



*À la carte und 3-, 4- oder 6-Gänge-Menü**
im Restaurant Zirbe
&
im Restaurant Roter Salon

Täglich, 18:00 – 22:00 Uhr
Küche bis 21:00 Uhr

** Gerne servieren wir Ihnen die einzelnen Gänge der Menüs à la carte.*

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

Vorspeisen

Saisonaler Blattsalat Vulcano Schinken Balsamessig karamellierte Nüsse	€ 12,00
Karamellierter Ziegenkäse Himbeere Wildkräuter Haselnuss	€ 17,00

Hauptgerichte

Wienerschnitzel vom heimischen Weidekalb Petersilienerdäpfel Preiselbeeren Zitrone	€ 26,00
Pichlerner Schnitzel mit süßem Senf und Kren Petersilienerdäpfel Preiselbeeren Zitrone	€ 26,00
Prime Beef Flapsteak BBQ Mais Kartoffelcreme Portulak	€ 32,00

Fischgericht

Forelle „Müllerin Art“ Petersilienerdäpfel Grüner Salat	€ 22,00
---	---------

Vegetarisches Gericht

Ravioli vom Musaktürbis Asmonte Kerne Öl	€ 17,00
--	---------

Dessert

Kaiserschmarrn (Zubereitung: ca. 25 Minuten) mit zweierlei Röster	€ 13,00
Käse vom Wagen Österreichische und Internationale Käsesorten Senfsoßen Chutney	€ 13,00

Preise inklusive Mwst.

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

Menu Schloss Pichlarn

Amuse Bouche



I

Beef Tatar vom Rinderfilet

Sellerie | Steinpilz | Röstzwiebel | Rauch

€ 19,00



II

Bisque vom Flusskrebs

Rote Gambas | Kohlrabi | Wassermelone

€ 16,00



III

Heilbutt BBQ

Erbse | Dashi | Knusprige Hühnerhaut | Edame

€ 29,00



IV

Sorbet von der Quitte

Orange | Nougat | Vanille

€ 9,00



V

Taube & Milchkalb

Variation von der roten Rübe | Kartoffelcreme | Miso | Petersilie

€ 36,00



VI

„Steirischer Herbst Wald“

Zwetschke | Portwein | Kaffee | Schokolade

€ 13,00



Petit Fours

Menu 6-Gang € 99,00 (I, II, III, IV, V, VI)

Gerne servieren wir Ihnen unser 6-Gänge Menu bis 20:30 Uhr

Menu 4-Gang € 65,00 (I, II, V, VI)

Menu 3-Gang € 53,00 (I, V, VI)

Preise inklusive MwSt.

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

Steirisches Menu

Amuse Bouche



I

Stör x 3

Mais | Sauerampfer | Baby Kartoffel | Eigelb
€ 22,00



II

Essenz & Schaum vom Butternusskürbis

Pulled Pork | Karotte | Kernöl
€ 9,00



III

Goldforelle Confiert

Karfiol | Braune Butter | Vogelbeere
€ 27,00



IV

Sorbet vom schwarzen Holunder

Ziegenkäse | Pekan Nüsse | Minze
€ 9,00



V

Geschmorte Ochsen Backerl & Filet

Polenta | Pastinake | Hibiskus
€ 38,00



VI

„Grüner Apfel & Weiße Schokolade“

Mousse | Fond | Cremé
€ 13,00



Petit Four

Menu 6-Gang € 99,00 (I, II, III, IV, V, VI)

Gerne servieren wir Ihnen das 6-Gänge Menu bis 20:30 Uhr

Menu 4-Gang € 65,00 (I, II, V, VI)

Menu 3-Gang € 53,00 (I, V, VI)

Preise inklusive Mwst.

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

Tradition trifft auf Innovation

Amuse Bouche



I

Delice von der Gänseleber & geräucherter Aal

Macadamia Nuss | Brioche | Birne

€ 26,00



II

Essenz vom Ochschwanz

Trüffelravioli | Topinambur | Wurzelwerk

€ 9,00



III

Geflämmte Jakobsmuschel

Kartoffelstampf | Basilikum | Octopus Ragout

€ 28,00



IV

Sorbet von Limette & Minze

Gin Tonic | Gurke

€ 9,00



V

Rehrücken „Sous Vide“

Schwarze Nüsse | Berglinsen | Kerbelknolle | Hagebutte

€ 32,00



VI

„Die Schokolade“

Ganache | Mousse | Brownie | Sorbet

€ 13,00



Petit Fours

Menu 6 Gang € 99,00 (I, II, III, IV, V, VI)

Gerne servieren wir Ihnen das 6 Gänge Menu bis 20:30 Uhr

Menu 4 Gang € 65,00 (I, II, V, VI)

Menu 3 Gang € 53,00 (I, V, VI)

Preise inklusive MwSt.

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