



# IMLAUER HOTEL SCHLOSS PICHLARN

★★★★★

## SPEISEN

### SNACKS

**Tramezzini alla Chef di Cucina € 9,00**  
Prosciutto | Bio Ei vom eigenen Landgut | Rucola | Paradeiser  
*Tramezzini a la Chef di Cucina*  
prosciutto | organic egg from own estate | rucola | tomato

**Tramezzini al Tonno € 9,00**  
Thunfisch | Bio Ei vom eigenen Landgut | Rucola | Paradeiser  
*Tramezzini al Tonno*  
tuna | organic egg from own estate | rucola | tomato

**Maischips & Cheddar Käse € 11,00**  
Zwiebel | Avocado Creme  
*Corn chips & cheddar cheese*  
onion | avocado creme

**Frankfurter oder Debreziner € 7,00**  
Senf | Kren | Gebäck  
*Frankfurter or Debreziner*  
mustard | horseradish | bun

**Schinken-Käse oder Käse Toast € 7,90**  
Ham & cheese or cheese toast

### VEGAN & GLUTENFREI VEGAN & GLUTEN FREE

**Pichlarn Wrap € 11,00**  
Avocado | Hummus | Paprika | Weiskraut | Joghurt Creme  
*Pichlarn wrap*  
avocado | humus | paprika | cabbage | yogurt creme

**Pichlerner Pflücksalate Bowl € 13,00**  
Mais | Paradaiser | Karotten | Zwiebel | Violife Greek White | Kresse  
*Pichlarn leaf salad bowl*  
corn | tomato | carrot | onion | violife greek white | cress

**Basilikum Tagliolini & getrocknete Paradeiser € 18,00**  
Knoblauch | Olivenöl | Chili | Parmesan  
*Basil tagliolini & dried tomatoes*  
garlic | olive oil | pepper | parmesan

**Rotes Gemüse Curry & Tofu € 21,00**  
Mango | Sesam | Basmati Reis  
*Red vegetables curry & tofu*  
mango | sesame | basmati rice

## HAUPTGERICHTE MAIN DISHES

**Beef Tatar vom Salzburger Alpenrind 100g € 19,00**  
Wachtelei | Kapern | Zwiebel | Butter  
*Beef Tatar of "Salzburg" alpine beef*  
quail egg | caper | onion | butter

**Schloss Jausn' Brettl € 14,00**  
Senf | Kren | Steirische Antipasti | Bauernbrot  
*Local Castle snack*  
mustard | horseradish | Styrian antipasti | farmers bread

**Steirischer Backhendl Salat € 15,50**  
Kürbiskernöl | Preiselbeeren  
*Styrian fried chicken salad*  
pumpkin seed oil | cranberries

**Klare Rindersuppe vom Almochsen € 8,00**  
Grießnockerl | Kaspressknödel oder Frittaten  
*Clear beef broth of Ox*  
semolina dumpling | cheese dumpling or pancakes

**Pichlerner Burger vom Salzburger Alpenrind € 19,00**  
Brioche | Paradaiser | Zwiebel | Cheddar | Pommes  
*Pichlarn Burger of "Salzburg" alpine beef*  
brioche | tomato | onion | cheddar | Frenche fries

**Club Sandwich vom Maishendl € 19,00**  
Speck | Bio Ei vom eigenen Landgut | Cocktail Sauce | Pommes  
*Club Sandwich of maize chicken*  
bacon | organic egg from the own estate | cocktail sauce | French fries

**Flammkuchen "Elsässer Art" € 16,00**  
Trüffel Creme Fraiche  
*Tarte flambee "Alsace"*  
truffle creme fraiche

**Wiener Schnitzel vom Kalb € 29,00**  
Preiselbeeren | Petersilkkartoffeln | Bunter Blattsalat  
*„Wiener Schnitzel“ of veal*  
cranberries | parsley potatoes | colorful leaf salad

**Gulasch vom Ennstaler Hochlandrind € 21,00**  
Bio Ei vom eigenen Landgut | Gewürz Gurke | Gebäck  
*Goulash of „Ennstal“ highland cattle*  
organic egg from the own estate | spicy cucumber | Buns

## SÜSSE MOMENTE SWEET MOMENTS

**Schloss Pichlarn Torte € 5,90**

**Apfelstrudel mit Schlagobers € 4,90**  
auf Wunsch mit Vanillesauce oder Vanilleeis  
*Apple Strudel with whipped cream*  
with vanilla sauce or vanilla ice cream on request

**Topfenstrudel mit Schlagobers € 4,90**  
auf Wunsch mit Vanillesauce oder Vanilleeis  
*Curd cheese Strudel with whipped cream*  
with vanilla sauce or vanilla ice cream on request

## GETRÄNKE

### BWT TECHNOLOGIE

Mit Magnesium mineralisiertes Gebirgswasser  
aus 6 eigenen Quellen

**Pichlarn Quelle 0,70 l € 6,20**  
still/prickelnd 0,35 l € 3,90

### STIEGL BIERE

**BIER VOM FASS**  
**Stiegl Goldbräu 0,20 l € 4,30**  
0,30 l € 4,90

**Stiegl Pils 0,20 l € 4,80**  
0,30 l € 5,50

**Stiegl Zwickl 0,20 l € 4,80**  
0,30 l € 5,50

**Stiegl Weisse 0,30 l € 5,50**

**FLASCHENBIERE**  
**Stiegl Zitronenradler 0,33 l € 5,50**

**ALKOHOLFREIE BIERE**

**Stiegl Freibier 0,33 l € 5,50**

**Stiegl Sport Weisse 0,50 l € 5,80**

**THALHEIMER BIERE**

**Thalheimer Märzen 0,33 l € 5,60**

**Thalheimer Pils 0,33 l € 5,60**

### JULIUS MEINL 1862 PREMIUM

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

### RONNEFELDT BIO GOURMET

**OFFENE TEESORTEN € 6,00**

**Free Yor Mind**

Kräuter Tee Bio -  
Kurkuma & Ingwer

**Bergkräuter**

Kräuter Tee Bio -  
Melisse & Spitzwegerich

**Sweet Nana**

Kräuter Tee Bio -  
Krauseminze

**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

**White Yunnan Silver**

**Tips**

Weißer Tee Bio - China

### ALKOHOLFREIE DRINKS

**Orange Kiss € 9,00**  
**Thalheimer Limonaden 0,33 l € 4,80**  
Himbeere | Uhudler

### ALKOHOLISCHE DRINKS

**Limoncello Spritz € 9,80**  
**Mirtillo Spritz € 9,80**  
**Very Berry € 9,80**  
**Vogelbeer Bitter & Tonic € 14,00**  
Vogelbeerbitter | ORGANICS Tonic Water

### WEISSWEINE GLASWEISE 1/8 LT

**2023 Grüner Veltliner Gobelsburg Kamptal DAC € 7,00**  
Schloss Gobelsburg - Langenlois - Kamptal

**2023 Gelber Muskateller Vulkanland Steiermark DAC € 8,00**  
Krispel - Straden - Vulkanland Steiermark

**2023 Chardonnay „Steppin“ € 8,00**  
Gerald Tschida - Apetlon - Burgenland

**2023 Sauvignon Blanc „Südstmk. DAC“ Magnum € 7,60**  
Hack-Gebell - Gamlitz - Südsteiermark

**2021 Riesling „Dr. Wunsch“ Magnum € 12,00**  
Wohlmuth - Kitzack Im Sausal - Südsteiermark

### ROTWEINE GLASWEISE 1/8 LT

**2022 Blauer Zweigelt € 6,80**  
Gerald Tschida - Apetlon - Neusiedlersee

**2019 St. Laurent "Frauenfeld" € 9,50**  
Johannishof Reinisch - Tattendorf - Thermenregion

**2018 Blaufränkisch Ried Glawarinza € 11,00**  
Birgit Braunstein - Purbach - Leithaberg Burgenland

### ROSÉWEINE GLASWEISE 1/8 LT

**2023 Dreizehn Rosen Rosé € 7,00**  
Gerald Tschida - Apetlon - Burgenland

### SCHAUMWEINE 0,1 LT

**SCHILCHER SEKT € 7,00**  
Stefan Langmann - St. Stefan ob Stainz - Weststeiermark

**VEUVE CLICQUOT Reserve Cuvée Brut € 18,00**  
Reims - Champagne

### SCHAUMWEINE ALKOHOLFREI

**CHAMPAGNER BRATBIRNE € 12,00**  
(3 Jahre auf der Hefe)  
Manufaktur Jörg Geiger - Baden-Württemberg - Deutschland

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.