

BREAKFAST

from 09:00 am – 02:00 pm

IMLAUER Sky breakfast (A, D, G, L, M, N)

1 hot drink of your choice / 1 glass fresh orange juice / different types of bread prosciutto salami / regional ham / regional soft & hard cheese / cream cheese smoked salmon with dill-mustard sauce yogurt with fresh fruits and granola / butter jam / Nutella / honey

€ 23,90

Vital breakfast (A, D, G, M, N)

1 hot drink of your choice / 1 glass fresh orange juice / different types of bread regional soft & hard cheese hummus Avocado-cress-bread tomato-mozzarella-stick / basil pesto / smoked salmon with dill-mustard sauce / yogurt with fresh fruits and granola / butter / jam / Nutella / honey

€ 23,90

Crunchy granola bowl (A, E, H, G)

1 hot drink of your choice / 1 glass fresh orange juice / fresh berries / oats / walnut / almond / linseed / raisins / cinnamon / honey / local natural yogurt

€ 17,50

French breakfast (A, G, N)

1 hot drink of your choice / 1 croissant

butter / jam **€ 9,90**

DARK BREAD WITH SMOKED SALMON

(A, D, G) Avocado / cherry tomatoes / cottage cheese

€ 14,50

BIRCHER MUESLI

€ 7,90

YOGURT WITH FRUITS

€ 7,90

We purchase our free-range organic eggs from our IMLAUER Hotel Schloss Pichlarn

SOFT BOILED EGG (C)

€ 2,80

2 ORGANIC EGGS IN A GLAS (C) **€ 6,40**

2 FRIED ORGANIC EGGS (C, G) **€ 5,90**

2 SCRAMBLED ORGANIC EGGS(C) **€ 5,90**

2 TRUFFELD SCRAMBLED EGGS (C, G)

€ 10,90

EGG BENEDICT (A, C, G, O)

1 organic eggs / bacon / sauce hollandaise / brioche-bun

€ 10,90

OMELETTE OF 2 EGGS - PLANE(C, G)

€ 6,20

EXTRAS: cheese / bacon / ham / onion mushroom / cherry tomatoes

up to 3 extras **€ 2,30**

up to 6 extras **€ 3,90**

EXTRA BREAD (A)

€ 3,90

FRESH ORANGE JUICE (0,25)

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

SUPPEN / Soups

CONSOMMÉ VOM RIND (A, C, G, L, O) Getrüffelte Ochsenchwanzravioli / Gemüseperlen <i>BEEF CONSOMMÉ with truffled oxtail ravioli & vegetable pearls</i>	€ 9,50
CREMESUPPE VOM KÜRBIS (O) Ingwer / Kokosmilch <i>CREAM SOUP OF PUMPKIN with ginger and coconut milk</i>	€ 8,50
HAUSGEMACHTE GULASCHSUPPE (A, L) Hausbrot <i>HOMEMADE GOULASH SOUP with bread</i>	€ 10,90

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

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 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