

Der Geschmack der Region

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

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 **Pichlerner Honig** produziert. Im eigenen **Gewächshaus** ziehen wir aromatische Kräuter, knackiges Gemüse und frische Salate, damit unsere Restaurants stets mit frisch Geerntetem versorgt werden. Das **Pichlerner 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 €

ORANGE SPRITZ ZERO

ORGANICS Black Orange | Monin Bitter | Pioppo Grigio 0,0%
8,50 €

MOJITO BREEZE

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

Erfrischendes Kracherl

THALHEIMER Limonade Uhudler

THALHEIMER Limonade Himbeere

THALHEIMER Limonade Kräuter

5,80 €

Sommerliche Drinks

FIZZY BLUSH

ORGANICS Fizzy Peach | Tequila Silver | Zitrone | Grenadine
8,50 €

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 €

Einfach klassisch

APEROL SPRITZ

Prosecco | Aperol | Soda | Orange
8,50 €

HUGO

Prosecco | Holunderblüte | Soda | Minze
7,50 €

CAMPARI ORANGE / SODA

6,50 € / 6,00 €

Alle Preise inklusive MwSt.

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

Marchfelder Spargel

Marinierte Rispentomaten & Spargel

Schafskäse | Kräuterpesto | Kürbiskerne | Bio Ei vom Landgut Schloss Pichlarn

marinated vine tomatoes & asparagus

sheep cheese | herbs pesto | pumpkin seeds | organic egg of estate Schloss Pichlarn

13,50 €

Cremesuppe vom Marchfelder Spargel

Bärlauch Gebäck | Kresse vom Landgut Schloss Pichlarn

cream soup of "Marchfeld" asparagus

wild garlic pastries | cress of estate Schloss Pichlarn

7,00 €

Duett vom Marchfelder Spargel

Heimischer Rauchsinken | Erdäpfel | Kernöl Aioli

Gebackenes Bio Ei vom Landgut Schloss Pichlarn

duet of "Marchfeld" asparagus

local smoked ham | potatoes | pumpkin seed oil aioli

baked organic egg of estate Pichlarn

22,50 €

Brennessel Ravioli

Grüner Spargel | Getrocknete Paradeiser | Parmesan

stinging nettle ravioli

green asparagus | dried tomatoes | Parmesan

19,50 €

Marchfelder Spargel

Butter Erdäpfeln | Kräuterseitlinge | Walnuss Pesto

Kresse vom Landgut Schloss Pichlarn

Marchfelder asparagus

butter potatoes | king oyster mushroom | walnut pesto

cress of estate Schloss Pichlarn

20,50 €

Crème Brûlée von der Belgische Schokolade

Erdbeere Minze Ragout | Pistazien Eis

Crème Brûlée of Belgian chocolate

strawberry mint ragout | pistachio ice cream

12,50 €

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

2025 Grüner Veltliner Federspiel Terrassen „IMLAUER“	6,00 € / 36,00 €
Domäne Wachau - Dürnstein – Wachau	
2025 Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC	6,60 € / 39,00 €
Wohlmuth – Meinhardt Hube – Gamlitz - Südsteiermark	
2025 Weißburgunder „Alte Reben“	6,60 € / 39,00 €
Weingut Kirchknopf – Eisenstadt – Leithaberg	

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

2024 Schilcher „Ried Langegg“	5,80 € / 34,00 €
Stefan Langmann – St. Stefan ob Stainz – Weststeiermark	
2024 Rosé	6,80 € / 40,00 €
Andreas Kollwentz – Großhöflein – Leithaberg Burgenland	

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

2024 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

2024 Welschriesling Gutswein Südsteiermark DAC	42,00 €
Ewald Zwegytick – Ratsch an der Weinstraße – Südsteiermark	
2025 Gelber Muskateller Phyllit	46,00 €
Wohlmuth – Kitzack im Sausal – Südsteiermark	
2023 Grauer Burgunder	48,00 €
Josef Umathum – Frauenkirchen – Neusiedlersee	
2024 Chardonnay Ried Felsenstein	44,00 €
Birgit Braunstein – Purbach – Leithaberg Burgenland 	
2025 Riesling Furth	42,00 €
Weingut Malat – Palt – Kremstal	
2025 Roter Veltliner Wagram	44,00 €
Weingut Fritsch – Oberstockstall – Wagram 	
2024 Zweigelt Rubin Carnuntum DAC	40,00 €
Michael Auer – Höflein – Carnuntum	
2024 Pinot Noir Ruppersthaler	48,00 €
Weingut Fritsch – Oberstockstall – Wagram 	
2023 Cuvée Debüt Carnuntum DAC (ZW, ME, BF)	40,00 €
Michael Auer – Höflein – Carnuntum	

Alle Preise inklusive MwSt.

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

Lust auf was Kleines?

Bio Eierspeise Brot vom Landgut Schloss Pichlarn	7,50 €
Grammeln Steirisches Kürbiskernöl Schnittlauch <i>brown bread with scrambled eggs of happy hens from the estate Schloss Pichlarn</i> Grammeln Styrian pumpkin seed oil chives	
Tafelspitz Sülze	13,50 €
Paradeiser Käferbohnen Radieschen Vinaigrette <i>boiled beef aspic</i> tomatoes beetle bean radish vinaigrette	
Mediterrane Bruschetta	12,50 €
Büffelmozzarella Paradeiser Basilikum Pinienkerne <i>Mediterranean bruschetta</i> Buffalo mozzarella tomatoes basil pine nuts	
Wurstsalat & Bio Ei vom Landgut Schloss Pichlarn	11,50 €
Paprika Zwiebel Steirisches Kürbiskernöl Gebäck <i>sausage salad & organic egg from estate Schloss Pichlarn</i> paprika onion Styrian pumpkin seed oil bread roll	
Schinken Käse Toast & Pflücksalate vom Landgut Schloss Pichlarn	7,90 €
<i>ham toast & leaf salad from estate Schloss Pichlarn</i>	
Auf Wunsch mit Pommes Frites	4,00 €
<i>with Pommes Frites</i>	
Käse Toast & Pflücksalate vom Landgut Schloss Pichlarn	7,90 €
<i>cheese toast & leaf salad from the estate Schloss Pichlarn</i>	
Auf Wunsch mit Pommes Frites	4,00 €
<i>with Pommes Frites</i>	

Aus dem Suppentopf

Klare Rindsuppe vom Almochsen	6,00 €
Grießnockerl oder Frittaten <i>clear beef broth of ox</i> semolina dumplings or sliced pancakes	

Alle Preise inklusive MwSt.

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

Hauptgerichte

Gegrilltes Rumpsteak vom Ennstaler Hochlandrind - 200g Braterdäpfel Speckbohnen Chimichurri Sauce <i>grilled rump steak of "Ennstal" highland cattle</i> <i>roasted potatoes bacon beans chimichurri sauce</i>	34,50€
Ennstaler Hochlandrind Burger Speck Paradeiser Cheddar Käse Steinsalz Pommes Cocktailsauce <i>"Ennstal" highland cattle burger</i> <i>bacon tomato cheddar cheese stone salt fries cocktail sauce</i>	19,50€
Spanferkelbraten Speck Krautsalat Brezn Knödel Kümmelsaft <i>roast suckling pig</i> <i>bacon coleslaw pretzel dumpling caraway jus</i>	18,90 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ Petersilienerdäpfel Preiselbeeren Gartensalat vom Landgut Schloss Pichlarn <i>baked pork escalope „Viennese style“</i> <i>parsley potatoes cranberries garden lettuce from the estate Pichlarn</i>	17,90 €
Filet von der Trautenfelser Forelle „Steirische Art“ Erdäpfel Kren Püree Wurzelgemüse Welschriesling Sauce <i>„Trautenfelser“ trout „Styrian style“</i> <i>Potato horseradish puree root vegetables "Welschriesling" sauce</i>	19,90 €
4 Stück Garnelen auf „Spaghetti aglio e olio“ Rucola Getrocknete Paradeiser Pinienkerne <i>4 pieces of king prawns with spaghetti aglio e olio</i> <i>arugula dried tomatoes pine nuts</i>	24,00 €

Leicht & Frisch

Steirischer Backendl Salat mit Preiselbeeren & Kren <i>Styrian fried chicken salad with cranberries & horseradish</i>	16,50 €
Gebratene Hühnerbrust auf Salat, Preiselbeeren & Kren <i>grilled chicken breast with salad, cranberries & horseradish</i>	15,90 €
Bunte Salat Bowl & Tagliata vom Ennstaler Hochlandrind Blattsalate Steirische Käferbohne Paradeiser Erdäpfel Kernöl <i>colorful salad bowl & tagliata of "Ennstal" highland cattle</i> <i>leaf salad "Styrian" runner beans tomato potatoe pumpkin seed oil</i>	29,90 €
Bunte Salat Bowl & 4 Stück Garnelen Knoblauchbaguette <i>colorful salad bowl & 4 pieces of king prawns</i> <i>garlic baguette</i>	22,00 €

Alle Preise inklusive MwSt.

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

Vegetarisch für alle

„Spaghetti aglio e olio“ 12,90 €
Rucola | Getrocknete Paradeiser | Pinienkerne
spaghetti aglio e olio
arugula | dried tomatoes | pine nuts

Bauernsalat & Schafkäsefladen 13,50 €
Paradeiser | Oliven | Zwiebel | Gurken | Paprika
farmers salad & sheep cheese flatbread
tomatoes | olives | onions | cucumbers | pepper

Klar vegan

Handgemachte Linsen Tacos 14,90 €
Gartengemüse | Paradeiser Sauce | Sesam
handmade lentil tacos
garden vegetables | tomato sauce | sesame

Gelbes Gemüse Curry 15,90 €
Basmati Reis | geröstete Erdnüsse
Yellow vegetables curry
Basmati rice | roasted peanuts

Süße Momente

Marillen Palatschinken (2 Stück) & Zimt Zucker 6,50 €
apricot pancakes (two pieces) with cinnamon sugar

Eispalatschinken 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 mit Schlagobers 5,50 €
Auf Wunsch mit Vanille Eis / Vanille Sauce 2,20 €
homemade apple strudel with whipped cream
with vanilla ice cream or vanilla sauce on request

Hausgemachter Topfenstrudel mit Schlagobers 5,50 €
Auf Wunsch mit Vanille Eis / Vanille Sauce 2,20 €
homemade curd cheese strudel with whipped cream
with vanilla ice cream or vanilla sauce on request

Hausgemachte Torte / Kuchen der Saison 5,90 €
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 Steirisch Hell	0,20 l	4,50 €
	0,30 l	5,20 €
	0,50 l	6,40 €

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		
Fizzy Peach		
Bitter Lemon		
Easy Lemon		
Tonic Water	0,25 l	6,00 €

RAUCH Fruchtsäfte

Apfel		
Orange		
Johannisbeere	0,25 l	4,20 €
<i>mit PQ still</i>	0,30 l / 0,50 l	4,40 € / 4,80 €
<i>mit PQ prickelnd</i>	0,30 l / 0,50 l	4,60 € / 5,20 €
Holunder		
<i>mit PQ still</i>	0,30 l / 0,50 l	3,70 € / 4,20 €
<i>mit PQ prickelnd</i>	0,30 l / 0,50 l	4,00 € / 4,50 €
Apfelsaft naturtrüb		
Erdbeere		
Marille		
Mango	0,20 l	4,80 €
<i>mit PQ still</i>	0,30 l / 0,50 l	5,00 € / 5,40 €
<i>mit PQ prickelnd</i>	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 €

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 €