

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 €

VEUVE CLICQUOT Reserve Cuvée Brut

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 €

Tom Collins

Beefeater Gin | Zitronensaft | Hausgemachter Zuckersirup | Angusturabitter | Pichlarn Quelle

12 €

VOGELBEER BITTER & TONIC

ORGANICS Tonic Water | Vogelbeer Bitter

14,00 €

Karaffe PICHLARNER QUELLWASSER

1,0 l 4,00 €

0,50 l 2,80 €

BWT Technologie

Mit Magnesium mineralisiertes Gebirgswasser aus 6 eigenen Quellen

PICHLARN QUELLE prickelnd/still

0,7 l 6,20 €

0,35 l 3,90 €

Stiegl & Thalheimer

Stiegl Goldbräu vom Fass	0,3 l	4,90 €
Stiegl Pils vom Fass	0,3 l	5,50 €
Stiegl Paracelsus Zwickl vom Fass	0,3 l	5,50 €
Stiegl Weizen vom Fass	0,3 l	5,50 €
Thalheimer Märzen	0,33 l	5,60 €
Thalheimer Pils	0,33 l	5,60 €
Thalheimer Limonade Himbeere	0,33 l	4,80 €
Thalheimer Limonade Uhudler	0,33 l	4,80 €
Thalheimer Limonade Weiße Traube	0,33 l	4,80 €

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.

Weißweine glasweise 1/8 lt

White wine per glass 1/8 l

2023 Grüner Veltliner Gobelsburg Kamptal DAC

Schloss Gobelsburg - Langenlois - Kamptal

7,00 €

2023 Gelber Muskateller Vulkanland Steiermark DAC

Krispel - Straden - Vulkanland Steiermark

8,00 €

2023 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 Ried Dr. Wunsch

aus der Magnum

Wohlmuth - Kitzack im Sausal - Südsteiermark

12,00 €

Rosewein glasweise 1/8 lt

Rose wine per glass 1/8 l

2023 „Dreizehn Rosen“ Rosé

Gerald Tschida - Apetlon - Burgenland

7,00 €

Rotweine glasweise 1/8 lt

Red wine per glass 1/8 l

2022 Blauer Zweigelt

Gerald Tschida - Apetlon - Burgenland

6,80 €

2019 St.Laurent „Frauenfeld“

Johanneshof-Reinisch - Tattendorf - Thermenregion

9,50 €

2017 Merlot Ried 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 €

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 Ried 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

2017 Château Mazeyres (ME, CF, PV)

Château Mazeyres - Pomerol - Bordeaux

19,00 €

2015 Château Durfort-Vivens 2^{ème} Grand Cru Classé

(CS,ME)

Château Durfort-Vivens - Margaux - Bordeaux

45,00 €

2020 Santenay 1^{er} Cru «Gravieres»

Domaine Agnes Paquet - Côte des Beaune - Burgund

23,00 €

2018 Barolo „Dagromis“ DOP

Angelo Gaja - Barbaresco - Piemont

34,00 €

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.

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 €

Handgemachte Wildterrine

Pistazie | Maroni | Apfel | Preiselbeer Buchtel

*Handmade game terrine
pistachio | chestnut | apple | cranberry "Buchtel"*

20 €

Eingelegte Eierschwammerl

Italienischer Burratta | Wildkräuter Pesto | Paradeiser Bruschetta

*Pickled chanterelles
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 €

Steinpilz Suppe

Artischocke | San Daniele Schinken | Trüffel Grissini

*Cream soup of porcini mushrooms
artischoke | San Daniele raw ham | truffle grissini*

11 €

Vegetarische Gerichte - Vegetarian dishes

Cremiges Kürbis Risotto

Taleggio | Radicchio | Pinienkerne

*Creamy pumpkin risotto
Taleggio | radicchio | 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

Duett vom heimischen Hirsch

Rücken & Ragout

Sellerie | Physalis | getrüffeltes Rotkraut | Brioche

Duet of local deer

saddle & ragout

celery | physalis | truffled red cabbage | brioche

40 €

Filet Steak vom Salzburger Alpenrind

Erdäpfel Topfen Strudel | Grillgemüse | Waldpilze Sauce

Filet steak of "Salzburg" alpine beef

potato & curd cheese strudel | grilled vegetables | mushrooms sauce

41 €

Lammrücken in der Oliven Paradeiser Kruste

Weißer Bohnen | Zucchini | Lardo | Basilikum Jus

Rack of lamb in olive tomato crust

white beans | zucchini | lardo | basil jus

39 €

Steirisches Kalbs Rahmgulasch

Kräuter Nockerl | Champignons | 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 Preisbeer 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 boild 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 | Kresse Schaum

"Salzkammergut" catfish

Styrian rolled barley risotto | farmers vegetables | cress foam

35 €

Trüffelrahmnudeln & Steirische Gebirgsgarnele "White Panther"

Junger Spinat | Schmelzparadeiser

Truffel 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

Weißes & dunkles Mousse von der Belgischen Schokolade

Himbeer Sorbet | Macadamia | Meersalz

*White & dark mousse of Belgian chocolate
raspberry sorbet | macadamia | sea-salt*

18 €

Zitronen 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 €

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 Bottled 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

Kleiner Schwarzer (Espresso)	3,50 €
Großer Schwarzer (Doppelter Espresso)	4,80 €
Verlängerter	4,20 €
Espresso Macchiato	3,80 €
Cappuccino	4,50 €
Latte Macchiato	5,20 €

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

Edelbrand Manufaktur Gölles Riegersburg – Vulkanland Steiermark

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

Destilleria Berta Mombaruzzo - Piemont

Grappa Roccanivo - Barbera	18,00 €
Grappa Tre Soli Tre - Nebbiolo	18,00 €
Grappa Bric del Gaian - Moscato	18,00 €

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.