

CAFÈ DELLE PALME



29 marzo - 15 ottobre: ore 9.00-19.00
ultimo servizio ore 18.00

16 - 31 ottobre: ore 9.00-18.00
ultimo servizio ore 17.00

1 - 15 novembre: ore 9.00-17.00
ultimo servizio ore 16.00

venerdì, giugno-agosto: ore 9.00-23.00
ultimo servizio ore 22.00

DOLCI

PANNA COTTA 8,90
Fragole | Menta

RISO „TRAUTTMANSDORFF“ 9,50
Amarene | Cioccolato

TIRAMISÙ 5,90
Mascarpone | Caffè | Fragole

PASTICCERIA FATTA IN CASA

TORTE 4,90-5,90
Torta di lamponi | Torta di ricotta

Torta fragola-yogurt | Torta del giorno | Strudel di mele

Panna | Vaniglia 1,50

GELATI

COUPE „TRAUTTMANSDORFF“ 10,80
una pallina di vaniglia, nocciola, fragola con salsa di cioccolato, frutta fresca e panna

SISSI - LA COPPA IMPERIALE 9,50
gelato di vaniglia e cioccolato con caramello, liquore di uovo, croccante, amaretti e panna

PESCA BELLA 8,20
due palline di yogurt con salsa di pesche fresche

BANANA SPLIT 7,90
due palline di vaniglia con banane, cioccolato e panna

EISCAFFÈ | AFFOGATO AL CIOCCOLATO 7,90
due palline di vaniglia con caffè o cioccolata fredda, panna e salsa al cioccolato

AFFOGATO AL CAFFÈ 3,90
una pallina con un espresso

COPPA BAMBINI 4,90
una pallina di vaniglia con panna, fragole e orsettoni

GELATO MISTO a pallina (vaniglia | yogurt | nocciola | fragola | cioccolato | limone) 1,80

PANNA per il gelato 1,50

In caso di necessità usiamo anche prodotti surgelati!

GARDEN DRINKS

LILY POND Prosecco | Frutto di Passione 6,50

HUGO Prosecco | Sambuco | Menta 6,50

VENEZIANO Prosecco | Aperol | Arancia 6,50

FRAGOLE FRESCHE

con zucchero | Limone 8,90

con una pallina di gelato 9,80

IL VINO CONSIGLIATO

Alto Adige Pinot Bianco
DOC 2023 

1/8 4,90

1/4 9,20

1/2 16,90

Alto Adige Schiava Gentile
DOC 2022 

1/8 5,00

1/4 9,50

1/2 16,90

Prezzi Iva Inclusa

Coperto = 1,00 €

Qualora certe sostanze Le dovessero
provocare allergie o intolleranze,
si prega di comunicarlo
al momento dell'ordinazione.

Le nostre collaboratrici e i nostri collaboratori
saranno lieti di
fornire ulteriori informazioni.

Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti
locali. Se necessario, vengono utilizzati
ingredienti provenienti dall'UE e da paesi
extra UE.

I NOSTRI PIATTI

BRUSCHETTA 9,80
Pomodori | Basilico

ANTIPASTO ITALIANO 16,90
Melone | Prosciutto crudo | Mozzarella | Pomodori

INSALATA "TRAUTTMANSDORFF" 17,90
Insalatina | Tacchino Grigliato | Speck | Parmigiano

INSALATA GRECA 16,90
Feta | Pomodori | Cipolla rossa | Cetrioli | Peperoni | Olive

PACCHERI MEDITERRANEA 13,50
Pomodori Freschi | Melanzane | Olive | Basilico

CASARECCIO NUDELN 14,90
Pesto di Basilico | Pomodorini | Mozzarella

SPAGHETTI MONOGRANO FELICETTI 12,90
Ragù alla Bolognese | Rosmarino

CLASSICI SUDTIROLESI

ANTIPASTO TIROLESE 16,90
Speck | Salame Locale | Formaggio Nostrano | Pane

INSALATA SVIZZERA DI WÜRSTEL 13,90
Formaggio | cetriolo | cipolla rossa

WÜRSTEL DI MERANO
Senape 6,50
Insalata di Patate 9,80

APERITIVO

Bitter Gingerino	3,90
Martini Bianco Rosso Dry	3,90
Campari Soda	4,90
Campari Orange	6,50
Rosato St. Pauls DOC	4,50
Prosecco	5,00
Hugo (Prosecco con Sambuco)	6,50
Campari Spritz (Prosecco con Campari)	6,50
Aperol Spritz (Prosecco con Aperol)	6,50

BIRRE

FORST KRONEN alla spina - RADLER	
0,30 l	4,20
0,50 l	6,50
1,00 l	11,90
MASO NOPP Birra naturale (bottiglia)	
0,33 l	5,50
HOFBRÄUHAUS TRAUNSTEIN Weißbier	
0,30 l	4,50
0,50 l	6,50
Senza alcol (bottiglia)	
FORST 0,0 Chiara 0,33 l	5,00
TRAUNSTEIN Chiara 0,50 l	6,50
TRAUNSTEIN Hefeweizen 0,50 l	6,50

Das Helle Birra naturale "senza filtro"

BIRRA CHIARA,
FRESCO, CORPO
LEGGERO CON
PROFUMO DI
MANDARINA
4,8 % ALC VOL



BIRRA AGRICOLA
E ARTIGIANALE
DELL'ALTO ADIGE

HOFBRAUEREI NOPPBÄU
DEUTSCHNOFEN

VINO SFUSO

Alto Adige Pinot Bianco

1/8	4,90
1/4	9,20
1/2	16,90

Alto Adige Schiava Gentile

1/8	5,00
1/4	9,50
1/2	16,90

CANTINA "BURGGRÄFLER"

bianco

0,25 l	5,90
0,50 l	9,90

rosso

0,25 l	5,90
0,50 l	9,90

Spritz bianco o rosso

0,25 l	4,90
0,50 l	8,90

ACQUA MINERALE

con | senza anidride carbonica
0,20 l | 1,90
0,50 l | 3,50
1,00 l | 5,90

BIBITE DISSETANTI

Acqua dello sportivo
(Limonata con acqua minerale)
0,20 l | 2,90
0,40 l | 4,90

Sciroppo diluito al lampone o al sambuco
0,20 l | 2,90
0,40 l | 4,90

LIMONATE

Coca-Cola | Limonate | Spezi | Tè freddo
0,20 l | 3,30
0,40 l | 5,50

Schweppes Tonic | Lemon
0,17 l | 3,90

LATTINE AL TAVOLO

Coca-Cola | Coca-Cola Zero | Fanta | Sprite
0,33 l | 3,90

Red Bull
0,25 l | 3,90

LIMONATE BIOLOGICHE (bottiglia)

Limone | Arancia Rossa | Pompelmo Rosa
0,35 l | 5,50

TÈ BIOLOGICO BIOTEAQUE

TAZZA 3,70
Nero | Verde | Frutta
Erbe | Menta | Rooibos

SUCCHI

Arancia | Mela | Uva | Ananas
Pesca | Pera
0,20 l | 3,30
0,40 l | 5,50

Succhi diluiti con acqua minerale
0,20 l | 2,90
0,40 l | 4,90

SPREMUTE FRESCHE

Arancia | Mela | Carota | Zenzero
0,30 l | 5,90

seit 1687

TENZHOF

Succo regionale del contadino

Mela Torbida "Tenzhof"

Mela Ribes Nero „Tenzhof“

0,20 l | 3,30
0,40 l | 5,50

CAFFÈ E CIOCCOLATA

Espresso | Macchiato 1,70
Cappuccino 3,70
Latte macchiato 3,90
Tazza caffè tedesco 3,70
Latte macchiato 4,90
Caramello | Vaniglia

Per caffè decaffeinato e caffè d'orzo si
aggiunge un supplemento di 0,10

Cioccolata calda 3,70

VINI BIANCHI

SAUVIGNON DELL' ALTO ADIGE DOC. PRACKFOL P. PLANER, 2022 27,50
Giallo chiaro, fiori di sambuco, frutti tropicali, mineralico

PINOT BIANCO DELL' ALTO ADIGE DOC. CANTINA ST. MICHAEL, 2023 24,50
Vino con frutto delicato di mela, grande di corpo e dal retrogusto persistente

CHARDONNAY DELL'ALTO ADIGE DOC, CANTINA TERLANO, 2023 24,90
Vino dagli aromi intensi di pera e albicocca con un'acidità minerale e persistente

RIESLING DELL' ALTO ADIGE DOC, CANTINA LAIMBURG, 2022 25,50
Vino dal profumo accentuato di fiori di sambuco e cedro, ben strutturato con retrogusto persistente

GEWÜRZTRAMINER DELL' ALTO ADIGE, CANTINA LAIMBURG, 2021 26,50
Vino con un bouquet marcato che richiama le rose ed i frutti esotici, elegante e delicato

VINI ROSSI

KALTERER SEE AUSLESE DELL'ALTO ADIGE DOC, CANTINA ST. PAULS, 2023 20,50
Vino garbato che richiama nei suoi profumi il marzapane e la ciliegia, equilibrato e armonioso al palato

PINOT NERO DELL'ALTO ADIGE RISERVA DOC, CANTINA TERLANO, 2022 27,50
Richiama il frutto della mora, finemente strutturato ed elegante

LAGREIN DELL'ALTO ADIGE DOC, CANTINA ST. MICHAEL, 2022 26,50
Vino dalle sfumature balsamiche con sentori di noce e ribes

MERLOT CABERNET DE PIANO DOC, CANTINA ST. MICHAEL, 2022 25,50
Vino con una nota di ciliegia, robusto e compatto, ricco di tannino

I NOSTRI CIBI E LE NOSTRE BEVANDE POSSONO CONTENERE LE SEGUENTI SOSTANZE:

Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.

Crostacei e prodotti a base di crostacei

Uova e prodotti a base di uova

Pesce e prodotti a base di pesce

Arachidi e prodotti a base di arachidi

Soia e prodotti a base di soia

Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e i loro prodotti,

tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

Sedano e prodotti a base di sedano

Senape e prodotti a base di senape

Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

Lupini e prodotti a base di lupini

Molluschi e prodotti a base di molluschi

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione. I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

GESTORI: Peter March, Markus Ebner

CHEF DE CUISINE: Markus Ebner

Via S. Valentino, 49 a | I-39012 Merano | T+F (+39) 0473 232 350
office@schlossgarten.it | www.trauttmansdorff.it

UNSERE SPEISEN UND GETRÄNKE KÖNNEN FOLGENDE STOFFE ENTHALTEN:

Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;

Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse

Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von

mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO₂, die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;

Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.

PÄCHTER: Peter March, Markus Ebner

CHEF DE CUISINE: Markus Ebner

St.-Valentin-Str. 49 a | I-39012 Meran | T+F (+39) 0473 232 350
office@schlossgarten.it | www.trauttmansdorff.it

Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.

Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse

Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse

Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse

Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse

Sofabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich

Laktose)

Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschnüsse (*Anacardium occidentale*), Pecannüsse (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (*Bertholletia excelsa*), Pistazien (*Pistacia vera*), Macadamia- oder Queenslandnüsse (*Macadamia ternifolia*) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur