

## 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 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

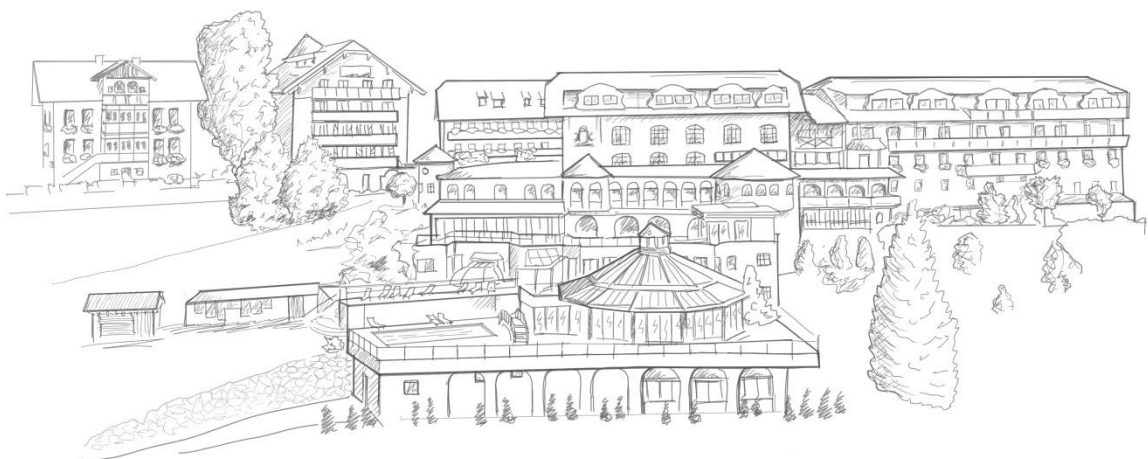
Gaumenfreuden  
im Pichlmayrgut  
Deliciousness  
at Pichlmayrgut

Vorspeisen  
Appetizers

**Carpaccio vom eigenen Rind** <sup>a)c)g)l)m)o)</sup> € 12,90  
mit Bärlauchpesto gefüllt auf Balsamico  
mit mariniertem Frühlingskräutersalat und gehobeltem Tischparmesan  
*Carpaccio of "Pichlmoar" beef stuffed with wild garlic pesto on balsamic vinegar  
with marinated spring herb salad and sliced parmesan*

**Ravioli von der hausgebeizten Lachsforelle** <sup>a)c)e)g)l)m)o)</sup> € 11,80  
auf Dillcreme mit roter Zwiebelmarmelade, eingelegter Mini-Gurke  
und Wiesenkräutersalat  
*Ravioli stuffed with home pickled salmon trout on dill cream with red onion jam,  
home pickled mini cucumber and field herb salad*

**Bunter Spargelsalat** <sup>a)c)g)l)o)</sup> € 10,90  
mit gebackenen Spargelspitzen, Stangensellerie, Rhabarber  
und Basilikumpesto  
*Colorful asparagus salad with fried asparagus tips, celery, rhubarb and basil pesto*



Gedeck € 2,50

## Salate Salads

**Steirisches Backhendlfilet im Kürbiskernmantel** a)c)f)g)o)n)m)h) € 13,50  
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)g)h)n)m)o) € 10,50  
mit gebackenen Kalbsnieren, Radieschen, Tomaten und  
roten Zwiebeln

*Colorful leaf salad with fried kidney of veal, radish, tomatoes and red onion*

**Gemischter Blattsalat** o)n)m)h)c) € 6,50  
mit hausgemachtem Balsamicodressing

*Variation of leaf salad with homemade balsamic dressing*

## Suppen Soups

**Brunnenkresseschaumsuppe** a)c)g)l)m)o) € 6,50  
mit knusprigem Kalbszungentascherl

*Water cress foam soup with crispy calf tongue pastry*

**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** <sup>a)c)g)</sup> € 18,90  
mit Petersilienerdäpfeln und hausgemachter Preiselbeermarmelade  
*“Wiener Schnitzel” of regional veal’s saddle with parsley potatoes  
and homemade cranberry jam*

**Rosa gebratenes Steak vom heimischen Rind** <sup>a)c)f)g)l)m)o)</sup>  
mit Erdäpfelgebäck, buntem Spargel und Pfeffer-Rahmsauce  
*Pink roasted steak of regional beef with potato pastry, colorful asparagus  
and creamy pepper sauce*

Wahlweise / Either

**vom Filet 230 g** € 29,90  
Filet (230 g)

oder

**Rib Eye Steak vom „Bone Aged Beef“ 330g** € 39,90  
or Rib Eye Steak of “Bone Aged Beef” (330 g)

**Geschmorte Sur-Backerl vom Jungschwein** <sup>a)c)g)l)m)o)</sup> € 17,50  
auf Kernöllinsen mit Blunzengnocchi, Schmortomate  
und Kümmelsaft  
*Stewed cured pork cheek on pumpkin seed oil lentils  
with black pudding gnocchi, steamed tomato and caraway jus*

**Filet vom “Arctic Char” Saibling** <sup>a)c)d)f)g)h)l)m)n)o)</sup> € 18,50

aus unserem Aquarium auf Brennesselcreme  
 mit Sauerampfer-Rahm-Tortellini und Weißweinschaum  
*Arctic char filet from our own aquarium on nettle cream  
 with sorrel cream tortellini and white wine foam*

**Bärlauch-Frischkäsetascherl** <sup>f)c)g)l)m)o)</sup> € 14,50

gefüllt mit hausgemachtem Frischkäse auf Spargel-Tomatenragout  
 mit Junglauch und Nussbutterschaum  
*Wild garlic cream cheese pastry with homemade cream cheese  
 on asparagus tomato ragout with young leek and nut butter foam*

**Geschmorte Lammkeule** <sup>a)c)e)f)g)l)m)o)</sup> € 21,80

mit Röstkartoffeln, gegrilltem Gemüse und Schmorsaftl  
*Steamed haunch of lamb with roasted potatoes, grilled vegetables and gravy*



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

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