

Herzlich willkommen im Pichlmayrgut!

In einem Haus wo Qualität, Tradition und Verbundenheit noch groß geschrieben wird!

Das Pichlmayrgut wurde 1117 urkundlich erstmals erwähnt und feiert im letzten Jahr sein 900 jähriges Jubiläum! In diesem Rahmen wurden verschiedene Veranstaltungen und Events gefeiert. Seit 1711 befindet sich das Pichlmayrgut nun im Familienbesitz und hat somit eine bewegte Geschichte hinter sich. Gerne bringen wir Ihnen unsere Jubiläums-Chronik zum Lesen. Bitte fragen Sie einfach unser Service-Team.

Unser Küchenteam weiß, wie es unsere Gäste verwöhnen kann! Wir bieten unseren Gästen abwechslungsreiche Kreationen je nach Saison, die mit hoher Qualität der Ausgangsprodukte, aufwändiger Zubereitung und Kreativität überzeugen können. Kalb- und Rindfleisch beziehen wir aus unserer eigenen Bio-Landwirtschaft und der Saibling kommt fangfrisch aus dem eigenen Brunnen im Innenhof. Mit diesen uns selbst auferlegten Richtlinien konnten wir auch immer wieder internationale Restaurantkritiker überzeugen: So erhielten wir in diesem Jahr für unser à la carte Restaurant vom Falstaff-Restaurantguide wiederholt zwei Gabeln und wurden zum ersten Mal mit einer Haube (13 Punkte) von Gault Millau ausgezeichnet.



Unsere Weinkarte bietet eine Vielzahl an erlesenen Rotweinen, Weißweinen, Rosés und Perlweinen. Das Service Team hilft Ihnen gerne bei der Entscheidung für den perfekten Begleiter zu Ihren Feinschmecker-Gerichten.

Wir wünschen Ihnen eine wunderbare Zeit!

Familie Steiner
und das Pichlmayrgut Team

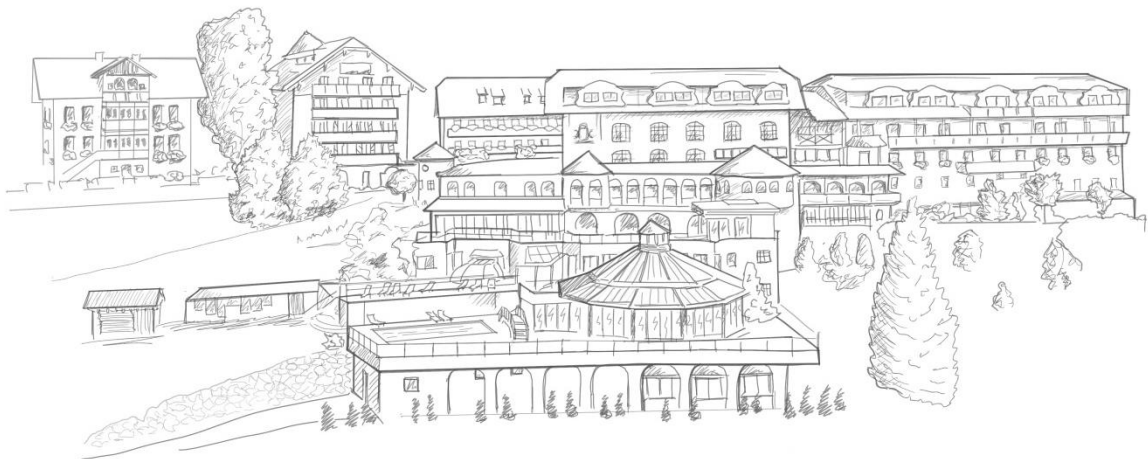
Gaumenfreuden
im Pichlmayrgut
Deliciousness
at Pichlmayrgut

Vorspeisen
Appetizers

Roastbeef vom Dry Aged a)c)e)f)g)l)m)o) € 11,90
mit eingelegten Eierschwammerl, Erdäpfelkas, Rote Zwiebel und Dijonnaise
Roast beef with pickled chanterelle, potato dip, red onions and dijonnaise

Tatar vom gebeizten Saibling a)c)d)e)f)g)l)m)o) € 10,80
im Gurken-Dillsud mit Gurkentagliatelle, Tomatenmarmelade und Pumpernickel
Tartar of pickled char in cucumber dill stock with cucumber tagliatelle, tomato jam and bread

Gefüllte Nudeltascherl a)c)e)f)g)h)l)m)o) € 9,90
mit hausgemachtem, leicht geräucherten Ricotta, auf glaciertem Kopfsalat
mit Paprikamark und Wiesenkräuter
*Pasta filled with homemade smoked ricotta cheese, on glazed lettuce
with bell pepper mark and herbs*



Gedeck € 2,50

Salate Salads

Steirisches Backhendlfilet im Kürbiskernmantel a)c)f)g)o)n)m)h) € 12,80

mit lauwarmem Kartoffel-Vogerlsalat, Kürbiskernmayonnaise
und Speckchip

*Styrian fried chicken filet coated in pumpkin seeds
with lukewarm potato field salad, pumpkin seed oil mayonnaise and bacon crisp*

Bunte Blattsalate a)c)h)n)m)o) € 10,50

mit gerösteten Eierschwammerl, gebratenem Wacholderspeck und Jungzwiebel
Colorful leaf salad with roasted chanterelle, fried juniper bacon and spring onion

Gemischter Blattsalat o)n)m)h)c) € 6,50

mit hausgemachtem Balsamicodressing
Variation of leaf salad with homemade balsamic dressing

Suppen Soups

Stangensellerieschaumsuppe a)c)g)l)m)o) € 6,50

mit gebackenen Eierschwammerl
Celery foam soup with baked chanterelle

Kräftige Rindsuppe a)c)g)l)m) € 5,50

mit Frittaten, Kaspressknödel oder Leberknödel
Clear beef soup with sliced pancakes, cheese dumplings or liver dumplings

Hauptspeisen Main dishes

Wiener Schnitzel vom heimischen Kalbsrücken ^{a)c)g)} € 18,90
mit Petersilienerdäpfeln und hausgemachter Preiselbeermarmelade
*“Wiener Schnitzel” of regional veal’s saddle with parsley potatoes
and homemade cowberry jam*

Rosa gebratenes Steak vom heimischen Rind ^{a)c)f)g)l)m)o)}
mit Erdäpfelgebäck, gegrilltem Mini Gemüse und Pfeffer-Rahmsauce
*Pink roasted steak of regional beef with potato pastry, grilled vegetables
and creamy pepper sauce*

Wahlweise / Either

vom Filet 230 g € 29,90
Filet 230 g

oder

Rib Eye Steak vom „Bone Aged Beef“ 330g € 37,90
or Rib Eye Steak of “Bone Aged Beef” 330 g

Rosa gebratene Iberico-Schweinekrone ^{a)c)e)f)g)h)l)m)o)} € 18,90
auf lauwarmem Speck-Krautsalat mit gebratenen Eierschwammerlnödel
und Kümmelsaftl
*Roasted Iberico pork crown on lukewarm bacon cabbage salad with roasted chanterelle
dumplings and caraway gravy*

Rosa Lammrücken a)c)e)f)g)h)l)m)o)

€ 21,80

in der Fetakäse-Kräuterkruste auf Chorizo-Bohnen,
Polentastangerl und Thymianjus

*Roasted saddle of lamb in feta cheese herb crust on chorizo beans,
polenta stick and thyme jus*

Filet vom "Arctic Char" Saibling a)c)d)f)g)h)l)m)n)o)

€ 17,50

aus unserem Aquarium auf Erbsen-Verbenencreme
mit hausgemachten Erdäpfelgnocchi und Karottenschaum

*Arctic char filet from our own aquarium on pea vervain cream
with homemade potato gnocchi and carrot foam*

Eierschwammerl in Rahmsauce f)c)g)l)m)o)

€ 11,50

mit Semmelgrießknödel und mariniertem Babyspinat

*Chanterelle in creamy sauce with semolina dumplings
and marinated baby spinach*



Ein Dessert zum Schluss...? Finally a dessert...?

Grießflammerie ^{a)c)f)g)h)o)} auf Erdbeersauce mit frischen Früchten, Macaron und Minzeis <i>Semolina pudding on strawberry sauce with fresh fruits, macaron and mint ice cream</i>	€ 9,50
Lauwarme Nougat-Topfentascherl ^{a)c)e)f)g)h)o)} auf Pfirsichragout mit Schokoladenerde und hausgemachtem Pfirsicheis <i>Lukewarm nougat curd cheese pastry on peach ragout with chocolate and homemade peach ice cream</i>	€ 10,90
Schwarzbeernocken im "Pfandl" serviert ^{a)c)g)} mit Beerenragout und Sauerrahmeis <i>Blueberry pastry served in a pan with berry ragout and sour cream ice cream</i>	€ 8,90
Lauwarmer Topfen- oder Apfelstrudel ^{a)c)g)} mit Schlagobers ^{g)} mit Vanillesauce ^{c)g)} <i>Lukewarm curd or apple Strudel with whipped cream or vanilla sauce</i>	€ 5,00 € 5,50 € 6,50
Käsevariation vom Stollenkäse ^{f)g)h)m)o)} mit Honignüssen und Feigensenf <i>Cheese variation of "Stollenkäse" with honey nuts and fig mustard</i>	€ 11,90
Longdrink vom Bergkaffee ^{a)c)f)g)h)} mit Vanilleeis gerührter Eiskaffee von der Arabicabohne – liebevoll garniert <i>Long drink "mountain coffee" with vanilla ice cream stirred iced coffee of the Arabica bean</i>	€ 7,50
Vitalbecher ^{a)c)f)g)h)} Cremiges Naturjoghurt mit vielen Früchten und Beereneis <i>Smoothie from natural yoghurt with fruit variation and berry ice cream</i>	€ 7,90
Pichlmayrs Schlemmerbecher ^{a)c)f)g)h)} Bunter Eisbecher nach Art des Hauses <i>Ice cream sundae type „Pichlmayrgut“</i>	€ 8,50