

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 €

FIZZY BLUSH

ORGANICS Fizzy Peach | Tequila Silver | Zitrone
Grenadine
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

2025 Grüner Veltliner FSP Terrassen „Imlauer“

Domäne Wachau- Dürnstein – Wachau
6,00 €

2024 Chardonnay Ried Felsenstein

Birgit Braunstein – Purbach – Leithaberg
7,50 €

2024 Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC aus der Magnum

Hack-Gebell – Gamitz – Südsteiermark
7,60 €

2022 Kreuzweingarten Gumpoldskirchner Ehe

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 €

2020 St.Laurent Ried Frauenfeld

Johanneshof-Reinisch-Tattendorf-Thermenregion
9,50 €

2020 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 Uhudler	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

2022 Sauvignon Blanc Ried Edelschuh Große Lage STK

Wohlmuth – Kitzack im Sausal – Südsteiermark

17,00 €

2022 Grauburgunder Ried Saziani Große Lage STK

Weingut Neumeister – Straden – Vulkanland Steiermark

18,00 €

2017 Grüner Veltliner Ried Höhereck Smaragd

Tegernseerhof – Loiben – Wachau

17,00 €

2015 Riesling Ried Gaisberg 1. Lage ÖTW

Johannes Hirsch - Langenlois – Kamptal

18,00 €

2022 Gewürztraminer Alto Adige DOC

Weingut Franz Haas – Montan – Südtirol

12,00 €

2024 Petit Chablis AC

Domaine Christophe et Fils – Chablis - Burgund

13,00 €

Rotweine glasweise 1/8 l

Red wine per glass 1/8 l

2022 Cuvée Opus Eximium No,35(BF,Sl,ZW)

Arlbert Gesellmann – Deutschkreuz - Mittelburgenland

14,00 €

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 €

2022 Pinot Nero Alto Adige DOC

Weingut Franz Haas – Montan – Südtirol

14,00 €

2018 Brunello di Montalcino DOCG

Tenuta Corte Pavone - Montalcino - Toskana

21,00 €

2015 Chianti Classico „San Lorenzo“

Gran Selezione DOCG

Castello di Ama – Gaiole – Toskana

24,00 €

Meditations Weine glasweise 1/8 l

Meditation wines per glass 1/8 l

2007 Grüner Veltliner Ried im Weingebirge Federspiel

Nikolaihof – Mautern – Wachau

23,00 €

2008 Gemischter Satz Ried Weissenkirchner Zwerithaler

Tegernseerhof – Loiben – Wachau

24,00 €

Süßweine glasweise 1/16 l

Sweet wines per glass 1/16 l

2017 Welschriesling TBA Reserve

Gross – Ehrenhausen – Südsteiermark

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 | Kapern | Salzbutter | Schnittlauch | Erdäpfel Brot

Beef Tatar of Ennstal highland cattle

quail egg | capers | salted butter | chives | potato bread

22 €

Duett von der hausgeräucherten Trautenfelser Forelle

Kaviar Blini | Buttermilch | Spargel Salat

Duet of home smoked "Trautenfels" trout

caviar blini | buttermilk | asparagus salad

20 €

Italienische Trüffel Burrata

Junger Spinat | Paradeiser Petersilien Pesto | Handgemachte Grissini

Italian truffle Burrata

baby spinach | tomato parsley pesto | handmade Grissini

19 €

Suppen - Soups

Klare Rindersuppe vom Almochsen

Kaspressknödel, Grießnockerl oder Frittaten

Clear beef broth

cheese dumplings, semolina dumplings or sliced pancakes

8 €

Cremesuppe vom Marchfelder Spargel

Zander Pofesen | Kresse vom Landgut Pichlarn

Creamy soup of "Marchfeld" asparagus

pike-perch pastries | cress of estate Pichlarn

12 €

Vegetarische Gerichte - Vegetarian dishes

Cremiges Risotto vom Marchfelder Spargel

Französischer Ziegenkäse | Wildkräuter | Haselnuss

Creamy risotto made with "Marchfeld" asparagus

French goat's cheese | wild herbs | 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

Handgemachte Ravioli gefüllt mit Erdäpfeln, Brokkoli & Mandeln

Rucola | Mais | Violife Greek White | Paradeiser Oliven Schaum

Handmade Ravioli filled with potatoes, broccoli & almonds

arugula | corn | Violife Creek cheese | tomato olive foam

25 €

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

Erdäpfel Püree | Lardo | Grüner Spargel | Morchel Rahmsauce

Filet steak of "Salzburg" alpine beef

mashed potatoes | Lardo bacon | green asparagus | creamy sauce with morels

42 €

Lammrücken in Kräuter Mie de pain

Bärlauch Gnocchi | Ratatouille Gemüse | Pinienkerne | Portwein Jus

Rack of lamb in herbs Mie de pain

wild garlic Gnocchi | Ratatouille vegetables | pine nuts | port wine jus

39 €

Zarter Milchkalbsrücken "Rossini"

Butter Brioche | Französische Gänseleber | Trüffel | Madeira Sauce

Tender fillet of veal "Rossini"

butter brioche | French Foie gras | truffle | Madeira sauce

46 €

Sautierte Entenbruststreifen & Orangen Blütenhonig

Eier Lauch Reis | Soja Gemüse | Kimchi Sesam | Wasabi Schaum

Sauteed duck breast & orange blossom honey

eggs leek rice | soy vegetables | Kimchi sesame | wasabi foam

35 €

Duett vom gekochten Ennstaler Hochlandrind

Tafelspitz & handgemachte Fleischnudel

Rahmkohlrabi | Rösterdäpfel | Wiener Schnittlauch Sauce | Apfel Kren

Duet of boiled highland cattle

creamy kohlrabi | 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

Weißes Valrhona Schokoladen Mousse

Marinierte Erdbeeren | Holunderblüten Sorbet | Veilchen

*White Valrhona chocolate mousse
marinated strawberries | elderflower sorbet | violets*

19 €

Cheese Cake

Rhabarber Eis | Pistazien Crumble | Rosen Gel

*Cheese cake
rhubarb icecream | pistachio crumble | rose gel*

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

Himbeer Creme Tartellette

Kefir Limettenblatt | Zitronen Confit | Basilikum Sorbet

*Raspberry cream tartlets
Kefir lime leaf | lemon confit | basil sorbet*

17 €

Sorbet Variation Schloss Pichlarn

**Granny Smith Apfel | Passionsfrucht | Erdbeere & Rosa Pfeffer
Haselnuss Knusper Gebäck**

*sorbet variation "Schloss Pichlarn"
Granny Smith apple | passion fruit | strawberry & pink pepper
hazelnut crispy biscuits*

13 €

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.