



*À la carte mittags
im Restaurant Zirbe*

Täglich, 11:30 – 13:30 Uhr
Küche bis 13:30 Uhr

Das Schloss Team freut sich auf Ihre Tischreservierung:
+ 43 3682 24440 | hotel@schlosspicharn.at

Vorspeisen

Beef Tatar vom Rindsfilet Sellerie Steinpilz Röstzwiebel Rauch	€ 19,00
Saisonaler Blattsalat Vulcano Schinken „Gölles“ Balsamessig karamellisierten Nüssen	€ 12,00
Karamellisierter Ziegenkäse Himbeere Wildkräuter Haselnuss	€ 17,00

Suppen

Rindssuppe mit österreichischen Einlagen Grießnockerl Kaspressknödel Pofesen	€ 7,00
Essenz & Schaum vom Butternusskürbis Pulled Pork Karotte Kernöl	€ 9,00

Alle Preise inklusive Mwst.

Auf Wunsch informieren Sie unsere Restaurantmitarbeiter über die in den Speisen enthaltenen Allergene.

Hauptgerichte

Wiener Schnitzel vom heimischen Weidekalb Petersilienerdäpfel Preiselbeeren Zitrone	€ 26,00
Pichlerner Schnitzel mit süßem Senf und Kren Petersilienerdäpfel Preiselbeeren Zitrone	€ 26,00
Geschmorte Ochsen Backerl & Filet Polenta Pastinake Hibiskus	€ 38,00
Prime Beef Flapsteak BBQ Mais Kartoffelcreme Portulak	€ 32,00

Fischgerichte

Forelle „Müllerin Art“ Petersilienerdäpfeln Grüner Salat	€ 22,00
Goldforelle Confiert Karfiol Braune Butter Vogelbeere	€ 27,00

Alle Preise inklusive Mwst.

Auf Wunsch informieren Sie unsere Restaurantmitarbeiter über die in den Speisen enthaltenen Allergene.

Vegetarisches Gericht

Ravioli vom Muskatkürbis
Asmonte | Kerne | Öl

€ 17,00

Desserts

Kaiserschmarrn (Zubereitung: ca. 25 Minuten)
zweierlei Röster

€ 13,00

„Grüner Apfel & Weiße Schokolade“
Mousse | Fond | Crémé

€ 13,00

„Die Schokolade“
Ganache | Mousse | Brownie | Sorbet

€ 13,00

Alle Preise inklusive Mwst.

Auf Wunsch informieren Sie unsere Restaurantmitarbeiter über die in den Speisen enthaltenen Allergene.