

## 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  
7,50 €

### **ORANGE SPRITZ ZERO**

ORGANICS Black Orange | Monin Bitter | Pioppo Grigio 0,0%  
8,50 €

### **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

### **FIZZY BLUSH**

ORGANICS Fizzy Peach | Tequila Silver | Zitrone | Grenadine  
8,50 €

### **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 €

## Einfach klassisch

### **APEROL SPRITZ**

Prosecco | Aperol | Soda | Orange  
8,50 €

### **HUGO**

Prosecco | Holunderblüte | Soda | Minze  
7,50 €

### **CAMPARI ORANGE / SODA**

6,50 € / 6,00 €

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**

Bärlauch Gebäck | Kresse vom Landgut Schloss Pichlarn

*cream soup of "Marchfeld" asparagus*

*wild garlic pastries | cress of estate Pichlarn*

7,00 €

## **Duett vom Marchfelder Spargel**

Heimischer Rauchschinken | Erdäpfel | Kernöl Aioli

Gebackenes Bio-Ei vom Landgut Schloss Pichlarn

*duet of "Marchfeld" asparagus*

*local smoked ham | potatoes | pumpkin seed oil aioli*

*baked organic egg of estate Pichlarn*

22,50 €

## **Brennessel Ravioli**

Grüner Spargel | Getrocknete Paradeiser | Parmesan

*Stinging nettle ravioli*

*green asparagus | dried tomatoes | Parmesan*

19,50 €

## **Marchfelder Spargel**

Butter Erdäpfeln | Kräuterseitlinge | Walnuss Pesto

Kresse vom Landgut Schloss Pichlarn

*Marchfelder asparagus*

*butter potatoes | king oyster mushroom | walnut pesto*

*cress of estate Pichlarn*

20,50 €

## **Crème Brulée von der Belgische Schokolade**

Erdbeere Minze Ragout | Pistazien Eis

*Crème Brulée of Belgian chocolate*

*strawberry mint ragout | pistachio ice cream*

12,50 €

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

<b>Imlauer Grüner Veltliner Sekt Brut</b>	6,00 € / 42,00 €
<b>Schilcher Sekt</b>	7,00 € / 49,00 €
Stefan Langmann – St. Stefan ob Stainz – Weststeiermark	

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

<b>2025 Grüner Veltliner Federspiel Terrassen „IMLAUER“</b>	6,00 € / 36,00 €
Domäne Wachau - Dürnstein – Wachau	
<b>2024 Sauvignon Blanc Südsteiermark DAC</b>	6,60 € / 39,00 €
Wohlmuth – Meinhardt Hube – Gamlitz - Südsteiermark	
<b>2024 Weißburgunder „Alte Reben“</b>	6,60 € / 39,00 €
Weingut Kirchknopf – Eisenstadt – Leithaberg	

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

<b>2024 Schilcher „Ried Langegg“</b>	5,80 € / 34,00 €
Stefan Langmann – St. Stefan ob Stainz – Weststeiermark	
<b>2024 Rosé</b>	6,80 € / 40,00 €
Andreas Kollwentz – Großhöflein – Leithaberg Burgenland	

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

<b>2023 Golser Merlot</b>	6,00 € / 36,00 €
Weingut Allacher Vinum Pannonia – Gols – Burgenland	
<b>2023 Blaufränkisch „Classic“</b>	6,00 € / 36,00 €
IBY Bio Rotweingut – Horitschon – Mittelburgenland	

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

<b>2024 Welschriesling Gutswein Südsteiermark DAC</b>	42,00 €
Ewald Zwegytsch – Ratsch an der Weinstraße – Südsteiermark	
<b>2025 Gelber Muskateller Phyllit</b>	46,00 €
Wohlmuth – Kitzack im Sausal – Südsteiermark	
<b>2023 Grauer Burgunder</b>	48,00 €
Josef Umathum – Frauenkirchen – Neusiedlersee	
<b>2023 Chardonnay Ried Felsenstein</b>	44,00 €
Birgit Braunstein – Purbach – Leithaberg Burgenland 	
<b>2023 Riesling Furth</b>	42,00 €
Weingut Malat – Palt – Kremstal	
<b>2024 Roter Veltliner Wagram</b>	44,00 €
Weingut Fritsch – Oberstockstall – Wagram 	
<b>2022 Zweigelt Rubin Carnuntum DAC</b>	40,00 €
Michael Auer – Höflein – Carnuntum	
<b>2021 Pinot Noir Ruppersthaler</b>	48,00 €
Weingut Fritsch – Oberstockstall – Wagram 	
<b>2022 Cuvée Debüt Carnuntum DAC (ZW, ME, BF)</b>	40,00 €
Michael Auer – Höflein – Carnuntum	

Alle Preise inklusive MwSt.

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

## Lust auf was Kleines?

<b>Bio-Eierspeise Brot vom Landgut Schloss Pichlarn</b>	7,50 €
Grammeln   Steirisches Kürbiskernöl   Schnittlauch <i>brown bread with scrambled eggs of happy hens from the estate Schloss Pichlarn</i> Grammeln   Styrian pumpkin seed oil   chives	
<b>Tafelspitz Sülze</b>	13,50 €
Paradeiser   Käferbohnen   Radieschen Vinaigrette <i>boiled beef aspic</i> tomatoes   beetle bean   radish vinaigrette	
<b>Mediterrane Bruschetta</b>	12,50 €
Büffelmozzarella   Paradeiser   Basilikum   Pinienkerne <i>Mediterranean bruschetta</i> Buffalo mozzarella   tomatoes   basil   pine nuts	
<b>Wurstsalat &amp; Bio Ei vom Landgut Schloss Pichlarn</b>	11,50 €
Paprika   Zwiebel   Steirisches Kürbiskernöl   Gebäck <i>sausage salad &amp; organic egg from estate Schloss Pichlarn</i> paprika   onion   Styrian pumpkin seed oil   bread roll	
<b>Schinken Käse Toast &amp; Pflücksalate vom Landgut Schloss Pichlarn</b>	7,90 €
<i>ham toast &amp; leaf salad from estate Schloss Pichlarn</i>	
<b>Auf Wunsch mit Pommes Frites</b>	4,00 €
<i>with Pommes Frites</i>	
<b>Käse Toast &amp; Pflücksalate vom Landgut Schloss Pichlarn</b>	7,90 €
<i>cheese toast &amp; leaf salad from the estate Schloss Pichlarn</i>	
<b>Auf Wunsch mit Pommes Frites</b>	4,00 €
<i>with Pommes Frites</i>	

## Aus dem Suppentopf

<b>Klare Rindsuppe vom Almochsen</b>	6,00 €
Grießnockerl oder Frittaten <i>clear beef broth of ox</i> semolina dumplings or sliced pancakes	

Alle Preise inklusive MwSt.

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

## Hauptgerichte

<b>Gegrilltes Rumpsteak vom Ennstaler Hochlandrind - 200g</b> Braterdäpfel   Speckbohnen   Chimichurri Sauce <i>grilled rump steak of "Ennstal" highland cattle</i> <i>roasted potatoes   bacon beans   chimichurri sauce</i>	34,50€
<b>Ennstaler Hochlandrind Burger</b> Speck   Paradeiser   Cheddar-Käse   Steinsalz Pommes   Cocktailsauce <i>"Ennstal" highland cattle burger</i> <i>bacon   tomato   cheddar cheese   stone salt fries   cocktail sauce</i>	19,50€
<b>Spanferkelbraten</b> Speck Krautsalat   Brezn Knödel   Kümmelsaft <i>roast suckling pig</i> <i>bacon coleslaw   pretzel dumpling   caraway jus</i>	18,90 €
<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> 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 €
<b>Filet von der Trautenfelser Forelle „Steirische Art“</b> Erdäpfel Kren Püree   Wurzelgemüse   Welschriesling Sauce <i>„Trautenfelser“ trout „Styrian style“</i> <i>Potatoe horseradish puree   root vegetables   "Welschriesling" sauce</i>	19,90 €
<b>4 Stück Garnelen auf „Spaghetti aglio e olio“</b> Rucola   Getrocknete Paradeiser   Pinienkerne <i>4 pieces of king prawns with spaghetti aglio e olio</i> <i>rucola   dried tomatoes   pine nuts</i>	24,00 €

## Leicht & Frisch

<b>Steirischer Backhendl Salat mit Preiselbeeren &amp; Kren</b> <i>Styrian fried chicken salad with cranberries &amp; horseradish</i>	16,50 €
<b>Gebratene Hühnerbrust auf Salat, Preiselbeeren &amp; Kren</b> <i>grilled chicken breast with salad, cranberries &amp; horseradish</i>	15,90 €
<b>Bunte Salatbowle &amp; Tagliata vom Ennstaler Hochlandrind</b> Blattsalate   Steirische Käferbohne   Paradeiser   Erdäpfel   Kernöl <i>colorful salad bowl &amp; tagliata of "Ennstal" highland cattle</i> <i>leave salad   "Styrian" fire bean   tomato   potatoe   pumpkin seed oil</i>	29,90 €
<b>Bunte Salatbowle &amp; 4 Stück Garnelen</b> Knoblauchbaguette <i>colorful salad bowl &amp; king prawns</i> <i>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*

**Bauernsalat & Schafkäsefladen** 13,50 €  
Paradeiser | Oliven | Zwiebel | Gurken | Paprika  
*farmers salad & sheep cheese flatbread*  
*tomatoes | olives | onions | cucumbers | pepper*

## 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*

**Eispalatschinken** 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 mit Schlagobers** 5,50 €  
**Auf Wunsch mit Vanille Eis / Vanille Sauce** 2,20 €  
*homemade apple strudel with whipped cream*  
*with vanilla ice cream or vanilla sauce on request*

**Hausgemachter Topfenstrudel mit Schlagobers** 5,50 €  
**Auf Wunsch mit Vanille Eis / Vanille Sauce** 2,20 €  
*homemade curd cheese strudel with whipped cream*  
*with vanilla ice cream or vanilla sauce on request*

**Hausgemachte Torte / Kuchen der Saison** 5,90 €  
*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 Steirisch Hell	0,20 l	4,50 €
	0,30 l	5,20 €
	0,50 l	6,40 €

## 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

<b>Bumbu - BARBADOS</b>	11,00 €
Banane   Zimt   Eichenholz   Vanille	
<b>Don Papa Baroko - PHILIPPINIEN</b>	10,00 €
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>	10,00 €
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	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		
Fizzy Peach		
Bitter Lemon		
Easy Lemon		
Tonic Water	0,25 l	6,00 €

### RAUCH Fruchtsäfte

Apfel		
Orange		
Johannisbeere	0,25 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 €
Holunder		
<i>mit PQ still</i>	0,30 l / 0,50 l	3,70 € / 4,20 €
<i>mit PQ prickelnd</i>	0,30 l / 0,50 l	4,00 € / 4,50 €
Apfelsaft naturtrüb		
Erdbeere		
Marille		
Mango	0,20 l	4,80 €
<i>mit PQ still</i>	0,30 l / 0,50 l	5,00 € / 5,40 €
<i>mit PQ prickelnd</i>	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 €

## 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 €