

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

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

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 €

MALFY GIN TONIC

ORGANICS Tonic Water | Malfy Gin con Arancia | Orange
14,00 €

Einfach klassisch

APEROL SPRIZZ

Prosecco | Aperol | Soda | Orange
8,50 €

HUGO

Prosecco | Holunderblüte | Soda | Minze
7,50 €

CAMPARI ORANGE / SODA

6,50 € / 6,00 €

Steinpilz & Schwammerl

Sülze vom Rinder Tafelspitz

Eierschwammerl | Pflücksalate | Kürbis Kernöl | Bio Ei vom Landgut Pichlarn

Boild beef jelly of "Tafelspitz"

Chanterelles | leaf salad | pumpkin seed oil | organic egg from the estate Pichlarn

13,50 €

Geröstete Eierschwammerl mit Bio Ei vom Landgut Pichlarn

Bauernbrot von der Handwerks Bäckerei Traffella in Öblarn

Roasted Chanterelles with organic egg from the estate Pichlarn

Farmer's bread from the bakery Traffella in Öblarn

11,50 €

Eierschwammerl in Rahmsauce

Serviettenknödel | knuspriger Bauchspeck | Schnittlauch

Chanterelles in cream sauce

dumplings | crispy bacon | chives

18,50 €

Gebackene Eierschwammerl

Erdäpfel | Sauce Tartar | Pflücksalat vom Landgut Pichlarn

Fried Chanterelles

potatoes | Tartar sauce | leaf salad from the estate Pichlarn

20,50 €

Steinpilz Ravioli

Basilikum Sauce | Parmesan | Pinienkerne | Pflücksalat vom Landgut Pichlarn

Porcini Ravioli

basil sauce | Parmesan | pine nuts | leaf salad from the estate Pichlarn

19,50 €

Mousse von der Belgischen Schokolade

Erdbeere Minze Ragout

Mousse of Belgium chocolate

strawberry mint ragout

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

2023 Grüner Veltliner „Löss“	6,00 € / 36,00 €
Schloss Gobelsburg - Langenlois – Kamptal	
2023 Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC	6,50 € / 39,00 €
Wohlmuth – Meinhardt Hube – Gamlitz - Südsteiermark	
2023 Weißburgunder „Alte Reben“	6,50 € / 39,00 €
Weingut Kirchknopf – Eisenstadt – Leithaberg	

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

2022 Schilcher „Ried Langegg“	5,70 € / 34,00 €
Stefan Langmann – St. Stefan ob Stainz – Weststeiermark	

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

2023 Golser Merlot	6,00 € / 36,00 €
Weingut Allacher Vinum Pannonia - Gols - Burgenland	
2019 Blaufränkisch „Schoaga“ Eisenberg DAC	6,50 € / 39,00 €
Weingut Kopfensteiner – Deutsch Schützen - Eisenberg	

Kleine feine Auswahl aus dem Schlosskeller 0,75 lt

2022 Gelber Muskateller Gamlitz	56,00 €
Hannes Sabathi- Gamlitz – Südsteiermark	
2022 Pinot Gris „Ried Gola“ 1. Lage STK	62,00 €
Wohlmuth - Kitzeck im Sausal – Südsteiermark	
2017 Chardonnay „Ried Sausaler Schlössel“	68,00 €
Wohlmuth – Kitzeck im Sausal – Südsteiermark	
2022 Riesling „Klostersatz“ Wachau DAC	68,00 €
FX Pichler - Oberloiben – Wachau	
2023 Grüner Veltliner „Der Ott Feuersbrunn“	68,00 €
Bernhard Ott - Feuersbrunn – Wagram	
2022 Kreuzweingarten Gumpoldskirchner Ehe (Rotgipfler & Zierfandler)	48,00 €
Gustav Krug – Gumpoldskirchen - Thermenregion	
2022 Rosa	48,00 €
Weingut Umathum – Frauenkirchen – Neusiedlersee	
2022 Zweigelt Rubin Carnuntum DAC	40,00 €
Michael Auer – Höflein – Carnuntum	
2020 Pinot Noir „Grillenhügel“ Reserve	58,00 €
Johanneshof-Reinisch - Tattendorf – Thermenregion	
2021 Opus Eximium No, 34 (BF, SL, ZW)	74,00 €
Albert Gesellmann - Deutschkreutz – Mittelburgenland	

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 13,50 €

Paradeiser | Käferbohnen | Radieschen Vinaigrette | Zirbenbrot

boiled beef aspic

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

Mediterrane Riesen-Bruschetta 12,50 €

Büffelmozzarella | Paradeiser | Basilikum | Pinienkerne

Mediterranean giant bruschetta

Buffalo mozzarella | tomatoes | basil | pine nuts

Wurstsalat & Bio Ei vom Landgut Schloss Pichlarn 11,50 €

Paprika | Zwiebel | Steirisches Kürbiskernöl | Zirbenbrot

sausage salad & organic egg from estate Schloss Pichlarn

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

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 6,00 €

Grießnockerl oder Frittaten

clear beef broth of ox

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 highland cattle</i> <i>roasted potatoes bacon beans chimichurri sauce</i>	34,50€
Tagliata vom Ennstaler Hochlandrind Rucola Paradeiser Pinienkerne Parmesan Oliven Ciabatta <i>Tagliata of Ennstal alpine beef</i> <i>rucola tomatoes pine nuts Parmesan olive ciabatta</i>	29,90 €
Ennstaler Hochlandrind Burger Speck Paradeiser Cheddar-Käse Steinsalz Pommes Cocktailsauce <i>highland cattle burger</i> <i>bacon tomato cheddar cheese stone salt fries cocktail sauce</i>	19,50€
Steirischer Backhendl 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 €
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 €

Leicht & Frisch

Filet von der Trautenfelser Forelle „Steirische Art“ Petersilienerdäpfel Wurzelgemüse Steierkren Sauce <i>„Trautenfelser“ trout „Styrian style“</i> <i>parsley potatoes root vegetables Styrian horseradish sauce</i>	19,90 €
Garnelen auf „Spaghetti aglio e olio“ Rucola Getrocknete Paradeiser Pinienkerne <i>king prawns with spaghetti aglio e olio</i> <i>rucola dried tomatoes pine nuts</i>	27,90 €
Bunte Salatbowle & 4 Stück Garnelen Oliven Knoblauchbaguette <i>colorful salad bowl & king prawns</i> <i>olives 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

rucola | dried tomatoes | pine nuts

Bunte Salatschüssel & gebackener Schafkäse

13,50 €

Paradeiser | Oliven | Zwiebel | Preiselbeeren

colorful salad bowl & fried sheep cheese

tomatoes | olives | onions | cranberries

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

Eispalatschinke

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 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	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 Pils	0,20 l	4,30 €
	0,30 l	4,90 €
	0,50 l	6,20 €

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		
Bitter Lemon		
Easy Lemon		
Ginger Ale		
Tonic Water	0,25 l	6,00 €

RAUCH Fruchtsäfte

Apfel		
Orange		
Johannisbeere	0,25 l	4,20 €
mit PQ still	0,30 l / 0,50 l	4,40 € / 4,80 €
mit PQ prickelnd	0,30 l / 0,50 l	4,60 € / 5,20 €
Holunder		
mit PQ still	0,30 l / 0,50 l	3,70 € / 4,20 €
mit PQ prickelnd	0,30 l / 0,50 l	4,00 € / 4,50 €
Marille		
Mango	0,20 l	4,80 €
mit PQ still	0,30 l / 0,50 l	5,00 € / 5,40 €
mit PQ prickelnd	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 €
Sprite	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 €