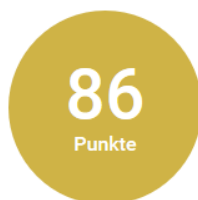


Herzlich willkommen im Pichlmayrgut!

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

Das Pichlmayrgut wurde 1117 urkundlich erstmals erwähnt und feierte im Jahr 2017 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.



RESTAURANTGUIDE 2019

Essen	43/50
Service	17/20
Weinkarte	18/20
Ambiente	8/10

Falstaff Gabeln



Tendenz



Punkte Vorjahr: 86

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.

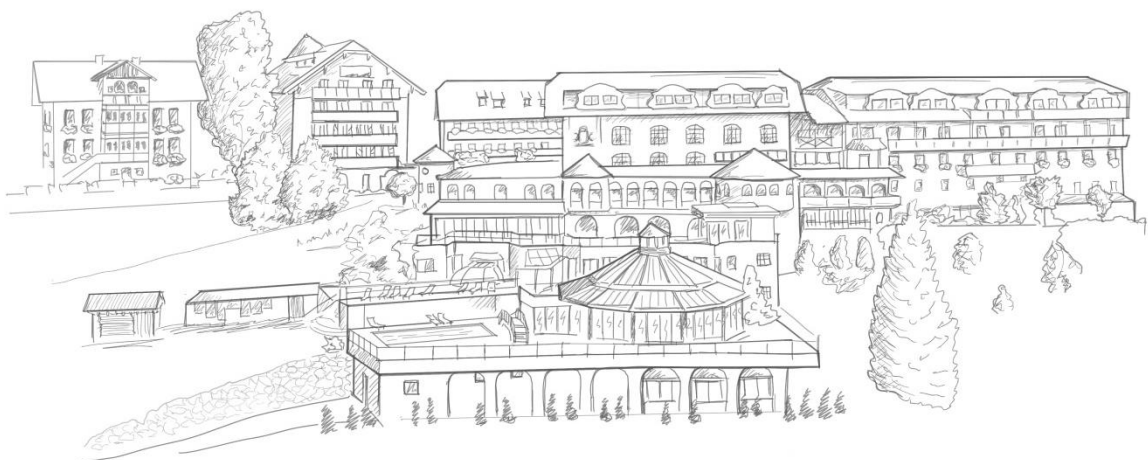
Wir wünschen Ihnen eine wunderbare Zeit!

Familie Steiner
und das Pichlmayrgut Team

Gaumenfreuden
im Pichlmayrgut
Deliciousness
at Pichlmayrgut

Vorspeisen
Appetizers

- Beef Tatar vom eigenen Rind** a)c)g)l)m)o) € 12,90
leicht geräuchert mit gebratenem Wachtelspiegelei, Bärlauchpesto und Bauernbrot
Smoked beef tatar with fried quail egg, garlic pesto and bread
- Hausgemachte Nudeltascherl a la „Carbonara“** a)c)e)g)l)m)o) € 10,80
mit Mangalica-Speck und Bergkäse gefüllt auf
rahmigem Lauch und Petersilie
*Homemade pasta a la carbonara filled with mangalica bacon and cheese
on creamy leek and parsley*
- Pichlmayrgut Frühlingstörtchen** a)c)g)l)o) € 9,90
Brunnenkressecreme mit marinierten Erdbeeren, buntem Spargelsalat und
Wiesenkräutern
*Pichlmayrgut spring starter
Garlic cream with marinated strawberries, colorful asparagus salad and field herb salad*



Gedeck € 3,50

Salate Salads



Steirisches Backhendlfilet im Kürbiskernmantel a)c)f)g)h)m)n)o) € 13,50
mit lauwarmem Kartoffel-Vogerlsalat, Kürbiskernmayonnaise und Speckchip
*Styrian chicken filet coated in pumpkin seeds with lukewarm potato field salad,
pumpkin seed oil mayonnaise and bacon crisp*

Bunter Frühlingsalat a)c)h)m)n)o) € 10,50
mit knusprigem Schweineschulter Tascherl, Koriander und Spargel
Colorful spring salad with crispy pork knuckle pastry with coriander and asparagus

Gemischter Blattsalat c)h)m)n)o) € 5,50
mit hausgemachtem Balsamicodressing
Variation of leaf salad with balsamico dressing

Suppen Soups

Liebstockelschaumsuppe a)c)g)l)m)o) € 6,50
mit knusprigem Kartoffel-Frischkäsetascherl
Lovage foam soup with crispy potato creamcheese pastry

Rinderconsommé a)c)g)l)m) € 5,50
mit Frittaten, Kaspressknöderl oder Leberknödel
Beef consommé with sliced pancakes, cheese dumpling or liver dumplings

Hauptspeisen
Main dishes



Wiener Schnitzel vom heimischen Kalbsrücken ^{a)c)g)} € 18,90
mit Petersilienerdäpfeln und hausgemachter Preiselbeermarmelade
“Wiener Schnitzel” 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 hausgemachten Grammel-Kroketten, buntem Spargelragout und
Pfefferrahmsauce
*Pink roasted steak of regional beef with homemade roasted greaves croquettes, colorful
asparagus ragout and pepper cream 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)

Gekochtes Kalbsschulterscherzel ^{a)g)l)m)o)} € 17,90
in der Bouillon serviert mit Röstkartoffel,
Brennnesselspinat und Apfelkren
*Prime boiled knuckle of veal served with bouillon with roasted potatoes,
nettle spinach and apple horseradish*

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

€ 18,50

aus unserem Brunnen auf Sauerampfercreme

mit hausgemachten Farfalle und Karotten-Buttermilchschaum

Filet of arctic charr from our aquarium on sorrel cream

with homemade farfalle and carrot butter milk foam

Hausgemachte Roggenkrapfen c)f)l)m)o)

€ 12,50

mit buntem Spargel gefüllt, auf Linsenragout mit Bärlauchdip und Schmortomate

Homemade rye cruller filled with colorful asparagus,

on lentil ragout with garlic dip and stewed tomatoes

Geschmortes Lamm „Ossobucco“ a)c)e)g)l)m)o)

€ 21,80

auf glaciertem Frühkraut mit gebratener Polentaschnitte und Wurzelgemüsesauce

Braised lamb "ossobucco" on glazed cabbage

with roasted polenta slice and root vegetables sauce



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

Frühlingserwachen ^{a)c)e)f(g)h)o)} Rhabarbergâteau mit Himbeer-Rhabarberragout, Rhabarbereis und Macaron <i>“Spring´s awakening”</i> <i>Rhubarb gâteau with raspberry rhubarb ragout, rhubarb ice cream and macaron</i>	€ 9,50
Schokoladen-Topfenknödel ^{a)c)e)f(g)h)o)} mit Himbeerragout, Nusscrumble und Basilikumgranité <i>Chocolate curd dumplings with raspberry ragout, nut crumble and basil granité</i>	€ 10,80
Geschichtetes Erdbeertörtchen ^{a)c)e)f(g)h)o)} auf zweierlei Creme mit Erdbeerragout, hausgemachtem Vanilleeis und Minz drops <i>Strawberry tart variation with strawberry ragout, vanilla ice cream and mint drops</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>	€ 10,50
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>	€ 7,90
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
Pichlmayr Schlemmerbecher ^{a)c)f)g)h)} Bunter Eisbecher nach Art des Hauses <i>Sundae type „Pichlmayrgut“</i>	€ 8,90