

## 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  
6,80 €

### **MOJITO BREEZE**

ORGANICS Easy Lemon | Mojito Minze | Limette | Minze  
6,80 €

## Erfrischendes Kracherl

### **THALHEIMER Limonade Uhudler**

### **THALHEIMER Limonade Weiße Traube**

### **THALHEIMER Limonade Himbeere**

4,80 €

## Prickelnde 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 €

### **MALFY GIN TONIC**

ORGANICS Tonic Water | Malfy Gin con Arancia | Orange  
12,00 €

## Einfach klassisch

### **APEROL SPRIZZ**

Prosecco | Aperol | Soda | Orange  
7,80 €

### **HUGO**

Prosecco | Holunderblüte | Soda | Minze  
6,80 €

### **CAMPARI ORANGE / SODA**

6,00 € / 5,50 €

Küchenchef Gottfried Prall präsentiert...

Herbstliche **WILD TAGE** im Restaurant 19

## Kleine Wilderei

### **Carpaccio vom Hirschkalb**

Kürbis | Haselnuss | Vogerlsalat

*Carpaccio of deer calf*

*pumpkin | hazelnut | lamb's lettuce*

16,90 €

### **Heimische Rehpastete**

Preiselbeere Butter | Holundergelee vom Landgut Pichlarn | Brioche

*Local venison pâté*

*cranberry butter | elder jelly from the estate Pichlarn | brioche*

15,90 €

### **Herbstlicher Blattsalat**

Maroni | Steirischer Apfel

*Autumnal leaf salad*

*chestnuts | Styrian apple*

7,90 €

## Aus dem Suppentopf

### **Steirische Kürbiscreme Suppe**

Kürbiskernöl | Kerne

*Cream soup of Styrian pumpkin*

*pumpkin seed oil | pumpkin seeds*

6,50 €

### **Klare Rindsuppe vom Almochsen**

Kräuter Frittaten oder Grießnockerl

*clear beef broth of ox*

*sliced pancakes with herbs or semolina dumplings*

5,50 €

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

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

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

<b>2023 Grüner Veltliner „Lössl“</b>	5,50 € / 32,00 €
Schloss Gobelsburg - Langenlois – Kamptal	
<b>2023 Riesling „Furth“ Kremstal DAC</b>	6,00 € / 36,00 €
Weingut Malat – Palt - Kremstal	
<b>2022 Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC</b>	6,00 € / 36,00 €
Wohlmuth – Meinhardt Hube – Gamlitz - Südsteiermark	
<b>2021 Weißburgunder „Alte Reben“</b>	5,80 € / 34,00 €
Weingut Kirchknopf – Eisenstadt – Leithaberg	

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

<b>2022 Dreizehn Rosen Rosé</b>	6,50 € / 38,00 €
Gerald Tschida - Apetlon - Burgenland	
<b>2022 Schilcher „Ried Langegg“</b>	5,50 € / 32,00 €
Stefan Langmann – St. Stefan ob Stainz – Weststeiermark	

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

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

## Kleine feine Auswahl aus dem Schlosskeller 0,75 lt

<b>2022 Gelber Muskateller Vulkanland Steiermark DAC</b>	48,00 €
Krispel - Straden – Vulkanland Steiermark	
<b>2021 Pinot Gris „Ried Gola“</b>	62,00 €
Wohlmuth - Kitzeck im Sausal – Südsteiermark	
<b>2017 Chardonnay „Ried Sausaler Schlüssel“</b>	68,00 €
Wohlmuth – Kitzeck im Sausal – Südsteiermark	
<b>2022 Riesling „Klostersatz“ Wachau DAC</b>	68,00 €
FX Pichler - Oberloiben – Wachau	
<b>2018 Grüner Veltliner „Der Ott Feuersbrunn“</b>	68,00 €
Bernhard Ott - Feuersbrunn – Wagram	
<b>2020 Zweigelt „Heideboden“</b>	44,00 €
Robert Goldenits – Tadtten - Neusiedlersee	
<b>2019 Pinot Noir „Grillenhügel“ Reserve</b>	58,00 €
Johanneshof-Reinisch - Tattendorf – Thermenregion	
<b>2020 Opus Eximium No, 31 (BF, SL, ZW)</b>	68,00 €
Albert Gesellmann - Deutschkreutz – Mittelburgenland	

Alle Preise inklusive MwSt.

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

# Auf der Jagd

## **Steak vom Hirschrücken**

Rotkraut | Vogelbeere | Polenta Sterz | Grammeln  
*Saddle of deer steak*  
*red cabbage | rowanberry | polenta "Sterz" | "Grammeln"*  
36,90 €

## **Geschmorte Wildentenkeule (2 Stück)**

Rotkraut | Kohlsprossen | Birne | Serviettenknödel  
*Braised leg of wild duck*  
*red cabbage | brussel sprouts | pear | poached dumplings*  
21,90 €

## **Wildschweinbraten**

Rotkraut | Kräuter Spätzle | Gewürzapfel  
*Roast wild boar*  
*red cabbage | herbs spaetzle | spicy apple*  
19,90€

## **In Butterschmalz gebackenes Rehnüsschen**

Erdäpfel Vogersalat | Maroni | Preiselbeeren  
*Roe leg fried in clarified butter*  
*potato salad with lamb's lettuce | chestnuts | cranberries*  
23,90 €

## **Tagliatelle mit Wild Bolognese**

Asmonte | Liebstöckl  
*Tagliatelle with venison bolognese*  
*Asmonte | lovage*  
14,90 €

## **Gnocchi mit Muskatkürbis**

Asmonte | Kürbiskernöl  
*Gnocchi with nutmeg pumpkin*  
*Asmonte | pumpkin seed oil*  
12,90 €

## Restaurant 19 Klassiker

<b>Bio-Eierspeise Brot vom Landgut Pichlarn</b>	7,50 €
Grammeln   Steirisches Kürbiskernöl   Schnittlauch <i>brown bread with scrambled eggs of happy hens from the estate Pichlarn</i> Grammeln   Styrian pumpkin seed oil   chives	
<b>Wurstsalat &amp; Bio Ei vom Landgut Schloss Pichlarn</b>	9,50 €
Paprika   Zwiebel   Steirisches Kürbiskernöl   Zirbenbrot <i>sausage salad &amp; organic egg from estate Schloss Pichlarn</i> paprika   onion   Styrian pumpkin seed oil   swiss stone pine bread	
<b>Schinken-Käse-Toast &amp; Pflücksalate vom Landgut Pichlarn</b>	7,90 €
<i>ham toast &amp; leaf salad from estate Pichlarn</i>	
<b>Käse-Toast &amp; Pflücksalate vom Landgut Pichlarn</b>	7,90€
<i>cheese toast &amp; leaf salad from the estate Pichlarn</i>	
<b>Ennstaler Hochlandrind Burger</b>	18,90€
Speck   Paradeiser   Cheddar-Käse   Steinsalz Pommes   Cocktailsauce <i>highland cattle burger</i> bacon   tomato   cheddar cheese   stone salt fries   cocktail sauce	
<b>Steirischer Backhendl Salat mit Preiselbeeren &amp; Kren</b>	15,50 €
<i>Styrian fried chicken salad with cranberries &amp; horseradish</i>	
<b>Gebratene Hühnerbrust auf Salat, Preiselbeeren &amp; Kren</b>	14,90 €
<i>grilled chicken breast with salad, cranberries &amp; horseradish</i>	
<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b>	16,90 €
Petersilienerdäpfel   Preiselbeeren   Gartensalat vom Landgut Pichlarn <i>baked pork escalope „Viennese style“</i> parsley potatoes   cranberries   garden lettuce from the estate Pichlarn	

## Leicht & Frisch

<b>Trautenfelser Forelle „Müllerin Art“</b>	19,00 €
Petersilienerdäpfel   Gartensalat vom Landgut Pichlarn <i>„Trautenfelser“trout „Müllerin style“</i> parsley potatoes   garden lettuce from the estate Pichlarn	

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** 14,50 €  
Schnittlauch | Steirisches Kürbiskernöl & Kerne  
Gartensalat vom Landgut Pichlarn  
*organic egg spaetzle of happy hens  
chives | Styrian pumpkin seed oil & seeds  
garden lettuce from the estate Pichlarn*

## Klar vegan

**Burger mit Linsen Laibchen** 15,50 €  
Avocado | Paradeiser | Gurke | Gartensalat | Pommes | Chili Creme  
*Burger with lentil balls  
avocado | tomato | cucumber | garden lettuce | fries | chili cream*

## Süße Momente

**Bauernkrapfen** 8,50 €  
Vanille Eis | Kirschmarmelade vom Landgut Pichlarn  
*Farmer's doughnuts  
vanilla ice cream | cherry jam from the estate Pichlarn*

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

**Schloss Pichlarn Torte** 5,90 €  
*Schloss Pichlarn cake*

**Hausgemachter Apfelstrudel oder Topfenstrudel** 4,90 €  
*homemade apple strudel or curd cheese strudel*

**Hausgemachte Torte / Kuchen der Saison** 5,50 €  
*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	3,90 €
	0,30 l	4,60 €
	0,50 l	5,60 €
Stiegl Zwickl	0,20 l	4,20 €
	0,30 l	4,90 €
	0,50 l	5,90 €
Stiegl Weisse	0,30 l	4,90 €
	0,50 l	5,90 €

## THALHEIMER Bier vom Fass

Thalheimer Pils	0,20 l	4,20 €
	0,30 l	4,70 €
	0,50 l	5,70 €

## Aus der Flasche

Stiegl Zitronenradler	0,33 l	4,90 €
-----------------------	--------	--------

### 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

### Rum 4cl

<b>Bumbu- BARBADOS</b>	12,00 €
------------------------	---------

Banane | Zimt | Eichenholz | Vanille

<b>Don Papa Baroko - PHILIPPINIEN</b>	12,00 €
---------------------------------------	---------

Kandierte Früchte | Honig | Vanille

<b>Diplomatico Excl. 12 YO - VENEZUELA</b>	12,00 €
--	---------

Tropisch | Rosinen | Gewürznelken | Kakao | Zimt

### Whisky 4cl

<b>Ruotkers Ruediger 2.- ÖSTERREICH</b>	12,00 €
---	---------

Popcorn | Karamell | Schokolade | Brioche | Kaffee

<b>Knob Creek Bourbon 9 YO - USA</b>	9,00 €
--------------------------------------	--------

Ahornzucker | Zartbitterschokolade | Malz | Eiche

### Josef Hofer Brände aus Irdning 2 cl

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

### Liköre

Baileys auf Eis & Sahne	5 cl	5,80 €
Frangelico Nuss Likör	2 cl	4,50 €

### Bitters 4 cl

Ramazotti	4,50 €
Averna	4,50 €

## Alkoholfreie Getränke

### Energy Drinks

Red Bull Energy Drink	0,25 l	5,00 €
-----------------------	--------	--------

### Organics Life Time Drinks

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

### RAUCH Fruchtsäfte

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

### 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	4,50 €
Coca Cola zero	0,33 l	4,50 €
Fanta	0,33 l	4,50 €
Sprite	0,33 l	4,50 €
Almdudler	0,35 l	4,50 €

## 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	4,00 €

## Julius Meinl Premium Kaffee

Espresso	3,50 €
Doppelter Espresso	4,80 €
Verlängerter	4,20 €
Cappuccino	4,50 €
Latte Macchiato	5,20 €