

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**. Das Schweinefleisch beziehen wir von **Steirerglück Schwein Süd**. 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

6,80 €

ORANGE KISS

ORGANICS Black Orange | Blutorange | Orange | Holunderblüte | Zitrone

6,80 €

Erfrischendes Kracherl

THALHEIMER Limonade Uhudler

THALHEIMER Limonade Weiße Traube

THALHEIMER Limonade Himbeere

4,60 €

Sommerliche Drinks

LIMONCELLO SPRITZ

ORGANICS Bitter Lemon | Limoncello | Prosecco | Limette

7,80 €

ORANGE SPRITZ

ORGANICS Black Orange | Aperol | Prosecco

7,80 €

MIRTILLO SPRITZ

ORGANICS Bitter Lemon | Freihof Mirtillo | Zitrone | Minze

7,80 €

VERY BERRY

ORGANICS Purple Berry | Lillet Rosé | Beeren

7,80 €

Einfach klassisch

APEROL SPRITZ

Prosecco | Aperol | Soda | Orange

7,80 €

HUGO

Prosecco | Holunderblüte | Soda | Minze

6,80 €

CAMPARI ORANGE / SODA

6,00 € / 5,50 €

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 Pichlarn

13,50 €

Cremesuppe vom Marchfelder Spargel

Bärlauchcroutons | Kresse vom Landgut Schloss Pichlarn

cream soup of Marchfelder asparagus

wild garlic croutons | cress of estate Pichlarn

6,00 €

Duett vom Marchfelder Spargel

Geräucherte Lachsforelle | Kräuterdäpfel | Bio-Ei vom Landgut Schloss Pichlarn

duet of Marchfelder asparagus

smoked salmon trout | herb potatoes | organic egg of estate Pichlarn

21,50 €

Weißer Marchfelder Spargel

Hühnerfiletspitzen | Haselnussöl | Steirischer Asmonte | Pflücksalat vom Landgut Schloss Pichlarn

white Marchfelder asparagus

chicken fillet tips | hazelnut oil | Styrian asmonte | leaf salad of estate Pichlarn

23,50 €

Marchfelder Spargel „Steirisch“

Kernöl-Hollandaise | Erdäpfeln | Grammeln | Paradeiser | Kresse vom Landgut Schloss Pichlarn

Marchfelder asparagus "Styrian style"

pumpkin seed oil hollandaise | potatoes | "grammeln" | tomatoes | cress of estate Pichlarn

19,50 €

Mario Ilsinger's Süße Verführung

Holunder Buttermilch Mousse

Erdbeere | Walnüsse | Minze

elder buttermilk mousse

strawberry | walnut | mint

7,50 €

Schaumweine aus Österreich glasweise 0,1 lt / 0,75 lt

Imlauer Grüner Veltliner Sekt Brut	5,00 € / 35,00 €
Schilcher Sekt	6,00 € / 42,00 €
Stefan Langmann – St. Stefan ob Stainz – Weststeiermark	

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

2022 Grüner Veltliner „Lössl“	5,50 € / 32,00 €
Schloss Gobelsburg - Langenlois – Kamptal	
2021 Riesling „Furth“ Kremstal DAC	6,00 € / 36,00 €
Weingut Malat – Palt - Kremstal	
2022 Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC	6,00 € / 36,00 €
Wohlmuth – Meinhardt Hube – Gamlitz - Südsteiermark	
2021 Weißburgunder „Alte Reben“	5,80 € / 34,00 €
Weingut Kirchknopf – Eisenstadt – Leithaberg	

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

2021 Dreizehn Rosen Rosé	6,50 € / 38,00 €
Gerald Tschida - Apetlon - Burgenland	
2021 Schilcher „Ried Langegg“	5,50 € / 32,00 €
Stefan Langmann – St. Stefan ob Stainz – Weststeiermark	

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

2022 Golser Merlot	6,00 € / 36,00 €
Weingut Allacher Vinum Pannonia - Gols - Burgenland	
2019 Blaufränkisch „Schoaga“ Eisenberg DAC	6,00 € / 36,00 €
Weingut Kopfensteiner – Deutsch Schützen - Eisenberg	

Flaschenweine aus Österreich 0,75 lt

2022 Roter Veltliner „Wagram“ Wagram DAC	38,00 €
Weingut Fritsch – Oberstockstall - Wagram	
2021 Gemischter Satz Nr.1	36,00 €
Gustav Krug - Gumpoldskirchen – Thermenregion	
2020 Grauburgunder Straden „Vulkanland Steiermark DAC“	46,00 €
Stefan Krispel - Straden – Vulkanland Steiermark	
2021 Grüner Veltliner „Loibner“ Wachau DAC	62,00 €
Weingut FX Pichler – Dürnstein - Wachau	
2018 Zweigelt „Heideboden“	38,00 €
Robert Goldenits – Tadten - Neusiedlersee	
2020 Pinot Noir Ruppersthaler	42,00 €
Weingut Fritsch – Oberstockstall - Wagram	
2018 Terminator	0,75 lt 75,00 €
Gerald Tschida - Apetlon – Neusiedlersee	
	1,50 lt 150,00 €

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

brown bread with scrambled eggs of happy hens from the estate Schloss Pichlarn

Grammeln | Styrian pumpkin seed oil | chives

Tafelspitz Sülze 10,50 €

Paradeiser | Käferbohnen | Radieschen Vinaigrette | Zirbenbrot

boiled beef aspic

tomatoes | beetle bean | radish vinaigrette | swiss stone pine bread

Steirische Brettljaus'n 12,90 €

Eingelegtes Gemüse | Senf | Steirischer Kren & Kürbiskerne

Styrian board snack

pickled vegetables | mustard | Styrian horseradish & pumpkin seeds

Wurstsalat & Bio Ei vom Landgut Schloss Pichlarn 8,50 €

Paprika | Zwiebel | Steirisches Kürbiskernöl | Zirbenbrot

sausage salad & organic egg from estate Schloss Pichlarn

paprika | onion | Styrian pumpkin seed oil | swiss stone pine bread

Currywurst R19 11,50 €

Pommes | Steinsalz | Roter Zwiebel

curry sausage R19

fries | stone salt | red onion

Schinken-Käse-Toast & Pflücksalate vom Landgut Schloss Pichlarn 7,90 €

ham toast & leaf salad from estate Schloss Pichlarn

Käse-Toast & Pflücksalate vom Landgut Schloss Pichlarn 7,90€

cheese toast & leaf salad from the estate Schloss Pichlarn

Aus dem Suppentopf

Klare Rindsuppe vom Almochsen 5,00 €

Leberknödel, Nudeln oder Frittaten

clear beef broth of ox

liver dumpling, noodles or sliced pancakes

Hauptgerichte

Gegrilltes Rumpsteak vom Ennstaler Hochlandrind - 200g	28,50€
Ofenerdäpfel Grillgemüse Gewürzbutter <i>grilled rump steak of highland cattle</i> <i>baked potato grilled vegetables spiced butter</i>	
Ennstaler Hochlandrind Burger	17,90€
Speck Paradeiser Cheddar-Käse Steinsalz Pommes Cocktailsauce <i>highland cattle burger</i> <i>bacon tomato cheddar cheese stone salt fries cocktail sauce</i>	
Zwiebelrostbraten vom Ennstaler Hochlandrind	22,90 €
Kräuterspätzle Speckbohnen <i>roast beef with onions of Ennstal alpine beef</i> <i>herbs spaetzle green beans with bacon</i>	
Steirischer Backhendl Salat mit Preiselbeeren & Kren	14,50 €
<i>Styrian fried chicken salad with cranberries & horseradish</i>	
Gebratene Hühnerbrust auf Salat, Preiselbeeren & Kren	14,50 €
<i>grilled chicken breast with salad, cranberries & horseradish</i>	
Schweineschnitzel „Wiener Art“	15,90 €
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>	

Leicht & Frisch

Trautenfelser Forelle „Müllerin Art“	19,00 €
Petersilienerdäpfel Gartensalat vom Landgut Schloss Pichlarn <i>„Trautenfelser“trout „Müllerin style“</i> <i>parsley potatoes garden lettuce from the estate Schloss Pichlarn</i>	
Garnelen auf „Spaghetti aglio e olio“	23,00 €
Rucola Getrocknete Paradeiser Pinienkerne <i>king prawns with spaghetti aglio e olio</i> <i>rucola dried tomatoes pine nuts</i>	
Bunte Salatbowle & 4 Stück Garnelen	22,00 €
Oliven Knoblauchbaguette <i>colorful salad bowle & king prawns</i> <i>olives garlic baguette</i>	

Alle Preise inklusive MwSt.

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

Vegetarisch für alle

Bio-Eier Nockerl von glücklichen Hühnern 13,50 €
Schnittlauch | Steirisches Kürbiskernöl & Kerne
Gartensalat vom Landgut Schloss Pichlarn
organic egg spaetzle of happy hens
chives | Styrian pumpkin seed oil & seeds
garden lettuce from the estate Schloss Pichlarn

Bunte Salatschüssel & gebackener Schafkäse 12,50 €
Paradeiser | Oliven | Zwiebel | Preiselbeeren
colorful salad bowl & fried sheep cheese
tomatoes | olives | onions | cranberries

Klar vegan

Gemüse Burger 14,50 €
Avocado | Paradeiser | Gurke | Gartensalat | Pommes | Chili Creme
vegetables burger
avocado | tomato | cucumber | garden lettuce | fries | chili cream

Spaghetti aglio e olio 11,50 €
Rucola | Getrocknete Paradeiser | Pinienkerne
Spaghetti aglio e olio
rucola | dried tomatoes | pine nuts

Süße Momente

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

Hausgemachter Apfelstrudel oder Topfenstrudel 3,90 €
homemade apple strudel or curd cheese strudel

Hausgemachte Torte / Kuchen der Saison 4,90 €
homemade tart | homemade cake of the season

Portion Schlagobers 1,00 €
portion of whipped cream

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	3,40 €
	0,30 l	3,90 €
	0,50 l	4,90 €
Stiegl Zwickl	0,20 l	3,90 €
	0,30 l	4,60 €
	0,50 l	5,60 €
Stiegl Weisse	0,30 l	4,60 €
	0,50 l	5,60 €

THALHEIMER Bier vom Fass

Thalheimer Pils	0,20 l	3,60 €
	0,30 l	4,20 €
	0,50 l	5,20 €

Aus der Flasche

Stiegl Zitronenradler	0,33 l	4,50 €
-----------------------	--------	--------

Alkoholfrei:

Stiegl Freibier	0,33 l	4,90 €
Stiegl Sport Weisse	0,50 l	5,60 €

Wein Spritzer

Holler Spritzer & Zitrone	0,25 l	3,80 €
Sommer Spritzer & Zitrone	0,25 l	3,20 €
Weisser Spritzer	0,25 l	3,50 €

Brände & Spirituosen

Josef Hofer Brände aus Irdning 2 cl

Zirbenz Zirbenschnaps	3,80 €
Williams	3,80 €
Marille	3,80 €

Liköre

Baileys	5 cl	5,80 €
Frangelico Nuss Likör	2 cl	3,60 €

Bitters 4 cl

Ramazotti	4,50 €
Averna	4,50 €

Julius Meinl Premium Kaffee

Espresso	3,20 €
Doppelter Espresso	3,90 €
Verlängerter	3,50 €
Cappuccino	3,90 €
Latte Macchiato	4,20 €

Alkoholfreie Getränke

Energy Drinks

Red Bull Energy Drink	
Red Bull Sugarfree	
Red Bull Red Edition	
Red Bull Winter Edition	0,25 l 5,00 €

Organics Life Time Drinks

Simply Cola	
Black Orange	
Purple Berry	
Viva Mate	
Bitter Lemon	
Ginger Ale	
Ginger Beer	
Tonic Water	0,25 l 5,00 €

RAUCH Fruchtsäfte

Apfel	
Orange	
Johannisbeere	0,25 l 3,80 €
mit hg. Quellwasser	0,30 l / 0,50 l 3,80 € / 4,20 €
mit Sodawasser	0,30 l / 0,50 l 4,20 € / 4,80 €
Holunder	
mit hg. Quellwasser	0,30 l / 0,50 l 2,80 € / 3,20 €
mit Sodawasser	0,30 l / 0,50 l 3,20 € / 3,80 €
Marille	
Mango	0,20 l 4,00 €
mit hg. Quellwasser	0,30 l / 0,50 l 4,00 € / 4,40 €
mit Sodawasser	0,30 l / 0,50 l 4,40 € / 5,00 €

Pichlarn Quelle & Limonaden

Pichlarn Quelle still prickelnd	0,33 l	3,50 €
Pichlarn Quelle still prickelnd	0,75 l	5,50 €
Coca Cola	0,33 l	4,00 €
Coca Cola light	0,33 l	4,00 €
Coca Cola zero	0,33 l	4,00 €
Fanta	0,33 l	4,00 €
Sprite	0,33 l	4,00 €
Almdudler	0,35 l	4,00 €

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	3,50 €