



IMLAUER HOTEL SCHLOSS PICHLARN

★★★★★

SPEISEN

SNACKS

Tramezzini alla Chef di Cucina	€ 9,00
Prosciutto Bio Ei vom eigenen Landgut Rucola Paradeiser	
<i>Tramezzini a la Chef di Cucina</i>	
<i>prosciutto organic egg from own estate rucola tomato</i>	
Tramezzini al Tonno	€ 9,00
Thunfisch Bio Ei vom eigenen Landgut Rucola Paradeiser	
<i>Tramezzini al Tonno</i>	
<i>tuna organic egg from own estate rucola tomato</i>	
Maischips & Cheddar Käse	€ 11,00
Zwiebel Avocado Creme	
<i>Corn chips & cheddar cheese</i>	
<i>onion avocado creme</i>	
Frankfurter oder Debreziner	€ 7,00
Senf Kren Gebäck	
<i>Frankfurter or Debreziner</i>	
<i>mustard horseradish bun</i>	
Schinken-Käse oder Käse Toast	€ 7,90
<i>Ham & cheese or cheese toast</i>	

VEGAN & GLUTENFREI VEGAN & GLUTEN FREE

Pichlarn Wrap	€ 11,00
Avocado Hummus Paprika Weiskraut Joghurt Creme	
<i>Pichlarn wrap</i>	
<i>avocado humus paprika cabbage yogurt creme</i>	
Pichlaner Pflücksalate Bowl	€ 13,00
Mais Paradaiser Karotten Zwiebel Violife Greek White Kresse	
<i>Pichlarn leaf salad bowl</i>	
<i>corn tomato carrot onion violife greek white cress</i>	
Basilikum Tagliolini & getrocknete Paradeiser	€ 18,00
Knoblauch Olivenöl Chili Parmesan	
<i>Basil tagliolini & dried tomatoes</i>	
<i>garlic olive oil pepper parmesan</i>	
Rotes Gemüse Curry & Tofu	€ 21,00
Mango Sesam Basmati Reis	
<i>Red vegetables curry & tofu</i>	
<i>mango sesane basmati rice</i>	

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

Beef Tatar vom Salzburger Alpenrind 100 g	€ 19,00
Wachtelei Kapern Zwiebel Butter	
<i>Beef Tatar of "Salzburg" alpine beef</i>	
<i>quail egg caper onion butter</i>	
Schloss Jausn' Brettl	€ 14,00
Senf Kren Steirische Antipasti Bauernbrot	
<i>Local Castle snack</i>	
<i>mustard horseradish Styrian antipasti farmers bread</i>	
Steirischer Backhendl Salat	€ 15,50
Kürbiskernöl Preiselbeeren	
<i>Styrian fried chicken salad</i>	
<i>pumpkin seed oil cranberries</i>	
Klare Rindersuppe vom Almochsen	€ 8,00
Grießnockerl Kaspressknödel oder Frittaten	
<i>Clear beef broth of Ox</i>	
<i>semolina dumpling cheese dumpling or pancakes</i>	
Pichlaner Burger vom Salzburger Alpenrind	€ 19,00
Brioche Paradiser Zwiebel Cheddar Pommes	
<i>Pichlarn Burger of "Salzburg" alpine beef</i>	
<i>brioche tomato onion cheddar Frenche fries</i>	
Club Sandwich vom Maishendl	€ 19,00
Speck Bio Ei vom eigenen Landgut Cocktail Sauce Pommes	
<i>Club Sandwich of maize chicken</i>	
<i>bacon organic egg from the own estate cocktail souce French fries</i>	
Flammkuchen "Elsässer Art"	€ 16,00
Trüffel Creme Fraiche	
<i>Tarte flambee "Alsace"</i>	
<i>truffle creme fraiche</i>	
Wiener Schnitzel vom Kalb	€ 29,00
Preiselbeeren Petersilkartoffeln Bunter Salat	
<i>„Wiener Schnitzel“ of veal</i>	
<i>cranberries parsley potatoes salat</i>	
Gulasch vom Ennstaler Hochlandrind	€ 21,00
Bio Ei vom eigenen Landgut Gewürz Gurke Gebäck	
<i>Goulash of „Ennstal“ highland cattle</i>	
<i>organic egg from the own estate spicy cucumber Buns</i>	

SÜSSE MOMENTE SWEET MOMENTS

Schloss Pichlarn Torte	€ 5,90
Apfelstrudel mit Schlagobers	€ 4,90
auf Wunsch mit Vanillesauce oder Vanilleeis	
<i>Apple Strudel with whipped cream</i>	
<i>with vanilla sauce or vanilla ice cream on request</i>	
Topfenstrudel mit Schlagobers	€ 4,90
auf Wunsch mit Vanillesauce oder Vanilleeis	
<i>Curd cheese Strudel with whipped cream</i>	
<i>with vanilla sauce or vanilla ice cream on requestm</i>	

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	€ 4,50
	0,30 l	€ 5,20
Stiegl Pils	0,20 l	€ 5,00
	0,30 l	€ 5,80
Stiegl Zwickl	0,30 l	€ 5,80
Stiegl Weisse	0,30 l	€ 5,80
FLASCHENBIERE		
Stiegl Zitronenradler	0,33 l	€ 5,50
ALKOHOLFREIE BIERE		
Stiegl 0,0 %	0,33 l	€ 5,50
Stiegl Sport Weisse	0,50 l	€ 5,80
THALHEIMER BIERE		
Thalheimer Märzen	0,33 l	€ 6,00
Thalheimer Pils	0,33 l	€ 6,00
Thalheimer Steirisch Hell	0,33 l	€ 6,00
Thalheimer Dunkel	0,33 l	€ 6,00

JULIUS MEINL 1862 PREMIUM

Espresso	€ 3,90
Doppelter Espresso	€ 5,20
Espresso Macchiato	€ 4,20
Verlängerter	€ 4,80
Cappuccino	€ 5,20
Latte Macchiato	€ 5,80

RONNEFELDT BIO GOURMET

OFFENE TEESORTEN € 6,00

Free Yor Mind	Green Harmony
Kräuter Tee Bio –	Grüner Tee Bio – China
Kurkuma & Ingwer	Assam Earl Grey
Bergkräuter	Schwarzer Tee Bio – Indien
Kräuter Tee Bio –	Spring Darjeeling
Melisse & Spitzwegerich	Schwarzer Tee Bio –
Sweet Nana	Himalaya Indien
Kräuter Tee Bio –	White Yunnan Silver
Krauseminze	Tips
Sencha Chiran	Weißer Tee Bio – China
Grüner Tee Bio – Japan	

ALKOHOLFREIE DRINKS

Mojito Spritz		€ 8,00
Thalheimer Limonaden	0,33 l	€ 5,00
Himbeere Uhudler Kräuter		

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

2024 Grüner Veltliner FSP Terrassen „Imlauer“	€ 6,00
Domaine Wachau – Dürnstein – Wachau	
2024 Chardonnay „Steppin“	€ 7,50
Gerald Tschida – Apetlon – Burgenland	
2024 Sauvignon Blanc „Südstmk. DAC“ Magnum	€ 7,60
Hack-Gebell – Gamlitz – Südsteiermark	
2023 Rotgipfler Ried Rasslerin	€ 8,80
Gustav Krug – Gumpoldskirchen – Thermenregion	
2021 Riesling „Dr. Wunsch“ Magnum	€ 12,00
Wohlmuth – Kitzack Im Sausal – Südsteiermark	

ROTWEINE GLASWEISE 1/8 LT

2024 Blauer Zweigelt	€ 6,00
Gerald Tschida – Apetlon – Neusiedlersee	
2019 St. Laurent “Frauenfeld”	€ 9,50
Johannishof Reinisch – Tattendorf – Thermenregion	
2018 Blaufränkisch Ried Glawarinza	€ 11,00
Birgit braunsteiny – Purbach – Leithaberg Burgenland	

ROSÉWEINE GLASWEISE 1/8 LT

2024 Dreizehn Rosen Rosé	€ 6,00
Gerald Tschida – Apetlon – Burgenland	

SCHAUMWEINE 0,1 LT

SCHILCHER SEKT	€ 7,00
Stefan Langmann – St. Stefan ob Stainz – Weststeiermark	
VEUVE CLICQUOT Reserve Cuvée Brut	
Reims – Champagne	€ 19,00

SCHAUMWEINE ALKOHOLFREI

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