

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 €

Prickelnde 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 €

Küchenchef Gottfried Prall präsentiert...

Herbstliche **WILD TAGE** im Restaurant 19

Kleine Wilderei

Carpaccio vom Hirschkalb

Kürbis | Haselnuss | Vogerlsalat

Carpaccio of deer calf

pumpkin | hazelnut | lamb's lettuce

16,90 €

Heimische Rehpastete

Preiselbeere Butter | Holundergelee vom Landgut Pichlarn | Brioche

Local venison pâté

cranberry butter | elder jelly from the estate Pichlarn | brioche

15,90 €

Herbstlicher Blattsalat

Maroni | Steirischer Apfel

Autumnal leaf salad

chestnuts | Styrian apple

7,90 €

Aus dem Suppentopf

Steirische Kürbiscreme Suppe

Kürbiskernöl | Kerne

Cream soup of Styrian pumpkin

pumpkin seed oil | pumpkin seeds

6,50 €

Klare Rindsuppe vom Almochsen

Kräuter Frittaten oder Grießnockerl

clear beef broth of ox

sliced pancakes with herbs or semolina dumplings

5,50 €

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“	62,00 €
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)	68,00 €
Albert Gesellmann - Deutschkreutz – Mittelburgenland	

Alle Preise inklusive MwSt.

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

Auf der Jagd

Steak vom Hirschrücken

Rotkraut | Vogelbeere | Polenta Sterz | Grammeln
Saddle of deer steak
red cabbage | rowanberry | polenta "Sterz" | "Grammeln"
36,90 €

Geschmorte Wildentenkeule (2 Stück)

Rotkraut | Kohlsprossen | Birne | Serviettenknödel
Braised leg of wild duck
red cabbage | brussel sprouts | pear | poached dumplings
21,90 €

Wildschweinbraten

Rotkraut | Kräuter Spätzle | Gewürzapfel
Roast wild boar
red cabbage | herbs spaetzle | spicy apple
19,90€

In Butterschmalz gebackenes Rehnüsschen

Erdäpfel Vogersalat | Maroni | Preiselbeeren
Roe leg fried in clarified butter
potato salad with lamb's lettuce | chestnuts | cranberries
23,90 €

Tagliatelle mit Wild Bolognese

Asmonte | Liebstöckl
Tagliatelle with venison bolognese
Asmonte | lovage
14,90 €

Gnocchi mit Muskatkürbis

Asmonte | Kürbiskernöl
Gnocchi with nutmeg pumpkin
Asmonte | pumpkin seed oil
12,90 €

Restaurant 19 Klassiker

Bio-Eierspeise Brot vom Landgut Pichlarn	7,50 €
Grammeln Steirisches Kürbiskernöl Schnittlauch <i>brown bread with scrambled eggs of happy hens from the estate Pichlarn</i> Grammeln Styrian pumpkin seed oil chives	
Wurstsalat & Bio Ei vom Landgut Schloss Pichlarn	9,50 €
Paprika Zwiebel Steirisches Kürbiskernöl Zirbenbrot <i>sausage salad & organic egg from estate Schloss Pichlarn</i> paprika onion Styrian pumpkin seed oil swiss stone pine bread	
Schinken-Käse-Toast & Pflücksalate vom Landgut Pichlarn	7,90 €
<i>ham toast & leaf salad from estate Pichlarn</i>	
Käse-Toast & Pflücksalate vom Landgut Pichlarn	7,90 €
<i>cheese toast & leaf salad from the estate Pichlarn</i>	
Ennstaler Hochlandrind Burger	18,90 €
Speck Paradeiser Cheddar-Käse Steinsalz Pommes Cocktailsauce <i>highland cattle burger</i> bacon tomato cheddar cheese stone salt fries cocktail sauce	
Steirischer Backhendl 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 Pichlarn <i>baked pork escalope „Viennese style“</i> parsley potatoes cranberries garden lettuce from the estate Pichlarn	

Leicht & Frisch

Trautenfelser Forelle „Müllerin Art“	19,00 €
Petersilienerdäpfel Gartensalat vom Landgut Pichlarn <i>„Trautenfelser“trout „Müllerin style“</i> parsley potatoes garden lettuce from the estate Pichlarn	

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 Pichlarn <i>organic egg spaetzle of happy hens chives Styrian pumpkin seed oil & seeds garden lettuce from the estate Pichlarn</i>	

Klar vegan

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

Süße Momente

Bauernkrapfen	8,50 €
Vanille Eis Kirschmarmelade vom Landgut Pichlarn <i>Farmer's doughnuts vanilla ice cream cherry jam from the estate Pichlarn</i>	
Marillen-Palatschinken (2 Stück) & Zimt-Zucker	6,50 €
<i>apricot pancakes (two pieces) with cinnamon sugar</i>	
Schloss Pichlarn Torte	5,90 €
<i>Schloss Pichlarn cake</i>	
Hausgemachter Apfelstrudel oder Topfenstrudel	4,90 €
<i>homemade apple strudel or curd cheese strudel</i>	
Hausgemachte Torte / Kuchen der Saison	5,50 €
<i>homemade tart homemade cake of the season</i>	

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 €