

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
Dillsenfauce / Joghurt Früchte / Granola
Butter Marmelade / Nutella / Honig
€ 22,90

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 / Dillsenfauce Joghurt
/ Früchte / Granola / Butter Marmelade /
Nutella / Honig
€ 22,90

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
€ 16,90

FRANZÖSISCHES-FRÜHSTÜCK (A, G, N)

1 Heißgetränk Ihrer Wahl / 1 Croissant
Butter Marmelade **€ 9,50**

KRUSTENBROT

MIT GERÄUCHERTEM LACHS (A, D, G)

Avocado Creme / Cherrytomaten / Hüttenkäse
€ 13,50

BIRCHER MÜSLI € 7,50

FRUCHTSALAT € 7,50

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

GEKOCHTES BIO-EI (C) € 2,80

BIO-EIER IM GLAS (2 Eier) (C) € 6,20

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 € 2,20

bis zu 6 Extras € 3,80

FRISCHES GEBÄCK (A) € 3,80

FRISCHER ORANGENSAFT (0,25L) € 5,40

KUCHEN / Cakes

NUSSTORTE (A, C, G, H, O) <i>NUT CAKE</i>	€ 4,70
HIMBEER-SCHOKOLADENMOUSSE-TORTE (A, C, G, H, O) <i>RASPBERRY-CHOCOLATE MOUSSE-CAKE</i>	€ 4,70
KÄSESAHNETORTE (A, C, G) <i>SWEET CHEESECAKE</i>	€ 4,70
SACHERTORTE (A, C, G, O) <i>SACHER CAKE</i>	€ 4,70
APFELSTRUDEL (A, C, G, H, O) <i>APPLE STRUDEL</i>	€ 4,70
PORTION SCHLAGOBERS (G) <i>PORTION OF WHIPPED CREAM</i>	€ 1,90
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)	€ 10,50
Zitroneneis / Vanilleeis / Erdbeereis / Joghurt / Früchten / Schlagobers <i>FRUIT SUNDAE lemon- vanilla- strawberry-ice cream with yoghurt, fruits, whipped cream</i>	
HEISSE LIEBE (A, G, H)	€ 9,50
Vanilleeis / heißen Himbeeren / Schlagobers <i>HOT LOVE vanilla ice cream with hot raspberries, whipped cream</i>	
BANANENSPLIT (A, G, H, O)	€ 9,50
Vanilleeis / Bananen / Schokoladensauce / Mandelsplitter / Schlagobers <i>BANANASPLIT vanilla ice cream, banana, chocolate sauce, almond slivers, whipped cream</i>	
COUPE DÄNEMARK (A, G, H)	€ 8,90
Vanilleeis / Schokoladensauce / Schlagobers <i>COUP DENMARK vanilla ice cream, chocolate sauce, whipped cream</i>	
EISKAFFEE (A, G, H)	€ 8,90
Vanilleeis / frischer doppelter Espresso / Schlagobers <i>ICE COFFEE Vanilla ice cream, double espresso, whipped cream</i>	
GERÜHRTER EISKAFFEE (A, G, H)	€ 9,50
<i>STIRRED ICE COFFEE</i>	
EISSCHOKOLADE (A, G, H)	€ 8,90
Vanilleeis / kalte Schokolade / Schlagobers <i>ICE CHOCOLATE Vanilla ice cream, cold chocolate, whipped cream</i>	
1 STÜCK EISPALATSCHINKEN (A, C, G, H)	€ 7,90
Geröstete Mandeln und Schokoladensauce <i>1 PANCAKE FILLED WITH VANILLA ICE CREAM, roast almond slivers, chocolate sauce</i>	
1 KUGEL EIS (Vanille, Schokolade, Erdbeere) (G, H)	€ 2,50
<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) € 19,90

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) € 18,90

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) € 17,50

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) € 8,90

Getrübte Ochsenschwanzravioli / Gemüseperlen

BEEF CONSOMMÉ with truffled oxtail ravioli & vegetable pearls

CREMESUPPE VON DER BIO-KAROTTE (O) € 7,50

Ingwer / Kokosmilch

CREAM SOUP OF CARROT with ginger and coconut milk

HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE (A, L) € 9,50

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) € 19,90
WITH ROASTED ORGANIC CHICKEN

MIT GEBRATENEN GARNELEN (5 Stück) (A, B, G, L, M, O) € 23,90
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) € 21,50
IN STEIRISCHEN KÜRBISKERNEN GEBACKEN
WITH ROASTED ORGANIC CHICKEN BAKED IN PUMPKIN SEEDS

MIT MIT GEBRATENEN RINDERFILETSTREIFEN (120 g) (A, G, L, M, O) € 25,50
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) € 21,90

Knoblauch / Pilze / Jungzwiebel / Pilzschaum

TRUFFLE NOODLES with garlic, mushrooms, spring onion, mushroom foam

TRÜFFELNUDELN MIT GEBRATENEN GARNELEN (A, C, B, G, L, O) € 28,90

Knoblauch / Pilze / Jungzwiebel / Hummerschaum

TRUFFLE NOODLES WITH ROASTED PRAWNS

garlic, mushrooms, spring onion and lobster foam

GEBRATENE KARTOFFELGNOCCHI (A, C, G, L, O) € 18,90

Portobellopilze / Ratatouille / Jungzwiebeln / Pilzschaum

ROASTED GNOCCHI with fried Portobello mushrooms, vegetables, spring onions, mushroom foam

IMLAUER'S KLASSIKER / IMLAUERS' Classics

WIENER SCHNITZEL VOM KALB (A, C, G, L) € 26,90

Babykartoffeln / Preiselbeeren / Zitrone

VEAL WIENER SCHNITZEL with potatoes, lingon berries and lemon

GESCHMORTES RINDERBACKERL (G, L, O) € 27,90

Getrüffelte 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) € 21,50

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 mit:

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

WE SERVE OUR STEAKS WITH: Chimi Churri Sauce & Barolosauce & homemade herb butter (C, O, G, L, M)

RINDERFILET (G)

FILLET OF BEEF

150 Gramm / 150 gramms € 29,50

200 Gramm / 200 gramms € 35,50

RUMPSTEAK (Argentinien) (G)

150 Gramm / 150 gramms € 25,50

200 Gramm / 200 gramms € 29,90

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 € 4,90

each additional side dish

FISCH / Fish

GEBRATENES SAIBLINGSFILET AUS DER FISCHEREI GRÜLL (D, F, G, L, O) € 28,90

Marinierte Kirschtomaten / Erbsencreme / Sojabohnen / Safransauce

ROASTED FILLET OF CHAR with marinated tomatoes, peas puree, soybeans, 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) € 22,90
The famous "SALZBURGER NOCKERL" (from 12 pm – 09:30 pm)

SAUERRAHM CRÈME BRÛLÉE (C, G, O) € 11,90
Beerenragout / Vanilleschaum
SOUR CREAM CRÈME BRÛLÉE with ragout of berries and vanilla foam

TOPFEN-LIMETTENMOUSSE (A, C, G, H, O) € 10,90
Mandelmürbteig / Beeren / Mango
CURD-LIME MOUSSE with almond short pastry, berries and mango

SORBET je nach Saison verfügbar € 3,50
SEASONAL SORBET - please ask our waiter

KÄSE / Cheese

KÄSETELLER (A, G, H, M, O) € 16,90
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	€ 35,00
Weingut Wess, Krems, Kremstal DAC	1/8 l	€ 5,90
Riesling Federspiel „Ried Bruck“	0,75l	€ 40,00
Weingut Domäne Wachau, Wachau	1/8 l	€ 6,90
Weissburgunder	0,75l	€ 38,00
Weingut Gsellmann, Gols, Burgenland	1/8 l	€ 6,50
Chardonnay „Fuchaberg Reserve“	0,75l	€ 40,00
Weingut Müller, Krustetten, Niederösterreich	1/8 l	€ 6,90
Sauvignon Blanc	0,75l	€ 40,00
Weingut Hannes Sabathi, Gamlitz, Südsteiermark DAC	1/8 l	€ 6,90
Rosé	0,75l	€ 36,00
Weingut Schwarz, Schrattenberg, Niederösterreich	1/8 l	€ 6,10

Österreichische Rotweine / *Austrian Red Wines*

Zweigelt „Selektion IMLAUER“	0,75l	€ 35,00
Weingut G. Tschida, Apetlon, Burgenland	1/8 l	€ 5,90
St. Laurent	0,75l	€ 38,00
Weingut J. Reinisch, Tattendorf, Thermenregion	1/8 l	€ 6,50
Blafränkisch „Classic“	0,75l	€ 38,00
Weingut Reumann, Deutschkreutz, Burgenland	1/8 l	€ 6,50
Cabernet Sauvignon	0,75l	€ 40,00
Weingut Scheiblhofer, Andau, Burgenland	1/8 l	€ 6,90
Cuvée Heideboden „Selektion IMLAUER“	0,75l	€ 39,00
Weingut G. Tschida, Apetlon, Burgenland	1/8 l	€ 6,70

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	€ 3,80
(prickelnd / still)	0,75l	€ 6,90
Rauch Fruchtsäfte, seit 1919		
Apfelsaft / Orangensaft / Johannisbeersaft		
	0,25l	€ 3,90
mit Leitungswasser	0,50l	€ 4,40
mit Soda	0,50l	€ 4,80
Marille / Mango	0,20l	€ 4,00
mit Leitungswasser	0,50l	€ 4,60
mit Soda	0,50l	€ 5,10
Franz Josef Rauch		
Bio Rhabarber gespritzt	0,33l	€ 4,60
Coca Cola	0,25l	€ 3,90
Fanta	0,25l	€ 3,90
Spezi	0,25l	€ 3,90
Sprite	0,25l	€ 3,90
Coca Cola Light	0,33l	€ 4,50
Coca Cola Zero	0,33l	€ 4,50
Almdudler	0,35l	€ 4,50
Rauch Eistee Zitrone	0,33l	€ 4,50
Red Bull Energy Drink	0,25l	€ 4,60
Sugarfree / Yellow / Saison Edition		
Organics by RED BULL	0,25l	€ 4,60
Simply Cola / Bitter Lemon / Easy Lemon		
Ginger Ale / Tonic Water / Black Orange		
Purple Berry / Ginger Beer		
Carpe Diem Kombucha		
Classic / Zitrone-Ingwer	0,33l	€ 4,60

Biere vom Fass

Draft beer

Goldbräu (A)	0,3l	€ 4,80
Radler (A)	0,3l	€ 4,80
Zwickl (A)	0,3l	€ 5,20
Stiegl Weisse (A)	0,3l	€ 5,20
Stiegl Pils (A)	0,3l	€ 5,20

Wein & Sekt

Wine & Sparkling wine

Weißer Spritzer (o)	0,25l	€ 4,90
Aperol Spritzer (o)		
gespritzt mit Wein	0,3l	€ 6,90
Schlumberger Sekt (o)		
„Cuvée IMLAUER“	0,1l	€ 5,90
Aperol Spritz (o)		
gespritzt mit Sekt	0,25l	€ 8,50

Kaffee & Tee

Coffee & Tea

Espresso		€ 3,50
Großer Brauner (G)		€ 4,70
Verlängerter (G)		€ 4,10
Cappuccino / Melange (G)		€ 4,70
Latte Macchiato (G)		€ 5,50
Heiße Schokolade (G)		€ 5,20

Auf Wunsch sind alle Kaffeesorten koffeinfrei erhältlich.

Portion Tee	€ 5,50
(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