

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

**12,00 €**

**MOJITO SPRITZ**

Pioppo Grigio 0,0% | Mojito Minze | Limette | Minze

**8,00 €**

**BLACK LEMON SPRITZ**

ORGANICS Easy Lemon | Tanquaray 0,0% | Pioppo Nero 0,0% | Limette

**9,80 €**

Ein spannender Start in den Abend

**BELLINI CIPRIANI**

Bellini Cipriani Original vom weißen Pfirsich & Schaumwein

**9,00 €**

**TOM COLLINS**

Beefeater Gin | Zitrone | Zucker Sirup | Angustura Bitter | Pichlarn Quelle

**12,00 €**

**STEIRISCHER NEGRONI**

Vogelbeer Bitter | Alfred Wermut | Hand's on Gin – Edelbrand Manufaktur Gölles

**15,00 €**

**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

|  |               |               |
|--|---------------|---------------|
| <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> |
| <b>Thalheimer Limonade Uhudler</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.

## 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 €**

### **2023 Grüner Veltliner Loibner Wachau DAC**

FX Pichler - Oberloiben - Wachau

**12,00 €**

### **2021 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 €**

### **2018 Blaufränkisch Ried Glawarinza Leithaberg DAC**

Birgit Braunstein - Purbach - Leithaberg Burgenland

**11,00 €**

### **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

### **2017 Chardonnay Ried Sausaler Schlüssel**

Wohlmuth - Kitzack im Sausal - Südsteiermark

**13,00 €**

### **2021 Roter Traminer Ried Steintal 1. Lage STK**

Neumeister - Straden - Vulkanland Steiermark

**13,00 €**

### **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

### **2021 Cuvée Opus Eximium No. 33**

Albert Gesellmann - Deutschkreutz - Mittelburgenland

**14,00 €**

### **2016 Château Sociando Mallet Cru Bourgeois AOP**

Château Sociando Mallet - Haut Medoc - Bordeaux

**25,00 €**

### **2020 Chassagne Montrachet "Vieilles Vignes" AC**

Bruno Colin - Cotes de Beaune - Burgund

**26,00 €**

### **2018 Barolo "Dagromis" DOP**

Angelo Gaja - Barbaresco - Piemont

**34,00 €**

## Süßweine glasweise 1/16 lt

Sweet wines per glass 1/16 l

### **2017 Grüner Veltliner Auslese**

Emmerich Knoll - Loiben - Wachau

**12,00 €**

### **2006 Chateau Guiraud 1er Grand Cru Classé**

Chateau Guiraud - Sauternes - Bordeaux

**17,00 €**

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 Ennstaler Hochlandrind**

**Kapern | Zwiebel Butter | Wurzelspeck | Roter Paprika**

*Beef Tatar of Ennstal highland cattle*

*capers | onion butter | root bacon | red pepper*

**22 €**

### **Steirischer Caesar Salat**

**Geräucherte Lachsforelle | Kaviar | Kürbis | Asmonte | Croutons**

*Styrian Caesar salad*

*smoked salmon trout | caviar | pumpkin | Asmonte | croutons*

**18 €**

### **Morchel Eierspeise vom Landgut Pichlarn**

**Schafskäse Zirbenbrot Bruschetta | Kernöl | Haselnuss**

*Morels & scrambled eggs from the estate Pichlarn*

*sheep cheese bruschetta with pine cones bread | pumpkin seed oil | hazelnut*

**16 €**

## Suppen - Soups

### **Klare Rindersuppe vom Almochsen**

**Kaspressknödel, Grießnockerl oder Frittaten**

*Clear beef broth soup*

*cheese dumplings, semolina dumplings or sliced pancakes*

**8 €**

### **Creme Suppe vom Steinpilz**

**Artischocke | San Daniele Schinken | Trüffel Grissini**

*Cream soup of porcini mushrooms*

*artichoke | 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 €**

### **Tagliolini in Trüffelrahmsauce**

**Junger Spinat | Schmelzparadeiser | Kresse vom Landgut Pichlarn**

*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**  
**Gewürzerdäpfel | Grillgemüse | Pfefferrahm Sauce**  
*Filet steak of "Salzburg" alpine beef*  
*spicy potatoes | grilled vegetables | creamy pepper 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 €**

**Filet vom Weidekalb "Rossini"**  
**Brioche | Gänseleber | Trüffel | Madeira Sauce**  
*Fillet of willow calf "Rossini"*  
*brioche | Foie gras | truffle | Madeira sauce*  
**46 €**

**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**  
**Rahmwirsing | Rösterdäpfel | Wiener Schnittlauch Sauce | Apfel Kren**  
*Trilogy of boiled Ennstal veal*  
*creamy savoy | 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 | Kren Schaum**  
*"Salzkammergut" catfish*  
*Styrian rolled barley risotto | farmers vegetables | horseradish 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

### **Variation von der Belgischen Schokolade**

#### **Mango Sorbet | Himbeere | Minze**

*Variation of Belgian chocolate  
mango sorbet | raspberry | mint*

**18 €**

#### **Zitronen Panna Cotta & Macaron**

#### **Rosmarin | Honig vom Landgut Pichlarn**

*Lemon Panna Cotta & macaron  
rosemary | honey from the estate Pichlarn*

**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*

### **Zweierlei von der gebrannten Mandel**

#### **Portwein Kirschen | Zimt**

*Twice of roasted almond  
port wine cherries | cinnamon*

**13 €**

## 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 €**

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 – 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.