



*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

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

Landeil | 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.