

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

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 €

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

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.