

Alkoholfreie Drinks

Alcohol free Drinks

CHAMPAGNER BRATBIRNE

Alkoholfreier Birnenschaumwein

3 Jahre auf der Hefe

Manufaktur Jörg Geiger – Baden-Württemberg - DEU

0,1 l 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

12,00 €

BWT Technologie

Mit Magnesium mineralisiertes Gebirgswasser
aus 6 eigenen Quellen

PICHLARN QUELLE prickelnd/still

0,7 l 6,20 €

0,35 l 3,90 €

Karaffe PICHLARNER QUELLWASSER

1,0 l 4,00 €

0,50 l 2,80 €

Prickelnde Momente

Sparkling Moments

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 €

Ein spannender Start in den Abend

An exciting start to the evening

BELLINI CIPRIANI

Bellini Cipriani Original vom weißen Pfirsich

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 €

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 Chardonnay „Steppin“

Gerald Tschida – Apetlon – Burgenland

7,50 €

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

6,00 €

Rotweine glasweise 1/8 lt

Red wine per glass 1/8 l

2022 Blauer Zweigelt

Gerald Tschida - Apetlon – Burgenland

6,00 €

2019 St.Laurent Ried Frauenfeld

Johanneshof-Reinisch-Tattendorf-Thermenregion

9,50 €

2018 Blaufränkisch Ried Glawarinza Leithaberg

Birgit Braunstein - Purbach – Burgenland

11,00 €

Stiegl Biere vom Fass

Stiegl Goldbräu 0,3 l 5,20 €

Stiegl Pils 0,3 l 5,80 €

Stiegl Weisse Naturtrüb 0,3 l 5,80 €

Stiegl Paracelsus Zwickl 0,3 l 5,80 €

Thalheimer Biere & Limonaden

Thalheimer Märzen 0,33 l 6,00 €

Thalheimer Pils 0,33 l 6,00 €

Thalheimer Limonade Himbeere 0,33 l 5,80 €

Thalheimer Limonade Uhdler 0,33 l 5,80 €

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.

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.

Champagner 0,1 lt

VEUVE CLICQUOT Reserve Cuvée Brut

Reims – Champagne
0,1 l 19,00 €

Champagner Rose 0,1 lt

VEUVE CLICQUOT Rosé

Reims – Champagne
0,1 l 21,00 €

Weißweine glasweise 1/8 lt

White wine per glass 1/8 l

2017 Ried GOLA (GB-CH-WB-RI)

„Selektion ältester Reben“ 1. Lage STK

Wohlmuth – Kitzack im Sausal – Südsteiermark
13,00 €

2018 Grüner Veltliner Ried Kirchweg Smaragd

Franz Hirtzberger – Spitz an der Donau – Wachau
18,00 €

2007 Grüner Veltliner Ried im Weingebirge Smaragd

Nikolaihof – Mautern – Wachau
27,00 €



2020 Riesling „Gottesfuß Alte Reben“ GG (trocken)

Van Volxem – Wiltingen – Saar/Deutschland
22,00 €

2009 Neuburger

Nikolaihof – Mautern – Wachau
22,00 €



2022 Chablis 1er Cru „Montmains“

Domaine Jean Paul & Benoît Droin – Chablis-Burgund
22,00 €

Rotweine glasweise 1/8 lt

Red wine per glass 1/8 l

2021 Cuvée Opus Eximium No.34(BF,SL,ZW)

Arlbert Gesellmann – Deutschkreuz – Mittelburgenland
14,00 €

2015 Cuvée Steinzeiler

Andreas Kollwentz – Großhöflein – Leithaberg Burgenland
28,00 €

2018 Château Poitevin Cru Bourgeois Supérieur (CS,ME,PV)

Château Poitevin – Medoc – Bordeaux
13,00 €

2014 Château Haut Bages Libéral AC (CS,ME)

Château Haut Bages Libéral – Pauillac – Bordeaux



2017 Nuits-Saint-Georges AC

Domaine Lécheneaut – Côte de Nuits – Burgund
26,00 €

2014 Sanmarco (CS,SG,ME)

Castello dei Rampolla – Panzano in Chianti – Toscana
24,00 €



Süßweine glasweise 1/16 l

2017 Ramandolo „Il Roncat“ DOCG

Giovanni Dri – Friaul – Italien
8,50 €

2008 Rösler Trockenbeerenauslese

Gerald Tschida – Apetlon – Neusiedlersee
9,80 €

Sweet wines per glass 1/16 l

2017 Grüner Veltliner Auslese

Emmerich Knoll – Loiben – Wachau
12,00 €

2006 Chateau Guiraud 1er Grand Cru

Chateau Guiraud – Sauternes – Bordeaux
17 €

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

Senf Kaviar | Jungzwiebel | Bio Ei vom Landgut Pichlarn

Beef Tatar of Ennstal highland cattle

mustard caviar | young onion | organic egg from estate Pichlarn

22 €

Duett von der Trautenfelser Forelle

Buttermilch | Apfel Gelee | Schwarzbrot | Schnittlauch Topfen

Duet of "Trautenfelser" trout

buttermilk | apple jelly | brown bread | curd cheese & chives

19 €

Gebackene Trüffel Parmesan Bällchen

Marinierter Marchfelder Spargel | Holunder | Haselnuss

Baked Balls with truffle & Parmesan

marinated "Marchfeld" asparagus | elder | hazelnut

17 €

Suppen - Soups

Klare Rindersuppe vom Almoachsen

Kaspressknödel, Grießnockerl oder Frittaten

Clear beef broth soup

cheese dumplings, semolina dumplings or sliced pancakes

8 €

Marchfelder Spargel Cremesuppe

Knusper Garnele | Prosciutto

Creamy soup of "Marchfeld" asparagus

crispy prawn | Prosciutto

11 €

Vegetarische Gerichte - Vegetarian dishes

Zweierlei Marchfelder Spargel

Handgemachter Apfelspeck | Pochiertes Bio Ei vom Landgut | Kräuter Salat

Twice "Marchfeld" asparagus

handmade apple bacon | poached egg from estate Pichlarn | herbs salad

22 €

Zweierlei 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

Filet Steak vom Salzburger Alpenrind
Brandteigkrapferl | Marchfelder Spargel | Pfefferrahm Sauce
Filet steak of "Salzburg" alpine beef
Choux pastry "Krapfen" | "Marchfeld" asparagus | creamy pepper sauce
41 €

Geschmorte Lammstelze
Bärlauch Polenta | Grillgemüse | Kräuterseitling
Braised lamb shank
wild garlic polenta | grilled vegetables | king oyster mushroom
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 | Sellerie Creme | Kirsch Ragout | Portwein Schalotten
Pink roasted Cherry Valley duck breast
fried gnocchi | celery cream | cherry ragout | port wine shallots
35 €

Duett vom gekochten Ennstaler Hochlandrind
Gustostückerl & handgemachte Fleischnudel
Spargel Ragout | Rösterdäpfel | Wiener Schnittlauch Sauce | Apfel Kren
Duet of boiled highland cattle
asparagus ragout | 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 & Steinbutt in der Schwarzbrot Kruste
Bouillabaisse Fond | Gemüse Perlen | Beluga Linsen
Fillet of "Salzkammergut" catfish & turbot in a brown bread crust
bouillabaisse fond | vegetables pearls | beluga lenses
39 €

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

Mousse von der weißen Belgischen Schokolade & Pichlerner Eierlikör

Himbeere | Pistazie | Macaron

*Mousse of white Belgian chocolate & Pichlarn eggnog
raspberry | pistachio | Macaron*

19 €

Bienenstich Pichlerner Art

Vanille Crème | Mandeln | Pichlerner Honig

*“Bienenstich” Pichlarn style
vanilla creme | almonds | honey from estate Pichlarn*

17 €

Kaiserschmarrn mit Obströster - Zubereitungszeit 20 Minuten

typical Austrian dessert - preparation time 20 minutes

16 €

Dessert – vegan – lactose - glutenfrei

Dessert – vegan – lactose free – gluten free

Chia Pudding

Heidelbeere | Kokos Flocken

*Chia pudding
Blueberry | coconut flakes*

14 €

Hausgemachte Sorbet Variation

Kiwi | Weingartenpfirsich | Mango

*Homemade sorbet variation
kiwi | vineyard peach | mango*

12 €

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 6,00 €

Sherry Amontillado Los Arcos

Bodegas Lustau – Jerez de la Frontera – Spanien

5 cl 6,00 €

Sherry Pedro Ximenez

Bodegas Lustau – Jerez de la Frontera – Spanien

5 cl 9,00 €

Late Bottled Vintage

Dow's Port – Douro – Portugal

5 cl 6,00 €

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)	3,90 €
Großer Schwarzer (Doppelter Espresso)	5,20 €
Verlängerter	4,80 €
Espresso Macchiato	4,20 €
Cappuccino	5,20 €
Latte Macchiato	5,80 €

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“	8,00 €
Mirabelle „vom ganz Guten“	14,00 €
Quitte „vom ganz Guten“	13,00 €
Bierbrand „Private Reserve“	12,00 €
Mispel „Herzstück“	19,00 €
Traubenkirsche „Herzstück“	19,00 €
Apricot d'Ampuis „Herzstück“	20,00 €

Edelbrand Manufaktur Gölles

Riegersburg – Vulkanland Steiermark

Alter Apfel	6,00 €
Alte Zwetschke	6,00 €
Saubirne	8,00 €
Marille	7,00 €
Herzkirsche	7,00 €
Vogelbeere	16,00 €
Himbeere	16,00 €

Siegfried Herzog Destillate

Saalfelden am Steinernen Meer – Pinzgau - Salzburg

Schoko Chili Likör	6,00 €
Pistazien Likör	6,00 €
Nusserl	8,00 €
Blutorange	9,00 €
Champagner Birne	12,00 €
Waldhimbeere	18,00 €
Zirbe	8,00 €

Destilleria Berta

Mombaruzzo - Piemont

Grappa Roccanivo - Barbera	15,00 €
Grappa Tre Soli Tre - Nebbiolo	15,00 €
Grappa Bric del Gaian - Moscato	15,00 €

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.