

FRÜHSTÜCKSANGEBOT

von 09:00 – 14:00 Uhr

IMLAUER SKY FRÜHSTÜCK (A, D, G, L, M, N)

1 Heißgetränk Ihrer Wahl
1 Glas frischer Orangensaft / Gebäck
Prosciutto / Salami / Beinschinken
Frischkäse / Heimischer Weich- &
Schnittkäse / Geräucherter Lachs
Dillsenfsauce / Joghurt Früchte / Granola
Butter / Marmelade / Nutella / Honig
€ 23,90

VITAL-FRÜHSTÜCK (A, D, G, M, N)

1 Heißgetränk Ihrer Wahl
1 Glas frischer Orangensaft / Gebäck
Heimischer Weich- & Schnittkäse
Hummus / Avocado-Kresse-Creme-Brot
Tomaten-Mozzarella-Stick / Basilikum-
Pesto / Geräucherter Lachs / Dillsenfsauce
Joghurt Früchte / Granola / Butter
Marmelade / Nutella / Honig
€ 23,90

CRUNCHY GRANOLA BOWL (A, E, H, G)

1 Heißgetränk Ihrer Wahl
1 Glas frischer Orangensaft
Frische Beeren / Hafer / Walnuss / Mandel
Leinsamen / Rosinen Zimt / Honig / Milch
Natur Joghurt
€ 17,50

FRANZÖSISCHES-FRÜHSTÜCK (A, G, N)

1 Heißgetränk Ihrer Wahl / 1 Croissant
Butter Marmelade **€ 9,90**

KRUSTENBROT

MIT GERÄUCHERTEM LACHS (A, D, G)

Avocado Creme / Cherrytomaten / Hüttenkäse
€ 14,50

BIRCHER MÜSLI € 7,90

FRUCHTSALAT € 7,90

*WIR BEZIEHEN UNSERE BIO-FREILANDEIER
VOM IMLAUER HOTEL SCHLOSS PICHLARN*

GEKOCHTES BIO-EI (C) € 2,80

BIO-EIER IM GLAS (2 Eier) (C) € 6,40

BIO-SPIEGELEI (2 Eier) (C, G) € 5,90

BIO-EIERSPEISE (2 Eier) (C) € 5,90

**TRÜFFEL-BIO-EIERSPEISE (2 Eier) (C, G)
€ 10,90**

EGG BENEDICT (A, C, G, O)

1 Bio-Ei / Speck / Brioche-Bun
Baby-Spinat / Sauce Hollandaise **€ 10,90**

**BIO-OMELETTE – NATUR (2 Eier) (C, G)
€ 6,20**

EXTRAS: Käse / Speck / Schinken/ Pilze
Zwiebeln / Tomaten

bis zu 3 Extras € 2,30

bis zu 6 Extras € 3,90

FRISCHES GEBÄCK (A) € 3,90

FRISCHER ORANGENSAFT (0,25L) € 5,80

KUCHEN / Cakes

NUSSTORTE (A, C, G, H, O) <i>NUT CAKE</i>	€ 4,80
HIMBEER-SCHOKOLADENMOUSSE-TORTE (A, C, G, H, O) <i>RASPBERRY-CHOCOLATE MOUSSE-CAKE</i>	€ 4,80
KÄSESAHNETORTE (A, C, G) <i>SWEET CHEESECAKE</i>	€ 4,80
SACHERTORTE (A, C, G, O) <i>SACHER CAKE</i>	€ 4,80
APFELSTRUDEL (A, C, G, H, O) <i>APPLE STRUDEL</i>	€ 4,80
PORTION SCHLAGOBERS (G) <i>PORTION OF WHIPPED CREAM</i>	€ 2,00
PORTION VANILLESAUCE (C, G) <i>PORTION OF VANILLA SAUCE</i>	€ 2,50

A = Gluten B = Krebstiere / crustaceans C = Ei / egg D = Fisch / fish E = Erdnuss / peanut
F = Soja / soya G = Milch / milk H = Nüsse / nuts L = Sellerie / celery M = Senf / mustard
N = Sesam / sesame O = Sulfite, Lupinen / sulfites, lupins R = Weichtiere / molluscs

Preise inkl. MwSt. / prices incl. VAT

EISKARTE / Ice cream

FRÜCHTE-JOGHURT-BECHER (A, G, H, O)	€ 10,90
Zitroneneis / Vanilleeis / Erdbeereis / Joghurt / Früchten / Schlagobers <i>FRUIT SUNDAE lemon-, vanilla- and strawberry ice cream with yoghurt, fruits and whipped cream</i>	
HEISSE LIEBE (A, G, H)	€ 10,50
Vanilleeis / heißen Himbeeren / Schlagobers <i>HOT LOVE vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream</i>	
BANANENSPLIT (A, G, H, O)	€ 10,50
Vanilleeis / Bananen / Schokoladensauce / Mandelsplitter / Schlagobers <i>BANANASPLIT vanilla ice cream with banana, chocolate sauce, almond slivers and whipped cream</i>	
COUPE DÄNEMARK (A, G, H)	€ 9,50
Vanilleeis / Schokoladensauce / Schlagobers <i>COUP DENMARK vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream</i>	
EISKAFFEE (A, G, H)	€ 9,50
Vanilleeis / frischer doppelter Espresso / Schlagobers <i>ICE COFFEE Vanilla ice cream with a double espresso and whipped cream</i>	
GERÜHRTER EISKAFFEE (A, G, H)	€ 9,90
<i>STIRRED ICE COFFEE</i>	
EISSCHOKOLADE (A, G, H)	€ 9,50
Vanilleeis / kalte Schokolade / Schlagobers <i>ICE CHOCOLATE Vanilla ice cream with cold chocolate and whipped cream</i>	
1 STÜCK EISPALATSCHINKEN (A, C, G, H)	€ 8,50
Geröstete Mandeln und Schokoladensauce <i>1 PANCAKE FILLED WITH VANILLA ICE CREAM, roast almond slivers and chocolate sauce</i>	
1 KUGEL EIS (Vanille, Schokolade, Erdbeere) (G, H)	€ 2,60
<i>1 scoop of ice cream (vanilla, chocolate, strawberry)</i>	

A = Gluten B = Krebstiere / crustaceans C = Ei / egg D = Fisch / fish E = Erdnuss / peanut
F = Soja / soya G = Milch / milk H = Nüsse / nuts L = Sellerie / celery M = Senf / mustard
N = Sesam / sesame O = Sulfite, Lupinen / sulfites, lupins R = Weichtiere / molluscs

Preise inkl. MwSt. / prices incl. VAT

VORSPEISEN / Starters

- BEEF TATAR VOM WEIDERIND** (110 g) (A, C, G, L, M, O) € 20,90
Balsamico-Zwiebel-Chutney / Kapern-Gel / Wachtelspiegelei
Frisches Toastbrot / Französische Salzbutter
*BEEF TATAR with chutney of balsamic & onion, caper-gel,
fried quail's egg, fresh toast & salted butter*
- ZWEIERLEI VON DER STEIRISCHEN „KULMER“ LACHSFORELLE** (D, G, L, M, O) € 19,90
Sauerrahmterrine / Orangen-Fenchelsalat / Radieschen
DUO OF SALMON TROUT with sour cream tureen, orange-fennel salad & red radish
- WOLFGANGSEER BIO-SCHAFSKÄSECREME** (G, H, L, M, O) € 18,50
Mariniertes Ofengemüse / Basilikumpesto / Römersalat
LOCAL ORGANIC SHEEP'S CHEESE CRÈME with marinated vegetables, basil pesto & salad

SUPPEN / Soups

- CONSOMMÉ VOM RIND** (A, C, G, L, O) € 9,50
Getrüffelte Ochsenchwanzravioli / Gemüseperlen
BEEF CONSOMMÉ with truffled oxtail ravioli & vegetable pearls
- CREMESUPPE VON DER BIO-KAROTTE** (O) € 8,50
Ingwer / Kokosmilch
CREAM SOUP OF CARROT with ginger and coconut milk
- HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE** (A, L) € 10,90
Hausbrot
HOMEMADE GOULASH SOUP with bread

A = Gluten B = Krebstiere / crustaceans C = Ei / egg D = Fisch / fish E = Erdnuss / peanut
F = Soja / soya G = Milch / milk H = Nüsse / nuts L = Sellerie / celery M = Senf / mustard
N = Sesam / sesame O = Sulfite, Lupinen / sulfites, lupins R = Weichtiere / molluscs
Preise inkl. MwSt. / prices incl. VAT

SALATE / Salads

CAESAR SALAT

Römersalat / Parmesan / Kresse / Kerne / Croûtons / Caesar Dressing / Rosmarinjus

CAESAR SALAD

romaine lettuce, parmesan cheese, cress, seeds, croutons, caesar dressing & rosemary gravy

MIT GEBRATENER BIO-MAISHENDLBRUST (A, D, G, L, M, O) € 22,90
WITH ROASTED ORGANIC CHICKEN

MIT GEBRATENEN GARNELEN (5 Stück) (A, B, G, L, M, O) € 26,90
WITH ROASTED PRAWNS (5 PIECES)

BUNTER BLATTSALAT

Sprossen /Kresse / Kerne / Croûtons / dunkles Balsamico-Dressing / Rosmarinjus

MIXED SALAD

cress, seeds, croûtons, dark balsamic dressing & rosemary gravy

MIT BIO-MAISHENDLBRUST (A, G, L, M, O) € 24,50
IN STEIRISCHEN KÜRBISKERNEN GEBACKEN
WITH ROASTED ORGANIC CHICKEN BAKED IN PUMPKIN SEEDS

MIT GEBRATENEN RINDERFILETSTREIFEN (120 g) (A, G, L, M, O) € 27,50
WITH ROASTED BEEF FILLET STRIPES (120 G)

A = Gluten B = Krebstiere / crustaceans C = Ei / egg D = Fisch / fish E = Erdnuss / peanut
F = Soja / soya G = Milch / milk H = Nüsse / nuts L = Sellerie / celery M = Senf / mustard
N = Sesam / sesame O = Sulfite, Lupinen / sulfites, lupins R = Weichtiere / molluscs

Preise inkl. MwSt. / prices incl. VAT

VEGETARISCH / Vegetarian

TRÜFFELNUDELN (A, C, G, L, O) Knoblauch / Pilze / Jungzwiebel / Pilzschaum <i>TRUFFLE NOODLES with garlic, mushrooms, spring onion and mushroom foam</i>	€ 23,90
TRÜFFELNUDELN MIT GEBRATENEN GARNELEN (A, C, B, G, L, O) Knoblauch / Pilze / Jungzwiebel / Hummerschaum <i>TRUFFLE NOODLES WITH ROASTED PRAWNS garlic, mushrooms, spring onion and lobster foam</i>	€ 29,90
GEBRATENE KARTOFFELGNOCCHI (A, C, G, L, O) Portobellopilze / Ratatouille / Jungzwiebeln / Pilzschaum <i>ROASTED GNOCCHI with fried Portobello mushrooms, vegetables, spring onions and mushroom foam</i>	€ 21,90

IMLAUER'S KLASSIKER / IMLAUERS' Classics

WIENER SCHNITZEL VOM KALB (A, C, G, L) Babykartoffeln / Preiselbeeren / Zitrone <i>VEAL WIENER SCHNITZEL with potatoes, lingon berries and lemon</i>	€ 27,90
GESCHMORTES RINDERBACKERL (G, L, O) Getrüffelte Polenta / geschmorter Ofen-Sellerie / Rotweinjus <i>BRAISED BEEF CHEEK with truffled polenta, roasted celery and herb jus</i>	€ 28,90
CHEESEBURGER (100% Rindfleisch) MIT STEAK FRIES (A, C, G, L, M, O) Brioche-Bun / Cheddar / mariniertes Eisbergsalat / Tomate / Pommery Senf Mayonnaise / Barbecuesauce <i>CHEESEBURGER (100% beef) WITH STEAK FRIES; Brioche-bun, cheddar, marinated salad, tomato, Pommery mustard mayonnaise and barbecue sauce</i>	€ 23,90

A = Gluten B = Krebstiere / crustaceans C = Ei / egg D = Fisch / fish E = Erdnuss / peanut
F = Soja / soya G = Milch / milk H = Nüsse / nuts L = Sellerie / celery M = Senf / mustard
N = Sesam / sesame O = Sulfite, Lupinen / sulfites, lupins R = Weichtiere / molluscs
Preise inkl. MwSt. / prices incl. VAT

STEAKS / Steaks

Alle Unsere STEAKS servieren wir mit einer Beilage und:

Chimi Churri Sauce & Barolosauce & hausgemachte Kräuterbutter (C, O, G, L, M)

WE SERVE OUR STEAKS WITH: Chimi Churri Sauce & Barolosauce & homemade herb butter

RINDERFILET (G)

FILLET OF BEEF

150 Gramm / 150 gramms € 29,90

200 Gramm / 200 gramms € 36,90

RUMPSTEAK (Argentinien) (G)

150 Gramm / 150 gramms € 26,50

200 Gramm / 200 gramms € 30,90

Wählen Sie eine der folgenden inkludierten Beilagen / ONE side dish to your choice:

- Baby Rosmarinkartoffeln (G) / rosemary potatoes
- Steak Fries (G) / steak fries
- Bunter Salat (A, O) / side salad
- Zartes Gemüse der Saison (G, L) / seasonal vegetables
- Breite Bohnen mit Serranoschinken (G, L) / princess beans with Serrano ham

JEDE WEITERE/ZUSÄTZLICHE BEILAGE / each additional side dish € 5,90

FISCH / Fish

GEBRATENES SAIBLINGSFILET AUS DER FISCHEREI GRÜLL (D, F, G, L, O) € 29,90

Marinierte Kirschtomaten / Erbsencreme / Sojabohnen / Safransauce

ROASTED FILLET OF CHAR with marinated tomatoes, peas puree, soybeans and saffron sauce

A = Gluten B = Krebstiere / crustaceans C = Ei / egg D = Fisch / fish E = Erdnuss / peanut

F = Soja / soya G = Milch / milk H = Nüsse / nuts L = Sellerie / celery M = Senf / mustard

N = Sesam / sesame O = Sulfite, Lupinen / sulfites, lupins R = Weichtiere / molluscs

Preise inkl. MwSt. / prices incl. VAT

DESSERTS

SALZBURGER NOCKERL (A, C, G) (von 12:00 bis 21:30 Uhr) € 23,50
The famous "SALZBURGER NOCKERL" (from 12 pm – 09:30 pm)

SAUERRAHM CRÈME BRÛLÉE (C, G, O) € 12,50
Beerenragout / Vanilleschaum
SOUR CREAM CRÈME BRÛLÉE with ragout of berries and vanilla foam

TOPFEN-LIMETTENMOUSSE (A, C, G, H, O) € 11,50
Mandelmürbteig / Beeren
CURD-LIME MOUSSE with almond short pastry and berries

KÄSE / Cheese

KÄSETELLER (A, G, H, M, O) € 17,90
Auswahl österreichischer Käsespezialitäten / Feigensenf /
Hausbrot / französische Salzbutter
*SELECTION OF AUSTRIAN CHEESE SPECIALTIES
served with fig mustard, bread and salted butter*

A = Gluten B = Krebstiere / crustaceans C = Ei / egg D = Fisch / fish E = Erdnuss / peanut
F = Soja / soya G = Milch / milk H = Nüsse / nuts L = Sellerie / celery M = Senf / mustard
N = Sesam / sesame O = Sulfite, Lupinen / sulfites, lupins R = Weichtiere / molluscs
Preise inkl. MwSt. / prices incl. VAT

Österreichische Weissweine / *Austrian White Wines*

Grüner Veltliner „Selektion IMLAUER“	0,75l	€ 37,00
Weingut Wess, Krems, Kremstal DAC	1/8 l	€ 6,30
Riesling Federspiel „Ried Bruck“	0,75l	€ 40,00
Weingut Domäne Wachau, Wachau	1/8 l	€ 6,90
Weissburgunder	0,75l	€ 39,00
Weingut Gsellmann, Gols, Burgenland	1/8 l	€ 6,80
Chardonnay „Fuchaberg Reserve“	0,75l	€ 43,00
Weingut Müller, Krustetten, Niederösterreich	1/8 l	€ 7,30
Sauvignon Blanc	0,75l	€ 42,00
Weingut Hannes Sabathi, Gamlitz, Südsteiermark DAC	1/8 l	€ 7,20
Rosé	0,75l	€ 38,00
Weingut Schwarz, Schrattenberg, Niederösterreich	1/8 l	€ 6,50

Österreichische Rotweine / *Austrian Red Wines*

Zweigelt „Selektion IMLAUER“	0,75l	€ 37,00
Weingut G. Tschida, Apetlon, Burgenland	1/8 l	€ 6,30
St. Laurent	0,75l	€ 39,00
Weingut J. Reinisch, Tattendorf, Thermenregion	1/8 l	€ 6,80
Blafränkisch „Classic“	0,75l	€ 39,00
Weingut Reumann, Deutschkreutz, Burgenland	1/8 l	€ 6,80
Cabernet Sauvignon	0,75l	€ 42,00
Weingut Scheiblhofer, Andau, Burgenland	1/8 l	€ 7,20
Cuvée Heideboden „Selektion IMLAUER“	0,75l	€ 41,00
Weingut G. Tschida, Apetlon, Burgenland	1/8 l	€ 7,10

Für eine größere Auswahl an Weinen fragen Sie bitte nach unserer Weinkarte.

For a larger selection of wines please ask for our wine list.

A = Gluten B = Krebstiere / crustaceans C = Ei / egg D = Fisch / fish E = Erdnuss / peanut
F = Soja / soya G = Milch / milk H = Nüsse / nuts L = Sellerie / celery M = Senf / mustard
N = Sesam / sesame O = Sulfite, Lupinen / sulfites, lupins R = Weichtiere / molluscs

Preise inkl. MwSt. / prices incl. VAT

Alkoholfreie Getränke

Alcohol-free drinks

Römerquelle Mineral	0,33l	€ 3,90
(prickelnd / still)	0,75l	€ 7,20

Rauch Fruchtsäfte, seit 1919

Apfelsaft / Orangensaft / Johannisbeersaft

	0,25l	€ 4,10
mit Leitungswasser	0,50l	€ 3,60
mit Soda	0,50l	€ 4,60

Marille / Mango	0,20l	€ 4,20
mit Leitungswasser	0,50l	€ 4,60
mit Soda	0,50l	€ 5,30

Franz Josef Rauch

Bio Rhabarber gespritzt 0,33l € 4,80

Coca Cola	0,25l	€ 4,10
Fanta	0,25l	€ 4,10
Spezi	0,25l	€ 4,10
Sprite	0,25l	€ 4,10

Coca Cola Light	0,33l	€ 4,70
Coca Cola Zero	0,33l	€ 4,70

Almdudler 0,35l € 4,70

Rauch Eistee Zitrone 0,33l € 4,70

Red Bull Energy Drink 0,25l € 4,60

Sugarfree / Yellow / Saison Edition

Organics by RED BULL 0,25l € 4,80

Simply Cola / Bitter Lemon / Easy Lemon

Ginger Ale / Tonic Water / Black Orange

Purple Berry / Ginger Beer

Carpe Diem Kombucha

Classic 0,33l € 4,80

Biere vom Fass

Draft beer

Goldbräu (A)	0,3l	€ 4,90
Radler (A)	0,3l	€ 4,90
Zwickl (A)	0,3l	€ 5,30
Stiegl Weisse (A)	0,3l	€ 5,30
Stiegl Pils (A)	0,3l	€ 5,30

Wein & Sekt

Wine & Sparkling wine

Weißer Spritzer (O) 0,25l € 5,10

Aperol Spritzer (O)
gespritzt mit Wein 0,3l € 7,50

Schlumberger Sekt (O)
„Cuvée IMLAUER“ 0,1l € 6,30

Aperol Spritz (O)
gespritzt mit Sekt 0,25l € 8,90

Kaffee & Tee

Coffee & Tea

Espresso € 3,50

Großer Brauner (G) € 4,90

Verlängerter (G) € 4,40

Cappuccino / Melange (G) € 4,90

Latte Macchiato (G) € 5,80

Heiße Schokolade (G) € 5,50

Auf Wunsch sind alle Kaffeesorten koffeinfrei
erhältlich.

Portion Tee € 5,80

(English Breakfast, Kamille, Pfefferminz, Grüner,
Earl Grey, Darjeeling, Früchte, Rooibos Vanilla

A = Gluten B = Krebstiere / crustaceans C = Ei / egg D = Fisch / fish E = Erdnuss / peanut
F = Soja / soya G = Milch / milk H = Nüsse / nuts L = Sellerie / celery M = Senf / mustard
N = Sesam / sesame O = Sulfite, Lupinen / sulfites, lupins R = Weichtiere / molluscs

Preise inkl. MwSt. / prices incl. VAT