



*À la carte und 3-, 4- oder 6-Gänge-Gourmetmenü\**  
*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 Gourmetmenüs  
à la carte.*

Das Schloss Team freut sich auf Ihre Tischreservierung:  
+ 43 3682 24440 | [hotel@schlosspicharn.at](mailto:hotel@schlosspicharn.at)

## *Vorspeisen*

**Saisonaler Blattsalat** € 12,00  
Vulcano Schinken | Balsamessig | Karamellisierte Nüsse

## *Hauptgerichte*

**Gänseleber.geräucherten Aal** € 26,00  
Grüner Apfel | Brioche | Haselnuss

**Wienerschnitzel vom heimischen Weidekalb** € 27,00  
Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren | Zitrone

**Pichlerner Schnitzel mit süßem Senf und Kren** € 27,00  
Petersilienerdäpfel | Preiselbeeren | Zitrone

**Prime Beef Flapsteak BBQ** € 34,00  
Mais | Kartoffelcreme | Portulak

## *Fischgericht*

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

**Seezunge im ganzen gebraten für 2 Personen** € 80,00  
Erdäpfel | Zitronenbutter | Junges Gemüse

## *Dessert*

**Kaiserschmarrn ( Zubereitung: ca. 25 Minuten )** € 13,00  
mit zweierlei Röster

**Die „Schokolade“** € 13,00  
Ganache | Mousse | Brownie | Sorbet | Olivenöl

**Käse vom Wagen** € 14,00  
Österreichische und internationale Käsesorten  
Senfsoßen | Chutney

Preise inklusive Mwst.

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

# *Gourmetmenü Schloss Pichlarn*

## Amuse.Bouche



**I**

### **Beef.Tatar.Rinderfilet**

Sellerie | Steinpilz | Röstzwiebel | Rauch

€ 21,00



**II**

### **Essenz.Krustentier & Zitronengras**

Tuna | Schwarzwald Miso | Shiso

€ 16,00



**III**

### **Heilbutt.BBQ**

Erbse | Dashi | Knusprige Hühnerhaut | Edame

€ 29,00



**IV**

### **Sorbet.Quitte**

Orange | Nougat | Vanille

€ 9,00



**V**

### **Taube.Milchkalb**

Kürbis x 3 | Kartoffelcreme | Vadovan | Petersilie

€ 36,00



**VI**

### **Tamarillo.Guanaja.Schokolade.Passionsfrucht**

€ 13,00



## Petit.Fours

*Gourmetmenü 6 Gang € 99,00 (I, II, III, IV, V, VI)*  
*Gerne servieren wir Ihnen unser Gourmetmenu 6 Gang bis 20:30 Uhr*  
*Gourmetmenü 4 Gang € 65,00 (I, II, V, VI)*  
*Gourmetmenü 3 Gang € 53,00 (I, V, VI)*

Preise inklusive Mwst.

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

# Gourmetmenü Gemüse Lust

## Amuse.Bouche



**I**

### Kohlrabi

Grapefruit | Wasabi | Pumpernickel

€ 19,00



**II**

### Alles.Rübe

Topfenknödel | Himbeere | Bulgur

€ 17,00



**III**

### Erdäpfel.Cubio

Lande | Trüffel | Panko

€ 18



**IV**

### Sorbet.Guave

Cheesecake dekonstruiert

€ 9,00



**V**

### Schwarzwurzel

Molke | Walnuss | Quinoa | Holzkohle | Oxalis

€ 24,00



**VI**

### Rote Rübe.Valrhona Dulcey.Heumilch

€ 14,00



## Petit.Fours

*Gourmetmenü 6 Gang € 89,00 (I, II, III, IV, V, VI)*  
*Gerne servieren wir Ihnen das Gourmetmenü 6 Gang bis 20:30 Uhr*  
*Gourmetmenü 4 Gang € 55,00 (I, II, V, VI)*  
*Gourmetmenü 3 Gang € 46,00 (I, V, VI)*

Preise inklusive MwSt.

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

# *Gourmetmenü Tradition trifft auf Innovation*

## Amuse.Bouche



**I**

### Saibling.Stabmuschel

Buttermilch | Kohlrabi | Dill

€ 24,00



**II**

### Essenz & Schaum.Butternusskürbis

Pulled Pork | Karotte | Kernöl

€ 9,00



**III**

### Seeteufel.Octopus

Avocado | Karotte | Blaumohn | Basilikum

€ 30,00



**IV**

### Sorbet.Mandarine

Lebkuchen | Prosecco | Chili

€ 9,00



**V**

### Geschmorte Ochsen.Backerl & Filet

Polenta | Pastinake | Hibiskus

€ 38,00



**VI**

### Yuzu.Wasserkresse.Nougat

€ 14,00



## Petit.Fours

*Gourmetmenü 6 Gang € 99,00 (I, II, III, IV, V, VI)*  
*Gerne servieren wir Ihnen unser Gourmetmenü 6 Gang bis 20:30 Uhr*  
*Gourmetmenü 4 Gang € 65,00 (I, II, V, VI)*  
*Gourmetmenü 3 Gang € 53,00 (I, V, VI)*

Preise inklusive MwSt.

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