

Der Geschmack der Region

Wir sind stolz auf die hervorragenden Produkte unserer Heimat. Als Familienunternehmen liegen uns die Region und nachhaltige Landwirtschaft besonders am Herz.

Die **Handwerksbäckerei Markus Trafella** im Ort beliefert uns täglich mit frischem Brot & Gebäcksorten, welche extra für Pichlarn kreiert wurden. Die heimische Forelle bekommen wir von der **Fischzucht Rieger in Trautenfels**. Verschiedene Fleischspezialitäten unter anderem vom Hochlandrind beziehen wir von der **Fleischerei Tasch in Stein an der Enns**.

Mit unserem **IMLAUER Landgut Schloss Pichlarn** sind wir auch selbst unter die Produzenten gegangen. 250 eigene Hühner versorgen uns mit **Bio-Eiern**. Jedes Ei, das Sie pur oder in einem Gericht bei uns genießen, stammt von unseren Hühnern. Durch unseren summenden Zuwachs im hoteleigenen Waldstück wird nun auch bester **Pichlerner Honig** produziert. Im eigenen **Gewächshaus** ziehen wir aromatische Kräuter, knackiges Gemüse und frische Salate, damit unsere Restaurants stets mit frisch Geerntetem versorgt werden. Das **Pichlerner Gebirgsquellwasser** für unser Haus stammt aus insgesamt sechs eigenen Quellen und wird mit modernster Technologie von BWT bei uns mineralisiert.

Mit diesem konsequenten Fokus auf Regionalität garantieren wir Ihnen beste Qualität in höchstmöglicher Frische. Wir schaffen lokale Wertschöpfung, halten die Lieferwege kurz und leisten damit einen Beitrag zur Nachhaltigkeit.



Alkoholfreie Drinks

THE GOLFER - ORIGINAL

ORGANICS Bitter Lemon | Pink Grapefruit | Orange | Minze
6,80 €

MOJITO BREEZE

ORGANICS Easy Lemon | Mojito Minze | Limette | Minze
6,80 €

Erfrischendes Kracherl

THALHEIMER Limonade Uhudler

THALHEIMER Limonade Weiße Traube

THALHEIMER Limonade Himbeere

4,80 €

Sommerliche Drinks

LIMONCELLO SPRITZ

ORGANICS Bitter Lemon | Limoncello | Prosecco | Limette
7,80 €

ORANGE SPRITZ

ORGANICS Black Orange | Aperol | Prosecco
7,80 €

MIRTILLO SPRITZ

ORGANICS Bitter Lemon | Freihof Mirtillo | Zitrone | Minze
7,80 €

VERY BERRY

ORGANICS Purple Berry | Lillet Rosé | Beeren
7,80 €

MALFY GIN TONIC

ORGANICS Tonic Water | Malfy Gin con Arancia | Orange
12,00 €

Einfach klassisch

APEROL SPRIZZ

Prosecco | Aperol | Soda | Orange
7,80 €

HUGO

Prosecco | Holunderblüte | Soda | Minze
6,80 €

CAMPARI ORANGE / SODA

6,00 € / 5,50 €

Marchfelder Spargel

Marinierte Rispentomaten & Spargel

Schafskäse | Kräuterpesto | Kürbiskerne | Bio Ei vom Landgut Schloss Pichlarn

marinated vine tomatoes & asparagus

sheep cheese | herbs pesto | pumpkin seeds | organic egg of estate Pichlarn

13,50 €

Cremesuppe vom Marchfelder Spargel

Bärlauch Croutons | Kresse vom Landgut Schloss Pichlarn

cream soup of Marchfelder asparagus

wild garlic croutons | cress of estate Pichlarn

6,50 €

Duett vom Marchfelder Spargel

Geräucherter Lachs | Kräuter Erdäpfel | Bio-Ei vom Landgut Schloss Pichlarn

duet of Marchfelder asparagus

smoked salmon | herb potatoes | organic egg of estate Pichlarn

21,50 €

Weißer Marchfelder Spargel

Hochlandrind Schinken | Haselnussöl | Steirischer Asmonte | Pflücksalat vom Landgut Schloss Pichlarn

white Marchfelder asparagus

Highland cattle ham | hazelnut oil | Styrian asmonte | leaf salad of estate Pichlarn

23,50 €

Marchfelder Spargel „Steirisch“

Kernöl Hollandaise | Erdäpfeln | Grammeln | Paradeiser | Kresse vom Landgut Schloss Pichlarn

Marchfelder asparagus "Styrian style"

pumpkin seed oil hollandaise | potatoes | "grammeln" | tomatoes | cress of estate Pichlarn

19,50 €

Mousse von der Belgischen Schokolade

Erdbeere Minze Ragout

Mousse of Belgium chocolate

strawberry mint ragout

9,50 €

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

Imlauer Grüner Veltliner Sekt Brut	5,00 € / 35,00 €
Schilcher Sekt	6,00 € / 42,00 €
Stefan Langmann – St. Stefan ob Stainz – Weststeiermark	

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

2023 Grüner Veltliner „Lössl“	5,50 € / 32,00 €
Schloss Gobelsburg - Langenlois – Kamptal	
2023 Riesling „Furth“ Kremstal DAC	6,00 € / 36,00 €
Weingut Malat – Palt - Kremstal	
2022 Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC	6,00 € / 36,00 €
Wohlmuth – Meinhardt Hube – Gamlitz - Südsteiermark	
2021 Weißburgunder „Alte Reben“	5,80 € / 34,00 €
Weingut Kirchknopf – Eisenstadt – Leithaberg	

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

2022 Dreizehn Rosen Rosé	6,50 € / 38,00 €
Gerald Tschida - Apetlon - Burgenland	
2022 Schilcher „Ried Langegg“	5,50 € / 32,00 €
Stefan Langmann – St. Stefan ob Stainz – Weststeiermark	

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

2022 Golser Merlot	6,00 € / 36,00 €
Weingut Allacher Vinum Pannonia - Gols - Burgenland	
2019 Blaufränkisch „Schoaga“ Eisenberg DAC	6,00 € / 36,00 €
Weingut Kopfensteiner – Deutsch Schützen - Eisenberg	

Kleine feine Auswahl aus dem Schlosskeller 0,75 lt

2022 Gelber Muskateller Vulkanland Steiermark DAC	48,00 €
Krispel - Straden – Vulkanland Steiermark	
2021 Pinot Gris „Ried Gola“	58,00 €
Wohlmuth - Kitzeck im Sausal – Südsteiermark	
2017 Chardonnay „Ried Sausaler Schlüssel“	68,00 €
Wohlmuth – Kitzeck im Sausal – Südsteiermark	
2022 Riesling „Klostersatz“ Wachau DAC	68,00 €
FX Pichler - Oberloiben – Wachau	
2018 Grüner Veltliner „Der Ott Feuersbrunn“	68,00 €
Bernhard Ott - Feuersbrunn – Wagram	
2020 Zweigelt „Heideboden“	44,00 €
Robert Goldenits – Tadtten - Neusiedlersee	
2019 Pinot Noir „Grillenhügel“ Reserve	58,00 €
Johanneshof-Reinisch - Tattendorf – Thermenregion	
2020 Opus Eximium No, 31 (BF, SL, ZW)	65,00 €
Albert Gesellmann - Deutschkreutz – Mittelburgenland	

Alle Preise inklusive MwSt.

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

Lust auf was Kleines?

- Bio-Eierspeise Brot vom Landgut Schloss Pichlarn** 7,50 €
Grammeln | Steirisches Kürbiskernöl | Schnittlauch
brown bread with scrambled eggs of happy hens from the estate Schloss Pichlarn
Grammeln | Styrian pumpkin seed oil | chives
- Tafelspitz Sülze** 11,50 €
Paradeiser | Käferbohnen | Radieschen Vinaigrette | Zirbenbrot
boiled beef aspic
tomatoes | beetle bean | radish vinaigrette | swiss stone pine bread
- Mediterrane Riesen-Bruschetta** 10,50 €
Büffelmozzarella | Paradeiser | Basilikum | Pinienkerne
Mediterranean giant bruschetta
Buffalo mozzarella | tomatoes | basil | pine nuts
- Wurstsalat & Bio Ei vom Landgut Schloss Pichlarn** 9,50 €
Paprika | Zwiebel | Steirisches Kürbiskernöl | Zirbenbrot
sausage salad & organic egg from estate Schloss Pichlarn
paprika | onion | Styrian pumpkin seed oil | swiss stone pine bread
- Currywurst R19 von der Fleischerei Tasch** 12,50 €
Pommes | Steinsalz | Roter Zwiebel
curry sausage R19 from the butcher Tasch
fries | stone salt | red onion
- Schinken-Käse-Toast & Pflücksalate vom Landgut Schloss Pichlarn** 7,90 €
ham toast & leaf salad from estate Schloss Pichlarn
- Käse-Toast & Pflücksalate vom Landgut Schloss Pichlarn** 7,90 €
cheese toast & leaf salad from the estate Schloss Pichlarn

Aus dem Suppentopf

- Klare Rindsuppe vom Almochsen** 5,50 €
Leberknödel, Fleischstrudel oder Frittaten
clear beef broth of ox
liver dumpling, meat strudel or sliced pancakes

Alle Preise inklusive MwSt.

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

Hauptgerichte

Gegrilltes Rumpsteak vom Ennstaler Hochlandrind - 200g	29,50€
Ofenerdäpfel Grillgemüse Gewürzbutter <i>grilled rump steak of highland cattle</i> <i>baked potato grilled vegetables spiced butter</i>	
Ennstaler Hochlandrind Burger	18,90€
Speck Paradeiser Cheddar-Käse Steinsalz Pommes Cocktailsauce <i>highland cattle burger</i> <i>bacon tomato cheddar cheese stone salt fries cocktail sauce</i>	
Zwiebelrostbraten vom Ennstaler Hochlandrind	23,90 €
Kräuterspätzle Speckbohnen <i>roast beef with onions of Ennstal alpine beef</i> <i>herbs spaetzle green beans with bacon</i>	
Steirischer Backendl Salat mit Preiselbeeren & Kren	15,50 €
<i>Styrian fried chicken salad with cranberries & horseradish</i>	
Gebratene Hühnerbrust auf Salat, Preiselbeeren & Kren	14,90 €
<i>grilled chicken breast with salad, cranberries & horseradish</i>	
Schweineschnitzel „Wiener Art“	16,90 €
Petersilienerdäpfel Preiselbeeren Gartensalat vom Landgut Schloss Pichlarn <i>baked pork escalope „Viennese style“</i> <i>parsley potatoes cranberries garden lettuce from the estate Pichlarn</i>	

Leicht & Frisch

Trautenfelser Forelle „Müllerin Art“	19,00 €
Petersilienerdäpfel Gartensalat vom Landgut Schloss Pichlarn <i>„Trautenfelser“trout „Müllerin style“</i> <i>parsley potatoes garden lettuce from the estate Schloss Pichlarn</i>	
Garnelen auf „Spaghetti aglio e olio“	23,00 €
Rucola Getrocknete Paradeiser Pinienkerne <i>king prawns with spaghetti aglio e olio</i> <i>rucola dried tomatoes pine nuts</i>	
Bunte Salatbowle & 4 Stück Garnelen	22,00 €
Oliven Knoblauchbaguette <i>colorful salad bowle & king prawns</i> <i>olives garlic baguette</i>	

Alle Preise inklusive MwSt.

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

Vegetarisch für alle

Bio-Eier Nockerl von glücklichen Hühnern 14,50 €
Schnittlauch | Steirisches Kürbiskernöl & 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

Bunte Salatschüssel & gebackener Schafkäse 13,50 €
Paradeiser | Oliven | Zwiebel | Preiselbeeren
colorful salad bowl & fried sheep cheese
tomatoes | olives | onions | cranberries

Klar vegan

Burger mit Linsen Laibchen 15,50 €
Avocado | Paradeiser | Gurke | Gartensalat | Pommes | Chili Creme
Burger with lentil balls
avocado | tomato | cucumber | garden lettuce | fries | chili cream

Spaghetti aglio e olio 11,90 €
Rucola | Getrocknete Paradeiser | Pinienkerne
Spaghetti aglio e olio
rucola | dried tomatoes | pine nuts

Süße Momente

Marillen-Palatschinken (2 Stück) & Zimt-Zucker 6,50 €
apricot pancakes (two pieces) with cinnamon sugar

Hausgemachter Apfelstrudel oder Topfenstrudel 4,90 €
homemade apple strudel or curd cheese strudel

Hausgemachte Torte / Kuchen der Saison 5,50 €
homemade tart | homemade cake of the season

Alle Preise inklusive MwSt.

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

STIEGL Bier vom Fass

Stiegl Goldbräu	0,20 l	3,90 €
	0,30 l	4,60 €
	0,50 l	5,60 €
Stiegl Zwickl	0,20 l	4,20 €
	0,30 l	4,90 €
	0,50 l	5,90 €
Stiegl Weisse	0,30 l	4,90 €
	0,50 l	5,90 €

THALHEIMER Bier vom Fass

Thalheimer Pils	0,20 l	4,20 €
	0,30 l	4,70 €
	0,50 l	5,70 €

Aus der Flasche

Stiegl Zitronenradler	0,33 l	4,90 €
-----------------------	--------	--------

Alkoholfrei:

Stiegl Freibier	0,33 l	4,90 €
Stiegl Sport Weisse	0,50 l	5,60 €

Wein Spritzer

Holler Spritzer & Zitrone	0,25 l	3,80 €
Sommer Spritzer & Zitrone	0,25 l	3,20 €
Weisser Spritzer	0,25 l	3,50 €

Brände & Spirituosen

Rum 4cl

Bumbu- BARBADOS	12,00 €
------------------------	---------

Banane | Zimt | Eichenholz | Vanille

Don Papa Baroko - PHILIPPINIEN	12,00 €
---------------------------------------	---------

Kandierte Früchte | Honig | Vanille

Diplomatico Excl. 12 YO - VENEZUELA	12,00 €
--	---------

Tropisch | Rosinen | Gewürznelken | Kakao | Zimt

Whisky 4cl

Ruotkers Ruediger 2.- ÖSTERREICH	12,00 €
---	---------

Popcorn | Karamell | Schokolade | Brioche | Kaffee

Knob Creek Bourbon 9 YO - USA	9,00 €
--------------------------------------	--------

Ahornzucker | Zartbitterschokolade | Malz | Eiche

Josef Hofer Brände aus Irdning 2 cl

Zirbenz Zirbenschnaps	3,80 €
Williams	3,80 €
Marille	3,80 €

Liköre

Baileys auf Eis & Sahne	5 cl	5,80 €
Frangelico Nuss Likör	2 cl	4,50 €

Bitters 4 cl

Ramazotti	4,50 €
Averna	4,50 €

Alkoholfreie Getränke

Energy Drinks

Red Bull Energy Drink	0,25 l	5,00 €
-----------------------	--------	--------

Organics Life Time Drinks

Simply Cola		
Black Orange		
Purple Berry		
Bitter Lemon		
Easy Lemon		
Ginger Ale		
Tonic Water	0,25 l	5,00 €

RAUCH Fruchtsäfte

Apfel		
Orange		
Johannisbeere	0,25 l	4,00 €
<i>mit PQ still</i>	0,30 l / 0,50 l	4,20 € / 4,60 €
<i>mit PQ prickelnd</i>	0,30 l / 0,50 l	4,40 € / 5,00 €
Holunder		
<i>mit PQ still</i>	0,30 l / 0,50 l	3,50 € / 4,00 €
<i>mit PQ prickelnd</i>	0,30 l / 0,50 l	3,80 € / 4,30 €
Marille		
Mango	0,20 l	4,20 €
<i>mit PQ still</i>	0,30 l / 0,50 l	4,40 € / 4,80 €
<i>mit PQ prickelnd</i>	0,30 l / 0,50 l	4,60 € / 5,20 €

Pichlarn Quelle & Limonaden

Pichlarn Quelle still prickelnd	0,33 l	3,50 €
Pichlarn Quelle still prickelnd	0,75 l	5,80 €
Coca Cola	0,33 l	4,50 €
Coca Cola zero	0,33 l	4,50 €
Fanta	0,33 l	4,50 €
Sprite	0,33 l	4,50 €
Almdudler	0,35 l	4,50 €

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	4,00 €

Julius Meinl Premium Kaffee

Espresso	3,50 €
Doppelter Espresso	4,80 €
Verlängerter	4,20 €
Cappuccino	4,50 €
Latte Macchiato	5,20 €