Ihre Mahlzeiten im Pichlmayrgut

Das Pichlmayrgut ist ein Hotel mit Tradition und Geschichte. Seit Jahrhunderten wird in diesen Mauern miteinander gelacht, geweint, gefeiert, gelebt und vor allem genossen.

Deshalb laden wir Sie „zum Genießen“ ein! Erleben Sie die besondere Atmosphäre des Pichlmayrgut und verbringen Sie bei uns einen wunderbaren Aufenthalt im Sinn von Oscar Wilde: „Mit dem guten Geschmack ist es ganz einfach: Man nehmen von allem nur das Beste!“

Unser Küchenchef Michael Ferstl und sein Team verwöhnen Sie mit regionalen Köstlichkeiten sowie internationalen Klassikern, und achten darauf, stets regionale Produkte zu verwenden. Unten angeführt sehen Sie, wie die Abendemenüs und Lunchbuffets/Menüs für unsere Seminargäste gestaltet werden. Dazu empfiehlt Ihnen unser aufmerksames Serviceteam den passenden Wein aus unserem gut sortiertem Weinkeller!

Wir freuen uns auf Ihren Besuch!
Ihre Familie Steiner
und das Pichlmayrgut-Team

Hotel Pichlmayrgut
Pichl 54, 8973 Schladming
www.pichlmayrgut.at seminar@pichlmayrgut.at
Telefon: +43 6454 7305 66

Frühstück im Pichlmayrgut

Wählen Sie vom Buffet – täglich von 7.30 bis 10.00 Uhr

Seminarpausen – im Rahmen der Seminarvollpensionspauschale

Vormittags servieren wir pikant belegte Brötchen sowie hausgemachte Gugelhupf. Nachmittags erwarten Sie hausgemachte Mehlspeisen aus unserer Pâtisserie. Dazu können Sie sich an unseren Cafébars bedienen und zwischen Espresso, Verlängerten und Cappuccino wählen. Teeliebhaber finden verschiedene Sorten vom Biospezialisten Sonnentor am Buffet. Frisches Obst finden Sie selbstverständlich den ganz über in Ihrem Obstkorb.

Hotel Pichlmayrgut
Pichl 54, 8973 Schladming
www.pichlmayrgut.at seminar@pichlmayrgut.at
Telefon: +43 6454 7305 66

Mittagsbuffetbeispiele
(Buffet ab insgesamt 20 Personen zum Mittagessen)

Salat vom Buffet
Rinderkraftsuppe mit Frittaten
Grillkotelette
Bunte Fischplatte auf Linsen
Gemüse
Rösti, gegrillter Mais
Nudeltascherl gefüllt mit Pinienkernen
Kuchen und Cremen vom Buffet

Salat vom Buffet
Gemüsecremesuppe mit Croûtons
Putenmedaillons in Pilzsauce
Gegrillte Fischfilets auf Bulgur
Gemüse,
Reis, Kroketten
Nudeltascherl mit Tomaten und Oliven
Kuchen und Cremen vom Buffet

Hotel Pichlmayrgut
Pichl 54, 8973 Schladming
www.pichlmayrgut.at seminar@pichlmayrgut.at
Telefon: +43 6454 7305 66

Salat vom Buffet

Gemüseconsommé mit Kaspressknödel

Steirisches Wurzelfleisch
Verschiedene Fische auf Risotto
Gemüse,
Kartoffelpüree, Petersilienerdäpfel
Penne all'arrabbiata

Kuchen und Cremen vom Buffet

Mittagsmenübeispiele
(insgesamt weniger als 20 Personen im Haus)

Gemischter Blattsalat mit gebratenem Speck und Kartoffelscheiben

Rinderkraftsuppe mit Frittaten

Schweinemedaillons in Pfeffer-Rahmsauce
mit Gemüse und Kroketten
oder
Käferbohnenstrudel mit Mangold

Karamelleistörtchen mit Physalisragout

Hotel Pichlmayrgut
Pichl 54, 8973 Schladming
www.pichlmayrgut.at seminar@pichlmayrgut.at
Telefon: +43 6454 7305 66

Bunter Blattsalat mit knusprigen Lammkapelleti

Rinderkraftsuppe mit Fleischstrudel

Wildragout mit Serviettenknödel
und Preiselbeeren
oder
Auberginen-Cordonbleu
mit Tomatenragout und Rucola

Himbeermohnschnitte mit Himbeerragout und Schokoladeneis

Mittagsmenü

Rindercarpaccio auf Balsomico mit Parmesan und Cherrytomaten

Rinderconsommé mit Frittaten

Steirisches Backhendel in der Kürbispanade
mit Petersilienkartoffel und Preiselbeeren
oder
Mit Pinienkerne und Frischkäse gefüllte Tascherl
an Rucola und Parmesan

Schokoladenmousse-Schnitte mit Mangoragout und Vanilleeis

Hotel Pichlmayrgut
Pichl 54, 8973 Schladming
www.pichlmayrgut.at seminar@pichlmayrgut.at
Telefon: +43 6454 7305 66

Abendmenü

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings und Condiments vom Buffet

***

Zweierlei vom Weidelamm auf Gemüse-Eblysalat
mit eingelegten Radieschen, Eierschwammerl und Frisée *a)f)g)l)m)o)*

***

Gemüseconsommé mit Kräuternockerl und Gemüsewürfel *a)c)g)l)m)o)*

***

Gebratene Maishendlbrust *a)c)e)f)g)h)l)m)o)*
auf Speck-Rahmwirsing mit Pommes Macaire und Rosmarinjus

oder

Gebratenes Doradenfilet *a)d)f)g)l)m)o)*
auf schwarzem Reis mit Mangogemüse und Kokosschaum

oder

Piccata von der Zucchini *a)c)g)l)m)*
auf Tomatensauce mit hausgemachten Tagliatelle und Basilikum

***

Zitronengateau mit Kakiragout und Nougat-Schokoladeneis *a)c)f)g)h)o)*

***

Käsebrett

Abendmenü

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings und Condiments vom Buffet

***

Miesmuscheln in Tomatensauce mit Knoblauchbaguette und Petersilie *a)c)g)h)l)m)o)*

***

Schaumsuppe vom Roten Paprika mit Pfeffernockerl *a)c)g)l)m)o)*

***

Gekochter Tafelspitz *a)c)e)f)g)h)l)m)o)*
in der Bouillon serviert mit Wurzelgemüse, Heurige und Apfelkren

oder

Gebratenes Baramundifilet *a)d)f)g)l)m)o)*
auf buntem Linsenragout mit Polentastangerl und Basilikumschaum

oder

Erdäpfelgulasch *a)c)g)l)m)*
mit gebratenem Paprika, Tofu und Sauerrahm

***

Schokoladen-Topfenravioli *a)c)f)g)h)o)*
mit gebundenen Kirschen und Minz-Schokoladeneis

***

Käsebrett

Hotel Pichlmayrgut
Pichl 54, 8973 Schladming
www.pichlmayrgut.at seminar@pichlmayrgut.at
Telefon: +43 6454 7305 66

Abendmenü

Salate der Saison mit verschiedenen Dressings und Contiments vom Buffet
***
Miesmuscheln in Tomatensauce mit Petersilie und Knoblauchbaguette *a)c)g)h)l)m)o)*
***
Schaumsuppe vom Zuckermais mit Junglauch *a)c)g)l)m)o)*
***
Rosa gebratenes Schweinefilet *a)c)e)f)g)h)l)m)o)*
im Kräutermantel auf Dijonsenflinsen mit hausgemachten Grammelknödel und Kümmelsaftl
oder
Gebratenes Adlerfischfilet *a)d)f)g)l)m)o)*
auf Perlgraupenrisotto mit gegrilltem Zucchini und Safranschaum
oder
Buccatini Sojanaise *a)c)g)l)m)*
mit Parmesan und mariniertem Ruccola
***
Joghurt-Mousse-Törtchen mit Brombeerragout und Minzeis *a)c)f)g)h)o)*
***
Käsebrett

…Ausklang des Abends…

Gemütlich an der Hotelbar, oder am Stammtisch….

Wir wünschen Ihnen eine wunderbare Seminarzeit!

Hotel Pichlmayrgut
Pichl 54, 8973 Schladming
www.pichlmayrgut.at seminar@pichlmayrgut.at
Telefon: +43 6454 7305 66