

## 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  
**€ 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 / Dillsenfsauce  
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
SAISONALE TORTE (A, C, G, H, O) <i>SEASONAL 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

<b>FRÜCHTE-JOGHURT-BECHER</b> (A, G, H, O)	€ 10,50
Zitroneneis / Vanilleeis / Erdbeereis / Joghurt / Früchten / Schlagobers <i>FRUIT SUNDAE lemon-, vanilla- and strawberry ice cream with yoghurt, fruits and whipped cream</i>	
<b>HEISSE LIEBE</b> (A, G, H)	€ 9,50
Vanilleeis / heißen Himbeeren / Schlagobers <i>HOT LOVE vanilla ice cream with hot raspberries and whipped cream</i>	
<b>BANANENSPLIT</b> (A, G, H, O)	€ 9,50
Vanilleeis / Bananen / Schokoladensauce / Mandelsplitter / Schlagobers <i>BANANASPLIT vanilla ice cream with banana, chocolate sauce, almond slivers and whipped cream</i>	
<b>COUPE DÄNEMARK</b> (A, G, H)	€ 8,90
Vanilleeis / Schokoladensauce / Schlagobers <i>COUP DENMARK vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream</i>	
<b>EISKAFFEE</b> (A, G, H)	€ 8,90
Vanilleeis / frischer doppelter Espresso / Schlagobers <i>ICE COFFEE Vanilla ice cream with a double espresso and whipped cream</i>	
<b>GERÜHRTER EISKAFFEE</b> (A, G, H)	€ 9,50
<i>STIRRED ICE COFFEE</i>	
<b>EISSCHOKOLADE</b> (A, G, H)	€ 8,90
Vanilleeis / kalte Schokolade / Schlagobers <i>ICE CHOCOLATE Vanilla ice cream with cold chocolate and whipped cream</i>	
<b>1 STÜCK EISPALATSCHINKEN</b> (A, C, G, H)	€ 7,90
Geröstete Mandeln und Schokoladensauce <i>1 PANCAKE FILLED WITH VANILLA ICE CREAM, roast almond slivers and chocolate sauce</i>	
<b>1 KUGEL EIS</b> (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

<b>BEEF TATAR VOM WEIDERIND</b> (110 g) (A, C, G, L, M, O) Balsamico-Zwiebel-Chutney / Kapern-Gel / Wachtelspiegelei Frisches Toastbrot / Französische Salzbutter <i>BEEF TATAR with chutney of balsamic &amp; onion, caper-gel, fried quail's egg, fresh toast &amp; salted butter</i>	<b>€ 19,90</b>
<b>ZWEIERLEI VON DER STEIRISCHEN „KULMER“ LACHSFORELLE</b> (D, G, L, M, O) Sauerrahmterrinen / Orangen-Fenchelsalat / Radieschen <i>DUO OF SALMON TROUT with sour cream tureen, orange-fennel salad &amp; red radish</i>	<b>€ 18,90</b>
<b>WOLFGANGSEER BIO-SCHAFFSKÄSECREME</b> (G, H, L, M, O) Mariniertes Ofengemüse / Basilikumpesto / Römersalat <i>LOCAL ORGANIC SHEEP'S CHEESE CRÈME with marinated vegetables, basil pesto &amp; salad</i>	<b>€ 17,50</b>

## SUPPEN / Soups

<b>CONSOMMÉ VOM RIND</b> (A, C, G, L, O) Getrüffelte Ochsenschwanzravioli / Gemüseperlen <i>BEEF CONSOMMÉ with truffled oxtail ravioli &amp; vegetable pearls</i>	<b>€ 8,90</b>
<b>CREMESUPPE VOM KÜRBIS</b> (O) Ingwer / Kokosmilch <i>CREAM SOUP OF PUMPKIN with ginger and coconut milk</i>	<b>€ 7,50</b>
<b>HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE</b> (A, L) Hausbrot <i>HOMEMADE GOULASH SOUP with bread</i>	<b>€ 9,50</b>

---

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) Knoblauch / Pilze / Jungzwiebel / Pilzschaum <i>TRUFFLE NOODLES with garlic, mushrooms, spring onion and mushroom foam</i>	€ 21,90
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>	€ 28,90
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>	€ 18,90

## 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>	€ 26,90
GESCHMORTES RINDERBACKERL (G, L, O) Getrüffelte Polenta / geschmorter Ofen-Sellerie / Rotweinjus <i>BRAISED BEEF CHEEK with truffled polenta, roasted celery and herb jus</i>	€ 27,90
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>	€ 21,50

---

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

## 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

#### 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 / each additional side dish € 4,90

## 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 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) € 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  
*CURD-LIME MOUSSE with almond short pastry and berries*

## 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*

<b>Grüner Veltliner „Selektion IMLAUER“</b>	0,75l	€ 35,00
Weingut Wess, Krems, Kremstal DAC	1/8 l	€ 5,90
<b>Riesling Federspiel „Ried Bruck“</b>	0,75l	€ 40,00
Weingut Domäne Wachau, Wachau	1/8 l	€ 6,90
<b>Weissburgunder</b>	0,75l	€ 38,00
Weingut Gsellmann, Gols, Burgenland	1/8 l	€ 6,50
<b>Chardonnay „Fuchaberg Reserve“</b>	0,75l	€ 40,00
Weingut Müller, Krustetten, Niederösterreich	1/8 l	€ 6,90
<b>Sauvignon Blanc</b>	0,75l	€ 40,00
Weingut Hannes Sabathi, Gamlitz, Südsteiermark DAC	1/8 l	€ 6,90
<b>Rosé</b>	0,75l	€ 36,00
Weingut Schwarz, Schrattenberg, Niederösterreich	1/8 l	€ 6,10

## Österreichische Rotweine / *Austrian Red Wines*

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