

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 – Gamlitz – 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 €

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 BRATBIRNE

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 Grauburgunder Ried Saziani Große Lage STK

Weingut Neumeister – Straden – Vulkanland Steiermark

18,00 €

2015 Grüner Veltliner Ried im Weingebirge Smaragd

Nikolaihof – Mautern – Wachau

24,00 €

2016 Riesling Ried Steinertal Smaragd

Tegernseerhof – Loiben – Wachau

21,00 €

2022 Gewürztraminer Alto Adige DOC

Weingut Franz Haas – Montan – Südtirol

12,00 €

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 Nittaus – Gols – Neusiedlersee

21,00 €

2018 Château Poitevin Cru Bourgeois Supérieur

(CS,ME,PV)

Château Poitevin – Medoc – Bordeaux

13,00 €

2020 Château Durfort-Vivens „Le Plateau“ (CS,ME)

Château Durfort-Vivens – Margaux – Bordeaux

19,00 €

2019 Nuits-Saint-Georges AC

Domaine Lécheneaut – Côte de Nuits – Burgund

26,00 €

2018 Brunello di Montalcino DOCG

Tenuta Corte Pavone – Montalcino – Toskana

21,00 €

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 €

Filet vom Yellowfin Thunfisch & Flusskrebs

Erbsen Creme | gebackene Austernpilze | Trüffel Aioli

Fillet of Yellowfin tuna & 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

Valrohna Schokoladen Dome **Schwarze Johannisbeere | Schokoladen Erde**

Valrohna chocolate dome
blackcurrant | chocolate earth

19 €

Steirische Maisflammerie **Holunder Beeren | Eierlikör | Kürbiskerne**

Stryrian corn pudding
elderberries | egg liqueur | pumpkin seeds

17 €

Kaiserschmarrn mit Obströster - Zubereitungszeit 30 Minuten *typical Austrian dessert - preparation time 30 minutes*

16 €

Dessert - vegan - laktosefrei - glutenfrei

Dessert - vegan - lactose free - gluten free

Kokos Panna Cotta **Mango | Himbeeren**

Coconut Panna Cotta
mango | raspberries

14 €

Hausgemachte Sorbet Variation

Cassis | Mango | Zitrone

Homemade sorbet variation
blackcurrant | mango | lemon

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.