

Alkoholfreie Drinks

Alcohol free Drinks

MOJITO SPRITZ

Pioppo Grigio 0,0% | Mojito Minze | Limette | Minze
8,00 €

ORANGE SPRITZ ZERO

ORGANICS Black Orange | Monin Bitter
Pioppo Grigio 0,0%
9,80 €

BLACK LEMON SPRITZ

ORGANICS Easy Lemon | Tanqueray 0,0%
Pioppo Nero 0,0% | Limette
12,00 €

BASIL SMASH ZERO

Tanqueray 0,0% | Pichlerner Basilikum Sirup | Zitrone
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 €

PROSECCO LA JARA EXTRA DRY

Az. Agr. La Jara – Venetien – Italien
0,1 l 7,00 €



Ein spannender Start in den Abend

An exciting start to the evening

BELLINI CIPRIANI

Bellini Cipriani Original vom weißen Pfirsich
9,00 €

MIDORI SPRITZ

ORGANICS Easy Lemon | Midori Melon | Zitrone
9,80 €

BASIL SMASH

Beefeater Gin | Pichlerner Basilikum Sirup | Zitrone
12,00 €

VOGELBEER BITTER & TONIC

Vogelbeer Bitter Gölles | ORGANICS Tonic Water
14,00 €

Weißweine glasweise 1/8 l

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 – Gamitz – Südsteiermark
7,60 €

2023 Rotgißler Ried Rasslerin

Gustav Krug – Gumpoldskirchen – Thermenregion
8,80 €

2021 Riesling Ried Dr. Wunsch aus der Magnum

Wohlmuth – Kitzack im Sausal – Südsteiermark
12,00 €

Rosewein glasweise 1/8 l

Rose wine per glass 1/8 l

2024 „Dreizehn Rosen“ Rosé

Gerald Tschida - Apetlon – Burgenland
6,00 €

Rotweine glasweise 1/8 l

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 Dunkel	0,33 l 6,00 €
Thalheimer Limonade Himbeere	0,33 l 5,80 €
Thalheimer Limonade Uhdler	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 BRATIRNE

Alkoholfreier Birnenschaumwein

Jörg Geiger – Baden-Württemberg - DE

0,1 l 12,00 €

CA' DEL BOSCO

FRANCIACORTA Cuvée Prestige

Ca'del Bosco - Lombardei - Italien

0,1 l 15,00 €

Champagner 0,1 l

VEUVE CLICQUOT Reserve Cuvée Brut

Reims – Champagne

0,1 l 19,00 €

VEUVE CLICQUOT Rosé

Reims – Champagne

0,1 l 22,00 €

Weißweine glasweise 1/8 l

White wine per glass 1/8 l

2017 Chardonnay Ried Sausaler Schlössel

Südsteiermark DAC

Wohlmuth – Kitzack im Sausal – Südsteiermark

13,00 €

2021 Sauvignon Blanc Ried Edelschuh Große Lage STK

Wohlmuth - Kitzack 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

17,00 €

2022 Chablis 1er Cru „Vosgros“ AC

Earl Picq Gilbert et Fils – Chablis – Burgund

18,00 €

Rotweine glasweise 1/8 l

Red wine per glass 1/8 l

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

Arlbert Gesellmann – Deutschkreuz - Mittelburgenland

14,00 €

2019 Cuvée Comondor (ME, BF)

Hans & Anita Nittnaus – Gols – Neusiedlersee

21,00 €

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
Romana Salat | Kürbis Marinade | Paradeiser Würfel
Baked Balls with truffle & Parmesan
Romaine lettuce | pumpkin marinade | diced tomatoes

18 €

Suppen - Soups

Klare Rindersuppe vom Almoachsen
Kaspressknödel, Grießnockerl oder Frittaten
Clear beef broth
cheese dumplings, semolina dumplings or sliced pancakes

8 €

Maroni Cremesuppe
Erdäpfel Gams Knödel | Kräuter Öl
Creamy soup of chestnuts
potato chamois dumplings | herbal oil

12 €

Vegetarische Gerichte - Vegetarian dishes

Cremiges Risotto vom Hokkaido Kürbis
Französischer Ziegenkäse | Kräuterseitling | Haselnuss
Creamy risotto made with Hokkaido pumpkin
French goat's cheese | king oyster mushroom | hazelnut

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 | chili | 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
Paprika Rahmgnocchi | Aubergine | Pignoli | Oliven Jus
Rack of lamb in herbs Mie de pain
paprika cream gnocchi | aubergine | pine nuts | olive jus
39 €

Hirschrücken "Rossini"
Brioche | Gänseleber | Trüffel | Madeira Sauce
Saddle of venison "Rossini"
brioche | Foie gras | truffle | Madeira sauce
46 €

Rosa gebratene Cherry Valley Entenbrust
Grießknödel | Orangen Rotkraut | Maroni
Pink roasted Cherry Valley duck breast
semolina dumpling | orange red cabbage | chestnuts
35 €

Duett vom gekochten Ennstaler Hochlandrind
Tafelspitz & handgemachte Fleischnudel
Kürbis Gemüse | Rösterdäpfel | Wiener Schnittlauch Sauce | Apfel Kren
Duet of boiled highland cattle
pumpkin vegetable | 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 Austernpilze | Trüffel Aioli
Fillet of "Salzkammergut" catfish & crayfish
peas cream | fried oyster mushrooms | 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 €

Zimt Panna Cotta

Rotwein Macaron | Orange | Mandeln

Cinnamon Panna Cotta

Red wine Macaron | orange | almonds

17 €

Kaiserschmarrn mit Obströster - Zubereitungszeit 20 Minuten

typical Austrian dessert - preparation time 20 minutes

16 €

Dessert - vegan - laktosefrei - 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.