

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 €

Herbstliche 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 SPRIZZ

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.

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 | Weintraube

Autumnal leaf salad

chestnuts | Styrian apple | grape

7,90 €

Aus dem Suppentopf

Steirische Kürbiscreme Suppe

Kürbiskernöl | Kerne

Cream soup of Styrian pumpkin

pumpkin seed oil | pumpkin seeds

7,00 €

Klare Rindsuppe vom Almoachsen

Kräuter Frittaten oder Grießnockerl

clear beef broth of ox

sliced pancakes with herbs or semolina dumplings

6,00 €

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

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

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

2024 Schilcher „Ried Langegg“	5,80 € / 34,00 €
Stefan Langmann – St. Stefan ob Stainz – Weststeiermark	
2025 Rosé	6,80 € / 40,00 €
Andreas Kollwentz – Großhöflein – Leithaberg Burgenland	

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

2024 Golser Merlot	6,00 € / 36,00 €
Weingut Allacher Vinum Pannonia – Gols – Burgenland	
2023 Blaufränkisch „Classic“	6,00 € / 36,00 €
IBY Bio Rotweingut – Horitschon – Mittelburgenland	

Kleine feine Auswahl aus dem Schlosskeller 0,75 lt

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

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 Flugentenbrust

Rotkraut | Kohlsprossen | Birne | Serviettenknödel

Braised duck breast

red cabbage | brussel sprouts | pear | poached dumplings

27,90 €

Wildschweinbraten

Rotkraut | Kräuter Spätzle | Gewürzapfel

Roast wild boar

red cabbage | herbs spaetzle | spicy apple

21,90€

In Butterschmalz gebackenes Rehnüsschen

Erdäpfel Vogersalat | Maroni | Preiselbeeren

Roe leg fried in clarified butter

potato salad with lamb's lettuce | chestnuts | cranberries

24,90 €

Tagliatelle mit Wild Bolognese

Asmonte | Liebstöckl

Tagliatelle with venison bolognese

Asmonte | lovage

15,90 €

Gnocchi mit Muskatkürbis

Wildkräuter Salat | Asmonte | Kürbiskernöl

Gnocchi with nutmeg pumpkin

wild herb salad | Asmonte | pumpkin seed oil

13,90 €

Restaurant 19 Klassiker

Bio-Eierspeise Brot vom Landgut Pichlarn 7,50 €

Grammeln | Steirisches Kürbiskernöl | Schnittlauch

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

Grammeln | Styrian pumpkin seed oil | chives

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 Pichlarn

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

cheese toast & leaf salad from the estate Pichlarn

Ennstaler Hochlandrind Burger 19,50€

Speck | Paradeiser | Cheddar-Käse | Steinsalz Pommes | Cocktailsauce

highland cattle burger

bacon | tomato | cheddar cheese | stone salt fries | cocktail sauce

Steirischer Backhendl Salat mit Preiselbeeren & Kren 16,50 €

Styrian fried chicken salad with cranberries & horseradish

Gebratene Hühnerbrust auf Salat, Preiselbeeren & Kren 15,90 €

grilled chicken breast with salad, cranberries & horseradish

Schweineschnitzel „Wiener Art“ 17,90 €

Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren | Gartensalat vom Landgut Schloss Pichlarn

baked pork escalope „Viennese style“

parsley potatoes | cranberries | garden lettuce from the estate Pichlarn

Aus heimischen Gewässern

Filet von der Trautenfelser Forelle „Steirische Art“ 19,90 €

Petersilienerdäpfel | Wurzelgemüse | Steirerkren Sauce

„Trautenfelser“trout „Styrian style“

parsley potatoes | root vegetables | Styrian horseradish sauce

Vegetarisch für alle

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

Süße Momente

Bauernkrapfen

8,50 €

Vanille Eis | Kirschmarmelade vom Landgut Pichlarn

Farmer's doughnuts

vanilla ice cream | cherry jam from the estate Pichlarn

Maroni Palatschinke & Waldbeerenragout

9,50 €

chestnut pancake & wild beery ragout

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

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		
Fizzy Peach		
Bitter Lemon		
Easy Lemon		
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 €
Apfelsaft naturtrüb		
Erdbeere		
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 €

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 €