltliner Ried Höhlgraben  
aus der Magnum**

Malat - Palt - Kremstal

**11,00 €**

**2020 Riesling „Dr. Wunsch“**

**aus der Magnum**

Wohlmuth - Kitzack im Sausal - Südsteiermark

**12,00 €**

Rosewein glasweise 1/8 lt

Rose wine per glass 1/8 l

**2022 Dreizehn Rosen Rosé**

Gerald Tschida - Apetlon - Burgenland

**7,00 €**

Rotweine glasweise 1/8 lt

Red wine per glass 1/8 l

**2021 Blauer Zweigelt**

Gerald Tschida - Apetlon - Burgenland

**6,80 €**

**2019 St.Laurent „Frauenfeld“**

Johanneshof-Reinisch - Tattendorf - Thermenregion

**9,50 €**

**2017 Merlot „Schneiderteil“ Alte Reben**

Schloss Esterhazy - Eisenstadt - Neusiedlersee-  
Hügelland

**12,50 €**

**2018 Château Poitevin Cru Bourgeois Supérieur  
(CS,ME,PV)**

Château Poitevin - Medoc - Bordeaux

**12,00 €**

Süßweine glasweise 1/16 lt

Sweet wines per glass 1/16 l

**2017 Ramandolo „Il Roncat“ DOCG**

Giovanni Dri - Friaul - Italien

**7,50 €**

**2008 Rösler Trockenbeerenauslese**

Gerald Tschida - Apetlon - Neusiedlersee

**9,80 €**

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.

CORAVIN

Die neue Art, Wein zu genießen.

Sie wollten schon immer ein exklusives  
Glas Bordeaux probieren, ohne sich die  
ganze Flasche zu kaufen?

Sie trinken gerne leichte frische Weine,  
aber ein Glas herrlicher Burgunder zu den  
Trüffelnudeln darf es dann doch sein?

Dank modernster Technik von CORAVIN

können Sie bei uns im

IMLAUER Hotel Schloss Pichlarn

hochwertige Tropfen glasweise entdecken.

Weißweine glasweise 1/8 lt

White wine per glass 1/8 l

**2018 Grüner Veltliner „Kirchweg“ Smaragd**

Franz Hirtzberger - Spitz an der Donau - Wachau

**18,00 €**

**2020 Riesling „Gottesfuß Alte Reben“ GG (trocken)**

Van Volxem - Wiltingen - Saar/Deutschland

**22,00 €**

**2020 Chablis 1er Cru „Montmains“**

Domaine Jean Paul et Benoit Droin - Chablis - Burgund

**22,00 €**

Rotweine glasweise 1/8 lt

Red wine per glass 1/8 l

**2014 Château Mazeyres (ME, CF, PV)**

Château Mazeyres - Pomerol - Bordeaux

**19,00 €**

**2015 Château Durfort-Vivens 2<sup>ème</sup> Grand Cru Classé  
(CS,ME)**

Château Durfort-Vivens - Margaux - Bordeaux

**45,00 €**

**2020 Santenay 1<sup>er</sup> Cru Gravieres**

Domaine Agnes Paquet - Côte des Beaune - Burgund

**23,00 €**

**2018 Barolo „Dagromis“ DOP**

Angelo Gaja - Barbaresco - Piemont

**32,00 €**

## IMLAUER Hotel Schloss Pichlarn

### Vorspeisen - Starters

**Beef Tatar vom Salzburger Alpenrind Filet**  
**Gebackenes Flusskrebse Nockerl | Gurke vom Landgut Pichlarn**

*Beef Tatar of Salzburg alpine beef fillet*  
*fried crayfish dumpling | cucumber of estate Pichlarn*

**22 €**

**Klassisches Vitello Tonnato**  
**Kapern | Wachtelei | Rucola | Zitrone | Pinienkerne**

*Classic Vitello Tonnato*  
*capers | quail egg | rucola | lemon | pine nuts*

**20 €**

**In Olivenöl eingelegter Spargel**  
**Italienischer Burratta | Wildkräuter Pesto | Paradeiser Bruschetta**

*Asparagus pickled in olive oil*  
*Italien Burratta | wild herbs pesto | tomato bruschetta*

**17 €**

### Suppen - Soups

**Klare Rindersuppe vom Almochsen**  
**Kaspressknödel, Grießnockerl oder Frittaten**

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

**8 €**

**Spargel Kokos Suppe**  
**Artischocke | San Daniele Schinken | Trüffel Grissini**

*Cream soup of asparagus & coconut*  
*artischocke | San Daniele raw ham | truffle grissini*

**11 €**

### Vegetarische Gerichte - Vegetarian dishes

**Cremiges Spargel Risotto**  
**Taleggio | Barolo Birne | Pinienkerne**

*Creamy asparagus risotto*  
*Taleggio | Barolo pear | pine nuts*

**22 €**

**2erlei Tagliolini in Trüffelrahmsauce**  
**Junger Spinat | Schmelzparadeiser | Kresse vom Landgut Pichlarn**

*Twice tagliolini in truffle cream sauce*  
*baby spinach | melting tomato | cress of estate Pichlarn*

**25 €**

### Vegane Gerichte - Vegan dishes

**Basilikum Tagliolini & getrocknete Paradeiser**  
**Kräuter Pesto | Chili | Olivenöl | Parmesan**

*basil tagliolini & dried tomatoes*  
*herbs 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*

**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.

## Hauptgerichte - Main dishes

### **Filet Steak vom Salzburger Alpenrind**

**Erdäpfel Topfen Strudel | 2erlei Spargel | Pfeffer Sauce**

*Filet steak of "Salzburg" alpine beef  
potato & curd cheese strudel / twice asparagus / pepper sauce*

**41 €**

### **Lammrücken in der Oliven Paradeiser Kruste**

**Weißer Bohnen | grüner Spargel | Lardo | Basilikum Jus**

*Rack of lamb in olive tomato crust  
white beans / green asparagus / lardo / basil jus*

**39 €**

### **Steirisches Kalbs Rahmgulasch**

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

*Styrian cream gulasch of veal  
herbs spaetzle / mushrooms / pointed peppers / creme fraiche*

**29 €**

### **Rosa gebratene Cherry Valley Entenbrust**

**Gebackene Gnocchi | gelbe Karotte | Zirben Preiselbeer Sauce**

*Pink roasted Cherry Valley duck breast  
fried gnocchi / yellow carrot / stone pine & cranberry sauce*

**35 €**

### **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*

**31 €**

### **Wiener Schnitzel vom heimischen Weidekalb**

**Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren | Zitrone | Bunter Blattsalat**

*„Wiener Schnitzel“ from local veal  
parsley potatoes / cranberries / lemon / colorful leaf salad*

**29 €**

## Fischgerichte - Fish dishes

### **Trautenfelser Saibling "Müllerin"**

**Petersilienerdäpfel | Bunter Blattsalat**

*"Trautenfelser" roasted char  
parsley potatoes / colorful leaf salad*

**28 €**

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

**Steirisches Rollgerstel Risotto | Marktgemüse | Bärlauch Schaum**

*"Salzkammergut" catfish  
Styrian rolled barley risotto / farmers vegetables / wild garlic foam*

**35 €**

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

**Junger Spinat | Schmelzparadeiser**

*Truffle cream noodles & Styrian king prawns "White Panther"  
baby spinach / melting tomato*

**44 €**

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

### **Lauwarmer weißer Schokoladen Kuchen & dunkles Schokoladen Mousse**

**Himbeere Sorbet | Macadamia | Meersalz**

*Lukewarm white chocolate cake & dark chocolate mousse  
raspberry sorbet / macadamia / sea-salt*

**18 €**

**Zitrone Joghurt Mousse**

**Baiser | Brombeere | Thymian**

*Lemon & yogurt mousse  
baiser / blackberry / thyme*

**15 €**

**Hausgemachte Sorbet Variation**

**Mango | Zitrone | Heidelbeere | Kakao Hippe**

*Homemade sorbet variation  
mango / lemon / blueberry / cacao hip*

**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

**Steirisches Apfel Parfait**

**Zimt Espuma | Rum Rosine | Crumble**

*Styrian apple parfait  
cinnamon espuma / rum raisin / crumble*

**14 €**

Käse - Cheese

**Internationale Käsesorten vom Wagen**

**Senfsoßen | Chutneys | Gebäck**

*international cheese  
mustard / chutneys / bread*

**18 €**

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.

## 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>4,20 €</b>
<b>Espresso Macchiato</b>	<b>3,80 €</b>
<b>Cappuccino</b>	<b>4,50 €</b>
<b>Latte Macchiato</b>	<b>5,20 €</b>

## Ronnefeldt Bio Gourmet

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

## 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.