

Der Geschmack der Region

Wir sind stolz auf die hervorragenden Produkte unserer Heimat. Als Familienunternehmen liegen uns die Region und nachhaltige Landwirtschaft besonders am Herzen.

Die **Handwerksbäckerei Markus Trafella** im Ort beliefert uns täglich mit frischem Brot & Gebäcksorten, welche extra für Pichlarn kreiert wurden. Die heimische Forelle bekommen wir von der **Fischzucht Rieger in Trautenfels**. Verschiedene Fleischspezialitäten unter anderem vom Hochlandrind beziehen wir von der **Fleischerei Tasch in Stein an der Enns**.

Mit unserem **IMLAUER Landgut Schloss Pichlarn** sind wir auch selbst unter die Produzenten gegangen. 250 eigene Hühner versorgen uns mit **Bio-Eiern**. Jedes Ei, das Sie pur oder in einem Gericht bei uns genießen, stammt von unseren Hühnern. Durch unseren summenden Zuwachs im hoteleigenen Waldstück wird nun auch bester **Pichlarn Honig** produziert. Im eigenen **Gewächshaus** ziehen wir aromatische Kräuter, knackiges Gemüse und frische Salate, damit unsere Restaurants stets mit frisch Geerntetem versorgt werden. Das **Pichlarn Gebirgsquellwasser** für unser Haus stammt aus insgesamt sechs eigenen Quellen und wird mit modernster Technologie von BWT bei uns mineralisiert.

Mit diesem konsequenten Fokus auf Regionalität garantieren wir Ihnen beste Qualität in höchstmöglicher Frische. Wir schaffen lokale Wertschöpfung, halten die Lieferwege kurz und leisten damit einen Beitrag zur Nachhaltigkeit.



Alkoholfreie Drinks

THE GOLFER - ORIGINAL

ORGANICS Bitter Lemon | Pink Grapefruit | Orange | Minze
7,50 €

MOJITO BREEZE

ORGANICS Easy Lemon | Mojito Minze | Limette | Minze
7,50 €

Erfrischendes Kracherl

THALHEIMER Limonade Uhudler

THALHEIMER Limonade Himbeere

THALHEIMER Limonade Kräuter

5,80 €

Prickelnde Drinks

LIMONCELLO SPRITZ

ORGANICS Bitter Lemon | Limoncello | Prosecco | Limette
8,50 €

ORANGE SPRITZ

ORGANICS Black Orange | Aperol | Prosecco
8,50 €

MIRTILLO SPRITZ

ORGANICS Bitter Lemon | Freihof Mirtillo | Zitrone | Minze
8,50 €

VERY BERRY

ORGANICS Purple Berry | Lillet Rosé | Beeren
8,50 €

MALFY GIN TONIC

ORGANICS Tonic Water | Malfy Gin con Arancia | Orange
14,00 €

Einfach klassisch

APEROL SPRIZZ

Prosecco | Aperol | Soda | Orange
8,50 €

HUGO

Prosecco | Holunderblüte | Soda | Minze
7,50 €

CAMPARI ORANGE / SODA

6,50 € / 6,00 €

Küchenchef Gottfried Prall präsentiert...

Herbstliche **WILD TAGE** im Restaurant 19

Kleine Wilderei

Carpaccio vom Hirschkalb

Kürbis | Haselnuss | Vogerlsalat

Carpaccio of deer calf

pumpkin | hazelnut | lamb's lettuce

16,90 €

Heimische Rehpastete

Preiselbeere Butter | Holundergelee vom Landgut Pichlarn | Brioche

Local venison pâté

cranberry butter | elder jelly from the estate Pichlarn | brioche

15,90 €

Herbstlicher Blattsalat

Maroni | Steirischer Apfel

Autumnal leaf salad

chestnuts | Styrian apple

7,90 €

Aus dem Suppentopf

Steirische Kürbiscreme Suppe

Kürbiskernöl | Kerne

Cream soup of Styrian pumpkin

pumpkin seed oil | pumpkin seeds

7,00 €

Klare Rindsuppe vom Almochsen

Kräuter Frittaten oder Grießnockerl

clear beef broth of ox

sliced pancakes with herbs or semolina dumplings

6,00 €

Schaumweine aus Österreich glasweise 0,1 lt / 0,75 lt

Imlauer Grüner Veltliner Sekt Brut	6,00 € / 42,00 €
Schilcher Sekt	7,00 € / 49,00 €
Stefan Langmann - St. Stefan ob Stainz - Weststeiermark	

Weißweine aus Österreich glasweise 1/8 lt / 0,75 lt

2024 Grüner Veltliner Federspiel Terrassen „Imlauer“	6,00 € / 36,00 €
Domäne Wachau - Dürnstein - Wachau	
2024 Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC	6,50 € / 39,00 €
Wohlmuth - Meinhardt Hube - Gamlitz - Südsteiermark	
2024 Weißburgunder „Alte Reben“	6,50 € / 39,00 €
Weingut Kirchknopf - Eisenstadt - Leithaberg	

Roseweine aus Österreich glasweise 1/8 lt / 0,75 lt

2024 Schilcher „Ried Langegg“	5,70 € / 34,00 €
Stefan Langmann - St. Stefan ob Stainz - Weststeiermark	

Rotweine aus Österreich glasweise 1/8 lt / 0,75 lt

2023 Golser Merlot	6,00 € / 36,00 €
Weingut Allacher Vinum Pannonia - Gols - Burgenland	
2023 Blaufränkisch „Classic“	6,00 € / 36,00 €
IBY Bio Rotweingut - Horitschon - Mittelburgenland	

Kleine feine Auswahl aus dem Schlosskeller 0,75 lt

2022 Gelber Muskateller Gamlitz	56,00 €
Hannes Sabathi - Gamlitz - Südsteiermark	
2022 Pinot Gris „Ried Gola“ 1. Lage STK	62,00 €
Wohlmuth - Kitzack im Sausal - Südsteiermark	
2017 Chardonnay „Ried Sausaler Schlössel“	68,00 €
Wohlmuth - Kitzack im Sausal - Südsteiermark	
2022 Riesling „Klostersatz“ Wachau DAC	68,00 €
FX Pichler - Oberloiben - Wachau	
2023 Grüner Veltliner „Der Ott Feuersbrunn“	68,00 €
Bernhard Ott - Feuersbrunn - Wagram	
2022 Kreuzweingarten Gumpoldskirchner Ehe (Rotgipfler & Zierfandler)	48,00 €
Gustav Krug - Gumpoldskirchen - Thermenregion	
2024 Rosa	48,00 €
Weingut Umathum - Frauenkirchen - Neusiedlersee	
2022 Zweigelt Rubin Carnuntum DAC	40,00 €
Michael Auer - Höflein - Carnuntum	
2022 Pinot Noir „Grillenhügel“ Reserve	58,00 €
Johanneshof-Reinisch - Tattendorf - Thermenregion	
2021 Opus Eximium No, 34 (BF, SL, ZW)	74,00 €
Albert Gesellmann - Deutschkreutz - Mittelburgenland	

Alle Preise inklusive MwSt.

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

Auf der Jagd

Steak vom Hirschrücken

Rotkraut | Vogelbeere | Polenta Sterz | Grammeln

Saddle of deer steak

red cabbage | rowanberry | polenta "Sterz" | "Grammeln"

36,90 €

Geschmorte Flugentenbrust

Rotkraut | Kohlsprossen | Birne | Serviettenknödel

Braised duck breast

red cabbage | brussel sprouts | pear | poached dumplings

27,90 €

Wildschweinbraten

Rotkraut | Kräuter Spätzle | Gewürzapfel

Roast wild boar

red cabbage | herbs spaetzle | spicy apple

21,90€

In Butterschmalz gebackenes Rehnüsschen

Erdäpfel Vogersalat | Maroni | Preiselbeeren

Roe leg fried in clarified butter

potato salad with lamb's lettuce | chestnuts | cranberries

24,90 €

Tagliatelle mit Wild Bolognese

Asmonte | Liebstöckl

Tagliatelle with venison bolognese

Asmonte | lovage

15,90 €

Gnocchi mit Muskatkürbis

Wildkräuter Salat | Asmonte | Kürbiskernöl

Gnocchi with nutmeg pumpkin

wild herb salad | Asmonte | pumpkin seed oil

13,90 €

Restaurant 19 Klassiker

Bio-Eierspeise Brot vom Landgut Pichlarn 7,50 €

Grammeln | Steirisches Kürbiskernöl | Schnittlauch

brown bread with scrambled eggs of happy hens from the estate Pichlarn

Grammeln | Styrian pumpkin seed oil | chives

Wurstsalat & Bio Ei vom Landgut Schloss Pichlarn 11,50 €

Paprika | Zwiebel | Steirisches Kürbiskernöl | Zirbenbrot

sausage salad & organic egg from estate Schloss Pichlarn

paprika | onion | Styrian pumpkin seed oil | swiss stone pine bread

Schinken-Käse-Toast & Pflücksalate vom Landgut Schloss Pichlarn 7,90 €

ham toast & leaf salad from estate Pichlarn

Käse-Toast & Pflücksalate vom Landgut Schloss Pichlarn 7,90€

cheese toast & leaf salad from the estate Pichlarn

Ennstaler Hochlandrind Burger 19,50€

Speck | Paradeiser | Cheddar-Käse | Steinsalz Pommes | Cocktailsauce

highland cattle burger

bacon | tomato | cheddar cheese | stone salt fries | cocktail sauce

Steirischer Backhendl Salat mit Preiselbeeren & Kren 16,50 €

Styrian fried chicken salad with cranberries & horseradish

Gebratene Hühnerbrust auf Salat, Preiselbeeren & Kren 15,90 €

grilled chicken breast with salad, cranberries & horseradish

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 17,90 €

Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren | Gartensalat vom Landgut Schloss Pichlarn

baked pork escalope „Viennese style“

parsley potatoes | cranberries | garden lettuce from the estate Pichlarn

Leicht & Frisch

Filet von der Trautenfelser Forelle „Steirische Art“ 19,90 €

Petersilienerdäpfel | Wurzelgemüse | Steirerkren Sauce

„Trautenfelser“trout „Styrian style“

parsley potatoes | root vegetables | Styrian horseradish sauce

Vegetarisch für alle

Bunte Salatschüssel & gebackener Schafkäse

13,50 €

Paradeiser | Oliven | Zwiebel | Preiselbeeren

colorful salad bowl & fried sheep cheese

tomatoes | olives | onions | cranberries

Klar vegan

Handgemachte Linsen Tacos

14,90 €

Gartengemüse | Paradeiser Sauce | Sesam

handmade lentil tacos

garden vegetables | tomato sauce | sesame

Süße Momente

Bauernkrapfen

8,50 €

Vanille Eis | Kirschmarmelade vom Landgut Pichlarn

Farmer's doughnuts

vanilla ice cream | cherry jam from the estate Pichlarn

Maroni Palatschinke & Waldbeerenragout

9,50 €

chestnut pancake & wild beery ragout

Marillen Palatschinken (2 Stück) & Zimt Zucker

6,50 €

apricot pancakes (two pieces) with cinnamon sugar

Eispalatschinke

9,90 €

2 Kugeln Vanille Eis | Schlagobers | Mandeln | Schokoladensauce

Ice cream pancake

2 scoops of vanilla ice cream | whipped cream | almonds | chocolate sauce

Hausgemachter Apfelstrudel oder Topfenstrudel

4,90 €

homemade apple strudel or curd cheese strudel

Hausgemachte Torte / Kuchen der Saison

5,50 €

homemade tart | homemade cake of the season

Alle Preise inklusive MwSt.

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

STIEGL Bier vom Fass

Stiegl Goldbräu	0,20 l	4,30 €
	0,30 l	4,90 €
	0,50 l	6,20 €
Stiegl Zwickl	0,20 l	4,50 €
	0,30 l	5,20 €
	0,50 l	6,40 €
Stiegl Weisse	0,30 l	5,50 €
	0,50 l	6,40 €

THALHEIMER Bier vom Fass

Thalheimer Pils	0,20 l	4,30 €
	0,30 l	4,90 €
	0,50 l	6,20 €

Aus der Flasche

Stiegl Zitronenradler	0,33 l	5,50 €
-----------------------	--------	--------

Alkoholfrei:

Stiegl 0,0 %	0,33 l	5,50 €
Stiegl Sport Weisse	0,50 l	5,80 €

Wein Spritzer

Holler Spritzer & Zitrone	0,25 l	4,00 €
Sommer Spritzer & Zitrone	0,25 l	3,50 €
Weisser Spritzer	0,25 l	3,80 €

Brände & Spirituosen

Rum 4cl

Bumbu- BARBADOS	11,00 €
------------------------	---------

Banane | Zimt | Eichenholz | Vanille

Don Papa Baroko - PHILIPPINIEN	10,00 €
---------------------------------------	---------

Kandierte Früchte | Honig | Vanille

Diplomatico Excl. 12 YO - VENEZUELA	12,00 €
--	---------

Tropisch | Rosinen | Gewürznelken | Kakao | Zimt

Whisky 4cl

Ruotkers Ruediger 2.- ÖSTERREICH	10,00 €
---	---------

Popcorn | Karamell | Schokolade | Brioche | Kaffee

Knob Creek Bourbon 9 YO - USA	9,00 €
--------------------------------------	--------

Ahornzucker | Zartbitterschokolade | Malz | Eiche

Josef Hofer Brände aus Irdning 2 cl

Zirbenz Zirbenschnaps	4,00 €
Williams	4,00 €
Marille	4,00 €

Liköre

Baileys auf Eis & Sahne	5 cl	5,80 €
Frangelico Nuss Likör	2 cl	4,50 €

Bitters 4 cl

Ramazotti	5,00 €
Averna	5,00 €

Alkoholfreie Getränke

Energy Drinks

Red Bull Energy Drink	0,25 l	6,00 €
-----------------------	--------	--------

Organics Life Time Drinks

Simply Cola
Black Orange
Purple Berry
Bitter Lemon
Easy Lemon

Ginger Ale

Tonic Water	0,25 l	6,00 €
-------------	--------	--------

RAUCH Fruchtsäfte

Apfel

Orange

Johannisbeere	0,25 l	4,20 €
---------------	--------	--------

mit PQ still 0,30 l / 0,50 l 4,40 € / 4,80 €

mit PQ prickelnd 0,30 l / 0,50 l 4,60 € / 5,20 €

Holunder

mit PQ still 0,30 l / 0,50 l 3,70 € / 4,20 €

mit PQ prickelnd 0,30 l / 0,50 l 4,00 € / 4,50 €

Marille

Mango	0,20 l	4,80 €
-------	--------	--------

mit PQ still 0,30 l / 0,50 l 5,00 € / 5,40 €

mit PQ prickelnd 0,30 l / 0,50 l 5,20 € / 5,80 €

Pichlarn Quelle & Limonaden

Pichlarn Quelle still prickelnd	0,33 l	3,50 €
-----------------------------------	--------	--------

Pichlarn Quelle still prickelnd	0,75 l	5,80 €
-----------------------------------	--------	--------

Coca Cola	0,33 l	5,00 €
-----------	--------	--------

Coca Cola zero	0,33 l	5,00 €
----------------	--------	--------

Fanta	0,33 l	5,00 €
-------	--------	--------

Sprite	0,33 l	5,00 €
--------	--------	--------

Ronnefeldt Tee

100 % Organic | Vegan | Eco-friendly

Natural English Breakfast | Very Early Grey

Green Dream | Charming Camomile

Spice of Life | Mindful Mint

Magic Afrika Fruits of Joy	4,50 €
------------------------------	--------

Julius Meinl Premium Kaffee

Espresso	3,90 €
----------	--------

Doppelter Espresso	5,20 €
--------------------	--------

Verlängerter	4,80 €
--------------	--------

Cappuccino	5,20 €
------------	--------

Latte Macchiato	5,80 €
-----------------	--------