



IMLAUER HOTEL SCHLOSS  
**PICHLARN**  
\*\*\*\*\*

Herzlich willkommen im  
Restaurant 19 vom  
IMLAUER Hotel Schloss Pichlarn

## Alkoholfreie Drinks

### **THE GOLFER - ORIGINAL**

ORGANICS Bitter Lemon | Pink Grapefruit | Orange | Minze

5,50 €

### **THE GOLFER SUMMER**

Red Bull Summer Edition (Erdbeere Marille) | Pink Grapefruit | Orange | Minze

5,50 €

### **ORANGE KISS**

ORGANICS Black Orange | Blutorange | Orange | Hollunderblüte | Zitrone

5,50 €

## Erfrischendes Kracherl

**THALHEIMER Limonade Uhudler**

**THALHEIMER Limonade Weiße Traube**

**THALHEIMER Limonade Himbeere**

4,00 €

## Sommerliche Drinks

### **LIMONCELLO SPRITZ**

ORGANICS Bitter Lemon | Limoncello | Prosecco | Limette

6,80 €

### **ORANGE SPRITZ**

ORGANICS Black Orange | Aperol | Prosecco

6,80 €

### **VERY BERRY**

ORGANICS Purple Berry | Lillet Rosé | Beeren

6,80 €

### **SIMPLY JOHAN**

ORGANICS Simply Cola | Ron Johan White Rum von David Gölles | Limette | Minze

6,80 €

## Einfach klassisch

### **APEROL SPRITZ**

Prosecco | Aperol | Soda | Orange

6,50 €

### **HUGO**

Prosecco | Hollunderblüte | Soda | Minze

5,80 €

### **CAMPARI ORANGE / SODA**

5,50 € / 5,00 €

Alle Preise inklusive MwSt.

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

# Frischer Spargel - G'stochn is a

## **Hochlandrind Schinken**

### **Fleischerei Tasch aus Stein an der Enns**

Marinierter Spargel | Traubenkernöl | Bio Ei vom Landgut Schloss Pichlarn

*highland cattle ham of butchery Tasch from "Stein an der Enns"*

*marinated asparagus | grape seed oil | organic egg from the estate Schloss Pichlarn*

13,50 €

## **Cremesuppe vom Spargel**

Bärlauch Croutons | Kresse

*cream soup of asparagus*

*wild garlic croutons | cress*

6,00 €

## **Duett vom Spargel**

Geräucherte Lachsforelle | Kräuter Erdäpfel | Bio Ei vom Landgut Schloss Pichlarn

*duet of asparagus*

*smoked salmon trout | herbs potatoes | organic egg from the estate Schloss Pichlarn*

21,50 €

## **Weißer Spargel**

Medaillons vom Schwein | Haselnuss Öl | Asmonte

Pflücksalate vom Landgut Schloss Pichlarn

*white asparagus*

*pork tenderloin tips | hazelnut oil | Asmonte | leaf salad from the estate Schloss Pichlarn*

23,50 €

## **Spargel „Steirisch“**

Kürbiskernöl Hollandaise | Erdäpfel | Grammeln | Paradeiser | Kresse

*asparagus Styrian style*

*pumpkin seed oil hollandaise | potato | Grammeln | tomato | cress*

19,50 €

## Mario Illsingers süße Verführung

### **Erdbeeren Rhabarber Tiramisu**

*strawberry rhubarb tiramisu*

7,50 €

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

<b>Imlauer Grüner Veltliner Sekt Brut</b>	5,00 € / 35,00 €
Schloss Gobelsburg - Langenlois – Kamptal	
<b>Schilcher Sekt</b>	5,00 € / 35,00 €
Stefan Langmann – St. Stefan ob Stainz – Weststeiermark	

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

<b>2021 Gelber Muskateller „Südsteiermark“ DAC</b>	5,00 € / 30,00 €
Peter Skoff - Gamlitz – Südsteiermark	
<b>2021 Sauvignon Blanc „Jakobi“</b>	5,00 € / 30,00 €
Gross & Gross - Ehrenhausen – Südsteiermark	1,5 lt 60,00 €
<b>2021 Grüner Veltliner „Löss“</b>	4,60 € / 28,00 €
Schloss Gobelsburg - Langenlois – Kamptal	
<b>2019 Chardonnay „Steppin“</b>	5,50 € / 33,00 €
Gerald Tschida - Apetlon - Neusiedlersee	

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

<b>2019 Rosé Gemischter Satz</b>	5,00 € / 30,00 €
Heinz Weixelbaum - Strass – Kamptal	
<b>2019 Schilcher „Ried Langegg“</b>	4,60 € / 28,00 €
Stefan Langmann – St. Stefan ob Stainz – Weststeiermark	

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

<b>2018 Blauer Zweigelt „Imlauer Selektion“</b>	5,00 € / 30,00 €
Gerald Tschida - Apetlon - Neusiedlersee	
<b>2018 Heideboden (ZW, CS, ME, SL)</b>	5,00 € / 30,00 €
Hannes Reeh - Andau – Neusiedlersee	

## Flaschenweine aus Österreich 0,75 lt

<b>2019 Riesling „Ried Steinmassl“ Reserve DAC</b>	28,00 €
Michael Sax - Langenlois – Kamptal	
<b>2021 Grüner Veltliner „Ried Rotes Tor“ Federspiel</b>	49,00 €
Franz Hirtzberger - Spitz an der Donau – Wachau	
<b>2020 Grauburgunder Straden „Vulkanland Steiermark DAC“</b>	40,00 €
Stefan Krispel - Straden – Vulkanland Steiermark	
<b>2018 Blaufränkisch „Ried Hochäcker“</b>	32,00 €
Paul Kerschbaum - Horitschon – Mittelburgenland	
<b>2017 Cabernet Sauvignon Reserve</b>	35,00 €
Josef Salzl - Illmitz – Neusiedlersee	
<b>2018 Terminator</b>	0,75 lt 65,00 €
Gerald Tschida - Apetlon – Neusiedlersee	1,50 lt 130,00 €
	3,00 lt 275,00 €

Alle Preise inklusive MwSt.

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

## Lust auf was Kleines?

<b>Eierspeise Brot von glücklichen Hühnern (Landgut Schloss Pichlarn)</b>	7,50 €
Grammeln   Steirisches Kürbiskern Öl   Schnittlauch <i>brown bread with scrambled eggs of happy hens from the estate Schloss Pichlarn</i> Grammeln   Styrian pumpkin seed oil   chives	
<b>Ennstaler Steirerkas Brot vom Adambauer aus Großsölk</b>	6,50 €
Rispen Paradeiser   Kresse   Walnuss <i>„Ennstaler Steirerkas“ (local spicy cheese) with brown bread of Adambauer from Großsölk</i> vine tomatoes   cress   walnut	
<b>Steirische Brettljaus'n</b>	12,90 €
Eingelegtes Gemüse   Senf   Steirischer Kren & Kürbiskerne <i>Styrian board snack</i> pickled vegetables   mustard   Styrian horseradish & pumpkin seeds	
<b>Wurstsalat &amp; Bio Ei vom Landgut Schloss Pichlarn</b>	8,90 €
Paprika   Zwiebel   Steirisches Kürbiskern Öl   Bauernbrot <i>sausage salad &amp; organic egg from estate Schloss Pichlarn</i> paprika   onion   Styrian pumpkin seed oil   lye pretzel	
<b>Currywurst R 19</b>	9,80 €
Pommes   Steinsalz   Roter Zwiebel <i>curry sausage R19</i> fries   stone salt   red onion	
<b>Schinken Toast &amp; Pflücksalate vom Landgut Schloss Pichlarn</b>	7,90 €
<i>ham toast &amp; leaf salad from estate Schloss Pichlarn</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>	

## Zum Starten

<b>Geräuchertes Forellen Filet</b>	12,90 €
Oberskren   Senf Gurke   Kresse Butter   Bauernbrot <i>smoked trout fillet</i> whipped cream & horseradish   mustard pickle   cress butter   farmers brown bread	
<b>Büffel Mozzarella &amp; Rispentomate</b>	10,90 €
Basilikum Pesto   Sonnenblumen Kerne   Grissini <i>buffalo mozzarella &amp; vine tomato</i> basil pesto   sunflower seeds   grissini	

## Aus dem Suppentopf

<b>Klare Rindsuppe vom Almochsen</b>	5,00 €
Speckknödel, Nudeln oder Frittaten <i>clear beef broth of ox</i> bacon dumpling, noodles 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 Hochlandrind - 200g</b> <b>Fleischerei Tasch aus Stein an der Enns</b> Ofen Erdäpfel   Grill Gemüse   Gewürz Butter <i>grilled rump steak of highland cattle of butchery Tasch from "Stein an der Enns"</i> <i>baked potato   grilled vegetables   spiced butter</i>	26,50€
<b>Hochlandrind Burger</b> <b>Fleischerei Tasch aus Stein an der Enns</b> Speck   Paradeiser   Cheddar Käse   Steinsalz Pommes   Cocktail Sauce <i>highland cattle burger of butchery Tasch from "Stein an der Enns"</i> <i>bacon   tomato   cheddar cheese   stone salt fries   cocktail sauce</i>	16,90€
<b>SpareRibs &amp; Chicken Wings</b> Paprika Wedges   Maiskolben   BBQ Sauce <i>spare ribs &amp; chicken wings</i> <i>paprika wedges   corncob   BBQ sauce</i>	17,90 €
<b>Steirischer Backhendl Salat mit Preiselbeeren &amp; Kren</b> <i>Styrian fried chicken salad with cranberries &amp; horseradish</i>	13,90 €
<b>Tagliata von der Hühnerbrust auf Salat, Preiselbeeren &amp; Kren</b> <i>tagliata of chicken breast with salad, cranberries &amp; horseradish</i>	13,90 €
<b>Schweine Schnitzel „Wiener Art“</b> Petersilien Erdäpfel   Gartensalat vom Landgut Schloss Pichlarn <i>baked pork escalope „Viennese style“</i> <i>parsley potatoes   garden lettuce from the estate Schloss Pichlarn</i>	14,90 €

## Leicht & Frisch

<b>Trautenfeler Forelle „Müllerin Art“</b> Petersilien Erdäpfel   Gartensalat vom Landgut Schloss Pichlarn <i>„Trautenfels“ trout „Müllerin style“</i> <i>parsley potatoes   garden lettuce from the estate Schloss Pichlarn</i>	19,00 €
<b>Garnelen auf „Spaghetti aglio e olio“</b> Rucola   getrocknete Paradeiser   Pinien Kerne <i>king prawns with spaghetti aglio e olio</i> <i>rucola   dried tomatoes   pine nuts</i>	21,00 €
<b>Bunter Frühlings Salat &amp; Garnelen</b> Paradeiser   Gurke   Paprika   Zwiebel   Kresse Sauce <i>colorful spring salad &amp; king prawns</i> <i>tomato   cucumber   paprika   onions   cress sauce</i>	19,00 €

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 Kürbiskern Öl & 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*

**Spaghetti aglio e olio** 12,90 €  
Rucola | getrocknete Paradeiser | Pinien Kerne | Parmesan  
*spaghetti aglio e olio*  
*rucola | dried tomatoes | pine nuts | parmesan*

## Klar vegan

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

**Tagliatelle & Gemüse Sugo** 13,50 €  
Geräucherter Tofu | Käse | Erbsenkresse vom Landgut Schloss Pichlarn  
*tagliatelle with vegetables sugo*  
*smoked tofu | cheese | pea cress from the estate Schloss Pichlarn*

## Süße Momente

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

**Hausgemachter Apfelstrudel & Schlagobers** 4,50 €  
*homemade apple strudel & whipped cream*

**Hausgemachte Torte / Kuchen der Saison** 4,50 €  
*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	3,20 €
	0,30 l	3,50 €
	0,50 l	4,20 €
Stiegl Zwickl	0,20 l	3,30 €
	0,30 l	3,60 €
	0,50 l	4,40 €
Stiegl Weisse	0,30 l	3,60 €
	0,50 l	4,40 €

## THALHEIMER Bier vom Fass

Thalheimer Pils	0,20 l	3,40 €
	0,30 l	3,80 €
	0,50 l	4,60 €

## Aus der Flasche

Stiegl Zitronenradler	0,33 l	4,00 €
Alkoholfrei:		
Stiegl Freibier	0,33 l	4,20 €
Stiegl Sport Weisse	0,50 l	4,50 €

## Wein Spritzer

Holler Spritzer & Zitrone	0,25 l	3,50 €
Sommer Spritzer & Zitrone	0,25 l	3,00 €
Weisser Spritzer	0,25 l	3,20 €

## Brände & Spirituosen

### Josef Hofer Brände aus Irdning 2 cl

Zirbenz Zirbenschnaps		3,50 €
Williams		3,50 €
Marille		3,50 €

### Liköre

Baileys	4 cl	4,00 €
Frangelico Nuss Likör	2 cl	3,60 €

### Bitters 4 cl

Fernet Branca		4,00 €
Averna		4,00 €

## 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 Summer Edition	0,25 l	4,20 €

### Organics Life Time Drinks

Simply Cola		
Black Orange		
Purple Berry		
Viva Mate		
Bitter Lemon		
Ginger Ale		
Ginger Beer		
Tonic Water	0,25 l	4,20 €

### RAUCH Fruchtsäfte

Apfel		
Orange		
Johannisbeere	0,25 l	3,40 €
mit hg. Quellwasser	0,30 l / 0,50 l	3,40 € / 3,80 €
mit Sodawasser	0,30 l / 0,50 l	3,60 € / 4,20 €
Hollunder		
mit hg. Quellwasser	0,30 l / 0,50 l	2,60 € / 3,00 €
mit Sodawasser	0,30 l / 0,50 l	2,80 € / 3,40 €
Marille		
Mango	0,20 l	3,60 €
mit hg. Quellwasser	0,30 l / 0,50 l	3,60 € / 4,00 €
mit Sodawasser	0,30 l / 0,50 l	3,80 € / 4,40 €

### Mineralwasser & Limonaden

Römerquelle still   prickelnd	0,33 l	3,20 €
Römerquelle still   prickelnd	0,75 l	5,80 €
Coca Cola	0,33 l	3,60 €
Coca Cola light	0,33 l	3,60 €
Coca Cola zero	0,33 l	3,60 €
Fanta	0,33 l	3,60 €
Sprite	0,33 l	3,60 €
Almdudler	0,35 l	3,60 €

## 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 €