

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

FRUIT SUNDAE lemon-, vanilla- and strawberry ice cream with yoghurt, fruits and whipped cream

HEISSE LIEBE (A, G, H) € 10,50

Vanilleeis / heißen Himbeeren / Schlagobers

HOT LOVE vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream

BANANENSPLIT (A, G, H, O) € 10,50

Vanilleeis / Bananen / Schokoladensauce / Mandelsplitter / Schlagobers

BANANASPLIT vanilla ice cream with banana, chocolate sauce, almond slivers and whipped cream

COUPE DÄNEMARK (A, G, H) € 9,50

Vanilleeis / Schokoladensauce / Schlagobers

COUP DENMARK vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream

EISKAFFEE (A, G, H) € 9,50

Vanilleeis / frischer doppelter Espresso / Schlagobers

ICE COFFEE Vanilla ice cream with a double espresso and whipped cream

GERÜHRTER EISKAFFEE (A, G, H) € 9,90

STIRRED ICE COFFEE

EISSCHOKOLADE (A, G, H) € 9,50

Vanilleeis / kalte Schokolade / Schlagobers

ICE CHOCOLATE Vanilla ice cream with cold chocolate and whipped cream

1 STÜCK EISPALATSCHINKEN (A, C, G, H) € 8,50

Geröstete Mandeln und Schokoladensauce

1 PANCAKE FILLED WITH VANILLA ICE CREAM, roast almond slivers and chocolate sauce

1 KUGEL EIS (Vanille, Schokolade, Erdbeere) (G, H) € 2,60

1 scoop of ice cream (vanilla, chocolate, strawberry)

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

Sauerrahmterrinen / 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

Getrübte Ochsenschwanzravioli / 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

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

MIXED SALAD

cress, seeds, croutons, 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) € 23,90
Knoblauch / Pilze / Jungzwiebel / Pilzschaum
TRUFFLE NOODLES with garlic, mushrooms, spring onion and mushroom foam

TRÜFFELNUDELN MIT GEBRATENEN GARNELEN (A, C, B, G, L, O) € 29,90
Knoblauch / Pilze / Jungzwiebel / Hummerschaum
*TRUFFLE NOODLES WITH ROASTED PRAWNS
garlic, mushrooms, spring onion and lobster foam*

GEBRATENE KARTOFFELGNOCCHI (A, C, G, L, O) € 21,90
Portobellopilze / Ratatouille / Jungzwiebeln / Pilzschaum
*ROASTED GNOCCHI with fried Portobello mushrooms, vegetables,
spring onions and mushroom foam*

IMLAUER'S KLASSIKER / IMLAUERS' Classics

WIENER SCHNITZEL VOM KALB (A, C, G, L) € 27,90
Babykartoffeln / Preiselbeeren / Zitrone
VEAL WIENER SCHNITZEL with potatoes, lingon berries and lemon

GESCHMORTES RINDERBACKERL (G, L, O) € 28,90
Getrübete Polenta / geschmorter Ofen-Sellerie / Rotweinjus
BRAISED BEEF CHEEK with truffled polenta, roasted celery and herb jus

CHEESEBURGER (100% Rindfleisch) MIT STEAK FRIES (A, C, G, L, M, O) € 23,90
Brioche-Bun / Cheddar / mariniertes Eisbergsalat / Tomate /
Pommery Senf Mayonnaise / Barbecuesauce
*CHEESEBURGER (100% beef) WITH STEAK FRIES; Brioche-bun, cheddar,
marinated salad, tomato, Pommery mustard mayonnaise and barbecue 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

STEAKS / Steaks

Alle Unsere STEAKS servieren wir miteiner 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 Federspiel „Selektion IMLAUER“	0,75l	€ 37,00
Weingut Domäne Wachau, Dürnstein, Wachau	1/8 l	€ 6,30
Riesling Federspiel „Ried Bruck“	0,75l	€ 40,00
Weingut Domäne Wachau, Dürnstein, 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