IMLAUER HOTEL SCHLOSS
PICHLARN

★ ★ ★ ★ ★

SPEISEN

SNACKS

Tramezzini alla Chef di Cucina **€ 9,00**
Prosciutto | Bio Ei vom eigenen Landgut | Rucola | Paradeiser
Tramezzini a la Chef di Cucina
prosciutto | organic egg from own estate | rucola | tomato

Tramezzini al Tonno **€ 9,00**
Thunfisch | Bio Ei vom eigenen Landgut | Rucola | Paradeiser
Tramezzini al Tonno
tuna | organic egg from own estate | rucola | tomato

Maischips & Cheddar Käse **€ 11,00**
Zwiebel | Avocado Creme
Corn chips & cheddar cheese
onion | avocado creme

Frankfurter oder Debreziner **€ 7,00**
Senf | Kren | Gebäck
Frankfurter or Debreziner
mustard | horseradish | bun

Schinken-Käse oder Käse Toast **€ 7,90**
Ham & cheese or cheese toast

VEGAN & GLUTENFREI
VEGAN & GLUTEN FREE

Pichlarn Wrap **€ 11,00**
Avocado | Hummus | Paprika | Weiskraut | Joghurt Creme
Pichlarn wrap
avocado | humus | paprika | cabbage | yogurt creme

Pichlaner Pflücksalate Bowl **€ 13,00**
Mais | Paradaiser | Karotten | Zwiebel | Violife Greek White | Kresse
Pichlarn leaf salad bowl
corn | tomato | carrot | onion | violife greek white | cress

Basilikum Tagliolini & getrocknete Paradeiser **€ 18,00**
Knoblauch | Olivenöl | Chili | Parmesan
Basil tagliolini & dried tomatoes
garlic | olive oil | pepper | parmesan

Rotes Gemüse Curry & Tofu **€ 21,00**
Mango | Sesam | Basmati Reis
Red vegetables curry & tofu
mango | sesane | basmati rice

HAUPTGERICHTE
MAIN DISHES

Beef Tatar vom Salzburger Alpenrind 100 g **€ 19,00**
Wachtelei | Kapern | Zwiebel | Butter
Beef Tatar of "Salzburg" alpine beef
quail egg | caper | onion | butter

Schloss Jausn' Brettl **€ 14,00**
Senf | Kren | Steirische Antipasti | Bauermbrot
Local Castle snack
mustard | horseradish | Styrian antipasti | farmers bread

Steirischer Backhendl Salat **€ 15,50**
Kürbiskernöl | Preiselbeeren
Styrian fried chicken salad
pumpkin seed oil | cranberries

Klare Rindersuppe vom Almochsen **€ 8,00**
Grießnockerl | Kaspressknödel oder Frittaten
Clear beef broth of Ox
semolina dumpling | cheese dumpling or pancakes

Pichlaner Burger vom Salzburger Alpenrind **€ 19,00**
Brioche | Paradiser | Zwiebel | Cheddar | Pommes
Pichlarn Burger of "Salzburg" alpine beef
brioche | tomato | onion | cheddar | Frenche fries

Club Sandwich vom Maishendl **€ 19,00**
Speck | Bio Ei vom eigenen Landgut | Cocktail Sauce | Pommes
Club Sandwich of maize chicken
bacon | organic egg from the own estate | cocktail souce | French fries

Flammkuchen "Elsässer Art' **€ 16,00**
Trüffel Creme Fraiche
Tarte flambee "Alsace"
truffle creme fraiche

Wiener Schnitzel vom Kalb **€ 29,00**
Preiselbeeren | Petersilkartoffeln | Bunter Salat
„Wiener Schnitzel" of veal
cranberries | parsley potatoes | salat

Gulasch vom Ennstaler Hochlandrind **€ 21,00**
Bio Ei vom eigenen Landgut| Gewürz Gurke | Gebäck
Goulash of „Ennstal" highland cattle
organic egg from the own estate | spicy cucumber | Buns

SÜSSE MOMENTE
SWEET MOMENTS

Schloss Pichlarn Torte **€ 5,90**

Apfelstrudel mit Schlagobers **€ 5,50**
auf Wunsch mit Vanillesauce oder Vanilleeis
Apple Strudel with whipped cream
with vanilla sauce or vanilla ice cream on request

Topfenstrudel mit Schlagobers **€ 5,50**
auf Wunsch mit Vanillesauce oder Vanilleeis
Curd cheese Strudel with whipped cream
with vanilla sauce or vanilla ice cream on requestm

Alle Preise inklusive Mwst. Auf Wunsch informieren Sie unsere Restaurantmitarbeiter über die in den Speisen enthaltenen Allergene.
All prices including VAT. On request, you can inform our restaurant staff about the allergens contained in the dishes.

GETRÄNKE

STIEGL BIERE

BIER VOM FASS		
Stiegl Goldbräu	0,20 l	€ 4,50
	0,30 l	€ 5,20
Stiegl Pils	0,20 l	€ 5,00
	0,30 l	€ 5,80
Stiegl Zwickl	0,20 l	€ 5,00
	0,30 l	€ 5,80
Stiegl Weisse	0,30 l	€ 5,80
FLASCHENBIERE		
Stiegl Zitronenradler	0,33 l	€ 5,50
ALKOHOLFREIE BIERE		
Stiegl 0,0 %	0,33 l	€ 5,50
Stiegl Sport Weisse	0,50 l	€ 5,80
THALHEIMER BIERE		
Thalheimer Märzen	0,33 l	€ 6,00
Thalheimer Pils	0,33 l	€ 6,00
Thalheimer Steirisch Hell	0,33 l	€ 6,00

JULIUS MEINL 1862 PREMIUM

Espresso	€ 3,90
Doppelter Espresso	€ 5,20
Espresso Macchiato	€ 4,20
Verlängerter	€ 4,80
Cappuccino	€ 5,20
Latte Macchiato	€ 5,80

BIO MATCHA
by Ronnefeldt 1823

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

TEASTAR COLLECTION
by Ronnefeldt 1823

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

KRÄUTER & FRÜCHTE TEE
by Ronnefeldt 1823

Bio Camomille Blossom	€ 6,00
Bio Bergkräuter - Melisse Apfelminze Schafgarbe	
Verveine - Verbene	
Ayurveda Herbs & Ginger - Ingwer Anis Fenchel	
Bio Lemon Fresh - Zitronengras & Apfel	
Raspberry Royal - Himbeere & Holunder	

BWT TECHNOLOGIE
Mit Magnesium mineralisiertes Gebirgswasser
aus 6 eigenen Quellen

Pichlarn Quelle	0,70 l	€ 6,20
still/prickelnd	0,35 l	€ 3,90

ALKOHOLFREIE DRINKS

Mojito Spritz		€ 8,00
Thalheimer Limonaden	0,33 l	€ 5,00
Himbeere | Uhudler | Kräuter		

ALKOHOLISCHE DRINKS

Limoncello Spritz	€ 9,80
Mirtillo Spritz	€ 9,80
Very Berry	€ 9,80
Vogelbeer Bitter & Tonic Vogelbeerbitter | ORGANICS Tonic Water	€ 14,00

WEISSWEINE GLASWEISE 1/8 LT

2025 Grüner Veltliner FSP Terrassen „Imlauer" **€ 6,00**
Domaine Wachau – Dürnstein – Wachau

2024 Chardonnay Ried Felsenstein **€ 7,50**
Birgit Braunstein – Purbach – Leithaberg Burgenland

2025 Sauvignon Blanc „Sunki" Magnum **€ 7,80**
Hannes Sabathi – Gamlitz – Südsteiermark

2025 Gelber Muskateller „Phyllit" **€ 7,80**
Wohlmuth - Kitzeck im Sausal - Südsteiermark

2023 Riesling „Dr. Wunsch" Magnum **€ 12,00**
Wohlmuth - Kitzeck Im Sausal - Südsteiermark

ROTWEINE GLASWEISE 1/8 LT

2025 Blauer Zweigelt **€ 6,00**
Gerald Tschida – Apetlon – Neusiedlersee

2020 St. Laurent "Frauenfeld" **€ 9,50**
Johannishof Reinisch – Tattendorf - Thermenregion

2020 Blaufränkisch Ried Glawarinza **€ 11,00**
Birgit Braunstein – Purbach – Leithaberg Burgenland

ROSÉWEINE GLASWEISE 1/8 LT

2025 Rosé **€ 7,80**
Andreas Kollwentz - Großhöflein - Leithaberg Burgenland

SCHAUMWEINE 0,1 LT

SCHILCHER SEKT **€ 7,00**
Stefan Langmann – St. Stefan ob Stainz - Weststeiermark

VEUVE CLICQUOT Reserve Cuvée Brut
Reims - Champagne **€ 19,00**

SCHAUMWEINE ALKOHOLFREI

CHAMPAGNER BRATBIRNE
(3 Jahre auf der Hefe) **€ 12,00**
Manufaktur Jörg Geiger – Baden-Würtenberg - Deutschland