IMLAUER©COM

SALZBURG · WIEN · PICHLARN

DER GESCHMACK DER REGION

Wir sind stolz auf die hervorragenden Produkte unserer Heimat. Als Familienunternehmen liegen uns die Region und die Zusammenarbeit mit lokalen Betrieben besonders am Herzen. Mit unserem IMLAUER Landgut Schloss Pichlarn im steirischen Ennstal sind wir auch selbst unter die Produzenten gegangen – vom 300 m^2 großen Gewächshaus und dem anschließenden „Naschgarten" über eigene Bienen bis hin zu den zahlreichen Obstbäumen auf unserem Ressortgelände. Auch bei der Energie- und Wasserversorgung nutzen wir eigene Ressourcen: Das Wasser für unser Hotel stammt aus unseren sechs hauseigenen Quellen. Durch die Nutzung unserer hoteleigenen Photovoltaikanlage konnten wir unseren jährlichen Stromzukauf aus dem öffentlichen Netz um rund 29 Prozent reduzieren.

DIESE ZUTATEN MACHEN DEN UNTERSCHIED

Doch damit nicht genug! Wussten Sie, dass die Eier von unseren rund 250 eigenen Hühnern stammen? Sie leben auf den Wiesen östlich des IMLAUER Hotel Schloss Pichlarn. Unsere Hühnerhaltung ist nach den geltenden Bio-Vorgaben zertifiziert und wird jährlich von der Austria Bio Garantie kontrolliert (Kontrollstellennummer AT-BIO-302). Darüber hinaus arbeiten wir mit langjährigen regionalen Partnerbetrieben zusammen. Brot und süße Backwaren beziehen wir etwa von der Handwerksbäckerei Markus Trafella in Öblarn. Forelle und Saibling stammen von der Fischerei Rieger in Trautenfels, der Edelwels wird aus Bad Mitterndorf von der Familie Waldauer angeliefert und die ganz besonderen White-Panther Gebirgsgarnelen kommen aus Rottenmann. Schinken und Wurst sowie Hochlandrind, Lamm und Wild beziehen wir von der Fleischerei Tasch in Stein an der Enns. So kommen die Menschen und Betriebe, die unsere Region kulinarisch prägen, auch bei uns auf den Tisch.

MIT BLICK AUF DIE ZUKUNFT

Mit unserem Fokus auf regionale Produkte möchten wir Ihnen das ganze Jahr über beste Qualität und Frische bieten. Gleichzeitig stärken wir die Zusammenarbeit mit unseren regionalen Partnerbetrieben und tragen zur Wertschöpfung in unserer Heimat bei. Als familiengeführter Betrieb ist es uns ein großes Anliegen, die Werte unseres Hauses und die Verbundenheit mit unserer Region auch an die kommenden Generationen weiterzugeben.





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% | Pichlarner 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 | Pichlarner Basilikum Sirup | Zitrone
12,00 €

VOGELBEER BITTER & TONIC
Vogelbeer Bitter Gölles | ORGANICS Tonic Water
14,00 €

Alle Preise inklusive Mwst.

Weißweine glasweise 1/8 l
White wine per glass 1/8 l

2025 Grüner Veltliner FSP Terrassen „Imlauer“
Domäne Wachau- Dürnstein – Wachau
6,00 €

2025 Chardonnay Ried Felsenstein
Birgit Braunstein – Purbach – Leithaberg
7,50 €

2025 Sauvignon Blanc „Sunki“ aus der Magnum
Hannes Sabathi – Gamlitz – Südsteiermark
7,80 €

2025 Gelber Muskateller „Phyllit“
Wohlmuth - Kitzeck im Sausal – Südsteiermark
7,80 €

2023 Riesling Ried Dr. Wunsch aus der Magnum
Wohlmuth – Kitzeck im Sausal – Südsteiermark
12,00 €

Rosewein glasweise 1/8 l
Rose wine per glass 1/8 l

2025 Rosé
Andreas Kollwentz – Großhöflein
Leithaberg Burgenland
7,80 €

Rotweine glasweise 1/8 l
Red wine per glass 1/8 l

2025 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 €
Thalheimer Limonade Kräuter	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-Würtemberg - 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 Grauburgunder Ried Saziani Große Lage STK
Weingut Neumeister – Straden – Vulkanland Steiermark
18,00 €

2019 Grüner Veltliner Ried Lamm 1. Lage ÖTW
Johannes Hirsch - Kammern – Kamptal
19,00 €

2017 Riesling Ried Kellerberg Smaragd
Tegernseerhof – Loiben – Wachau
17,00 €

2015 Gewürztraminer Ried Nussberg
Gross - Ehrenhausen – Südsteiermark
21,00 €

2024 Petit Chablis AC
Domaine Christophe et Fils – Chablis – Burgund
13,00 €

2022 Beaujolais blanc "Pataphysique"
Domaine Desjourneys – Mâconnais– Burgund
15,00 €

Rotweine glasweise 1/8 l
Red wine per glass 1/8 l

2008 Zweigelt „Olivin"
Winkler Hermaden – Kapfenstein – Vulkanland Steiermark
17,00 €

2021 Pinot Noir „P"
Weingut Fritsch – Oberstockstall – Wagram
18,00 €

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 €

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
23 €

Carpaccio vom Yellowfin Thunfisch
Avocado | Creme Fraiche | Zitronen Pfeffer | Kräuter Olivenöl
Carpaccio of Yellowfin tuna
avocado | Creme Fraiche | lemon pepper | herbal olive oil
21 €

Italienischer Büffelmozzarella
Rucola | Paradeiser | Basilikum Pesto | Pinienkerne | Trüffel Quinoa
Italian buffalo mozzarella
arugula | tomato | basil pesto | pine nuts | truffle quinoa
19 €

Suppen - Soups

Klare Rindersuppe vom Almochsen
Kaspressknödel, Grießnockerl oder Frittaten
Clear beef broth
cheese dumplings, semolina dumplings or sliced pancakes
8 €

Cremesuppe vom Steirischen Kürbis
Erdäpfel Fasan Knöderl | Kräuter Öl
Creamy soup of Styrian pumpkin
potato pheasant dumpling | herbal oil
12 €

Vegetarische Gerichte - Vegetarian dishes

Cremiges Risotto von Roten Rüben
Heimischer Schafkäse | Kräuterseitling | Haselnuss
Creamy risotto made with beetroot
local sheep 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

Handgemachte Kräuter Gnocchi
Artischoke | Olive | Radicchio | Steinpilzschaum
Handmade gnocchi with herbs
artichoke | olive | radicchio | porcini mushroom foam
21 €

Chili sin Carne & Süßkartoffel
Pita Fladenbrot | Violife Greek White | Kimchi Sesam
Chili sin Carne & sweet potato
pita flatbread | Violife Greek White | kimchi sesame
23 €

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 | Perlzwiebel | Karotte | Pfefferrahm Sauce
Filet steak of "Salzburg" alpine beef
mashed potatoes | Lardo bacon | pearl onion | carrot | pepper cream sauce
42 €

Lammrücken in Kräuter Mie de pain
Grammel Polenta | Ratatouille Gemüse | Portwein Jus
Rack of lamb in herbs Mie de pain
"Grammel" polenta | Ratatouille vegetables | port wine jus
39 €

Hirschrücken "Rossini"
Butter Brioche | Französische Gänseleber | Trüffel | Madeira Sauce
Saddle of venison "Rossini"
butter brioche | French Foie gras | truffle | Madeira sauce
46 €

Ragout von der geschmorten Wildente
Kräuter Pappardelle | eingelegte Vogelbeeren vom Landgut | Liebstöckl
Wild duck ragout
herbs Pappardelle | pickled rowanberries from the estate Pichlarn | lovage
35 €

Duett vom gekochten Ennstaler Hochlandrind
Tafelspitz & handgemachte Fleischnudel
Kürbis Gemüse | Rösterdäpfel | Wiener Schnittlauch Sauce | Apfel Kren
Duet of boiled highland cattle
pumpkin | 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 €

Gebratenes Branzino Filet
Erdäpfel | Spinat | Paprika | Paradeiser Olivenöl Schaum
Fillet of sea bass
potatoes | spinach | paprika | tomato olive oil foam
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

Mousse von der Valrhona Equatoriale 55%
Salzkaramell Eis | Dirndl | Haselnüsse
Mousse of Valrhona Equatoriale 55%
salted caramel | Cornelian cherry | hazelnut
19 €

Bienenstich Pichlarner Art
Blütenhonig vom Landgut | Mandeln | Brioche Eis
Bee Sting Cake Pichlarn Style
blossom honey from the estate Pichlarn | almond | brioche icecream
17 €

Kaiserschmarrn mit Zwetschken Röster - Zubereitungszeit 30 Minuten
typical Austrian dessert - preparation time 30 minutes
16 €

Dessert - vegan - laktosefrei - glutenfrei
Dessert - vegan - lactose free - gluten free

Marzipanmilch Creme
Arabica Kaffee | Geeiste Kalamansi
Marzipan milk cream
Arabica coffee | iced calamansi
14 €

Sorbet Variation Schloss Pichlarn
Cassis | Granatapfel | Sanddorn
sorbet variation "Schloss Pichlarn"
cassis | pomegranate | sea buckthorn
12 €

Käse - Cheese

Österreichische 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.

Bio Matcha
by Ronnefeldt 1823

Bio Matcha Latte	**6,80 €**
Bio Matcha Horai	**12,00 €**

TeaStar Collection
by Ronnefeldt Tee 1823

Bio Darjeeling Springtime Schwarztee Indien	**7,00 €**
Kakegawa Benefuki Schwarztee Japan	**8,00 €**
Tanzania Usambara Oolong Oolong Tee Tansania	**9,00 €**
Bio Sincha Asanoka Grüner Tee Japan	**12,00 €**
Bio Moonlight Dongzhai Weißer Tee China	**8,00 €**

Kräuter & Früchte Tee
by Ronnefeldt Tee 1823

Bio Camomille Blossom Kamille	**6,00 €**
Bio Bergkräuter Melisse Apfelminze Schafgarbe	**6,00 €**
Bio Natural Mint Pfefferminze	**6,00 €**
Verveine Verbene	**6,00 €**
Ayurveda Herbs & Ginger Ingwer, Anis & Fenchel	**6,00 €**
Bio Lemon Fresh Zitronengras & Apfel	**6,00 €**
Raspberry Royal Himbeere & Holunderbeeren	**6,00 €**

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 €**

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.