

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 Gölls

15,00 €

Weißweine glasweise 1/8 lt

White wine per glass 1/8 l

2024 Grüner Veltliner FSP Terrassen „Imlauer“

Domäne Wachau- Dürnstein – Wachau

6,00 €

2024 Chardonnay „Steppin“

Gerald Tschida – Apetlon – Burgenland

7,50 €

2024 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

2024 „Dreizehn Rosen“ Rosé

Gerald Tschida - Apetlon – Burgenland

6,00 €

Rotweine glasweise 1/8 lt

Red wine per glass 1/8 l

2023 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 Steirisch Hell 0,33 l 6,00 €

Thalheimer Märzen 0,33 l 6,00 €

Thalheimer Pils 0,33 l 6,00 €

Thalheimer Limonade Himbeere 0,33 l 5,80 €

Thalheimer Limonade Uhudler 0,33 l 5,80 €

Thalheimer Limonade Kräuter 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, our restaurant staff will inform you 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 Chardonnay Ried Sausaler Schlössel Südsteiermark DAC

Wohlmuth – Kitzeck im Sausal – Südsteiermark

13,00 €

2020 Sauvignon Blanc Ried Edelschuh Große Lage STK

Wohlmuth – Kitzeck im Sausal – Südsteiermark

17,00 €

2007 Grüner Veltliner Ried im Weingebirge Smaragd

Nikolaihof – Mautern – Wachau

27,00 €



2017 Riesling „Bernkasteler Lay Auslese 2 Sterne (trocken)**

Markus Molitor – Wehlen – Mosel/Deutschland

18,00 €

2023 Gelber Muskateller Loibner Smaragd

Knoll – Unterloiben – Wachau

16,00 €

2022 Chablis 1er Cru “Vosgros” AC

Earl Picq Gilbert et Fils – Chablis – Burgund

18,00 €

Rotweine glasweise 1/8 lt

Red wine per glass 1/8 l

2021 Cuvée Opus Eximium No,34(BF,SI,ZW)

Arlbert Gesellmann – Deutschkreuz – Mittelburgenland

14,00 €

2018 Cuvée Gabarinza(ZW, BF, ME)

Gernot Heinrich – Gols – Neusiedlersee

18,00 €

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

26,00 €



2017 Nuits-Saint-Georges AC

Domaine Lécheneaut – Côte de Nuits – Burgund

26,00 €

2018 Contrada Chiappemacine Terre Siciliane IGT (Nerello Mascalese)

Passopisciaro – Cantania (Ätna Vulkan) – Sizilien

24,00 €



Süßweine glasweise 1/16 l

2017 Ramandolo „Il Roncat“ DOCG

Giovanni Dri – Friaul – Italien

8,50 €

2019 Rosenmuskateller BA „Red Roses“

Weinlaubenhof Kracher – Illmitz – Neusiedlersee

13,00 €

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

17,00 €

Alle Preise inklusive Mwst.

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

All prices including VAT

On request, our restaurant staff will inform you about the allergens contained in the dishes.

Vorspeisen – Starters

Beef Tatar vom Ennstaler Hochlandrind

Wachtelei | Knoblauch Langos | Dijon Senf | Sauerrahm | Schnittlauch

Beef Tatar of Ennstal highland cattle

quail egg | garlic langos | Dijon mustard | sour cream | chives

22 €

Seeteufel - Lachs Carpaccio

Zitronen Ricotta Panna Cotta | Kaviar Vinaigrette | Buchweizen

monkfish & salmon carpaccio

lemon & Ricotta cheese Panna Cotta | caviar Vinaigrette | buckwheat

20 €

Gebackene Trüffel Parmesan Bällchen

ingelegte Eierschwammerl | Junger Spinat | getrocknete Paradeiser

Baked Balls with truffle & Parmesan

pickled Chanterelles | baby spinach | dried tomatoes

18 €

Suppen - Soups

Klare Rindersuppe vom Almoachsen

Kaspressknödel, Grießnockerl oder Frittaten

Clear beef broth soup

cheese dumplings, semolina dumplings or sliced pancakes

8 €

Cremesuppe vom Ochsenherz Paradeiser

Eierschwammerl | Avocado

Creamy soup of "oxheart tomato"

Chanterelle | avocado

11 €

Vegetarische Gerichte - Vegetarian dishes

Steinpilz Risotto & Kräuterseitling

Alter Balsamico | Wildkräuter

Porcini risotto & king oyster mushroom

aged balsamic vinegar | wild herbs

22 €

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, our restaurant staff will inform you about the allergens contained in the dishes.

Hauptgerichte - Main dishes

Filet Steak vom Salzburger Alpenrind

Brandteigkrapferl | Broccoli | Karotte | Steinpilzrahm Sauce

Filet steak of "Salzburg" alpine beef

Choux pastry "Krapfen" | broccoli | carrots | creamy porcini sauce

42 €

Lammrücken in Kräuter Mie de pain

Topfen Schupfnudeln | Aubergine | Paprika | Oliven Jus

Rack of lamb in herbs Mie de Pain

curd cheese "Schupfnudeln" | aubergine | sweet pepper | olive 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 | 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

Tafelspitz & handgemachte Fleischnudel

Eierschwammerl Rahm | Rösterdäpfel | Wiener Schnittlauch Sauce | Apfel Kren

Duet of boiled highland cattle

creamy Chanterelles | roasted potatoes | Viennese chives sauce | apple horseradish

32 €

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 & Flusskrebs

Erbsen Creme | gebackene Eierschwammerl | Trüffel Aioli

Fillet of "Salzkammergut" catfish & crayfish

peas cream | fried Chanterelles | truffled aioli

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, our restaurant staff will inform you about the allergens contained in the dishes.

Desserts – Desserts

Duett von der Belgischen Schokolade

Geeiste Minze | Pistazien

Duet of Belgian chocolate

iced mint | pistachios

19 €

Pfirsich Melba „Pichlerner Art“

Himbeere | Mandeln | Vanille Schaum & Vanille Eis

Peach “Melba” Pichlarn style

raspberry | almonds | vanilla foam & vanilla ice cream

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, our restaurant staff will inform you 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, our restaurant staff will inform you about the allergens contained in the dishes.