



Café - Restaurant
SCHLOSSGARTEN



29. März - 15. Oktober: 9.00-19.00 Uhr
Letzter Ausschank: 18.00 Uhr

16. - 31. Oktober: 9.00-18.00 Uhr
Letzter Ausschank: 17.00 Uhr

1. - 15. November: 9.00-17.00 Uhr
Letzter Ausschank: 16.00 Uhr

Freitags, Juni bis August: 9.00-23.00 Uhr
Letzter Ausschank: 22.00 Uhr

DER WEINTIPP

Südtiroler Weißburgunder
DOC 2023

1/8 4,90

1/4 9,20

1/2 16,90

Südtiroler Vernatsch (Rot)
DOC 2022

1/8 5,00

1/4 9,50

1/2 16,90

Alle Preise verstehen sich inklusive
gesetzlicher MwSt.

Erfrischend
alkoholfrei
Rinfrescante
analcolica



Hofbräuhaus Traunstein
racconta molte storie.

Weißbier / Bianca
Helles / Bionda



Wir versuchen stets, lokale Zutaten
zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten
aus der EU und Nicht-EU verwendet.

KALTE VORSPEISEN

BRUSCHETTA 9,80
Tomate | Basilikum

MOZZARELLA BUFALA 15,90
Strauchtomaten | Basilikum | Olivenöl

WURSTSALAT 13,90
Käse | Essiggurke | Rote Zwiebel

SALATE

AUTUNNO 13,90
Gartensalate | Rotkraut | Birnen | Nüsse
Blauschimmelkäse | Holunderdressing

BLATTSALATE MIT SPECKKNÖDELN 15,90
Radieschen | Röstzwiebel

TRAUTTMANSDORFF 17,90
Blattsalate | Gebratener Truthahn | Speck | Parmesanhobel

GEMISCHTER SALAT 6,90
Saisonal

KRAUTSALAT 6,90
Speck

SUPPEN - NUDEL

BAUERNGERSTLSUPPE 9,20
Lauch | Karotte | Selchfleisch

KARTOFFELCREMESUPPE 9,50
Waldpilze | Brotcroutons | Petersilie

TAGLIATELLE 14,90
Wildragout | Wacholder | Lorbeer

MACCHERONI HIRTEN ART 13,90
Schinken | Pilze | Ragout | Erbsen

RISOTTO VIALONE NANO 14,90
Weissburgunder | Parmesan | geschmorter Kürbis

SPAGHETTI MONOGRANO FELICETTI 12,90
Tomate | Basilikum
Fleischragout
Aglione | Olio | Peperoncino

SÜDTIROLER KLASSIKER

BRETTLJAUSE 16,90
Markenspeck | Kaminwurz | Lokaler Käse | Brot

SPECKKNÖDELSUPPE 9,90
Zwei Knödel | Rinderbrühe | Petersilie

SPINATSPATZLER 13,90
Schinken | Rahm | Petersilie

Wir führen auch glutenfreie Teigwaren.

Gedeck = 1,00 €

Sollten gewisse Stoffe
oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien
oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen
Sie dies bitte bei Bestellung unseren
Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern
mit. Diese erteilen Ihnen
gerne genaue Infos.

ALTÖSTERREICHISCHE NACHSPEISENSPEZIALITÄT

REIS
„TRAUTTMANSDORFF“
Himbeeren | Schokolade
9,50

DESSERTS

PANNA COTTA 8,90
Erdbeere | Minze

AMARETTOHALBGEFRORENES 8,90
Karamell | Schokolade

TIRAMISU 5,90
Kaffee | Mascarpone | Erdbeeren

HAUPTGERICHTE

LACHSFORELLENFILET GEBRATEN 22,90
Kräuter- Limonen Marinade | Spinat | Kartoffeln

RINDSGULASCH 19,90
Reis Pilaw oder Polenta | Krautsalat

SCHNITZEL WIENER ART 18,90
Kartoffel-Vogelersalat | Zitrone

ZWIEBELROSTBRATEN 20,90
Reis Pilaw | Grüne Feldbohnen

MERANER WÜRSTEL
Senf 6,50
Pommes Frites | Ketchup 9,80

VEGETARISCH

GEBRATENE POLENTA AUS STORO 16,90
Geräucherter Provolone | geschmorter Kürbis

KINDERGERICHTE

MACCHERONI 9,50
Tomaten- oder Fleischsauce

KINDERWIENERSCHNITZEL 13,90
Pommes Frites | Ketchup

POMMES FRITES 6,50
Ketchup | Mayonnaise

HAUSGEMACHTES VOM KONDITOR

Auswahl an TORTEN UND KUCHEN 4,90-5,90

Erdbeertorte | Sachertorte | Kastanientorte | Apfelstrudel

Sahne | Vanillesauce 1,50

EISKARTE

COUPE „TRAUTTMANSDORFF“ 10,80
je 1 Kugel Vanille-, Nuss- und Erdbeereis mit Schokoladensauce, frischen Früchten und Schlagsahne

„SISSI“ DER KAISERLICHE BECHER 9,50
je 1 Kugel Vanille- und Schokoladeneis mit Karamellsauce, Eierlikör, Krokant, Amaretti und Schlagsahne

FRAGOLISSIMO 8,20
2 Kugeln Joghurteis mit frisch pürierten Erdbeeren

BANANA SPLIT 7,90
2 Kugeln Vanilleeis mit Banane, Schokoladensauce und Schlagsahne

EISKAFFEE | EISSCHOKOLADE 7,90
2 Kugeln Vanilleeis mit Kaffee/Schokolade, Schlagsahne und Schokoladensauce

AFFOGATO AL CAFFÈ 3,90
1 Kugel Vanilleeis mit einem Espresso übergossen

KINDERBECHER 4,90
1 Kugel Vanilleeis mit Schlagsahne, Erdbeeren und Gummibärchen

GEMISCHTER EISBECHER pro Kugel 1,80
SAHNE zum Eis 1,50

ERDBEEREN
Zucker | Zitrone 8,90
1 Kugel Vanilleeis 9,80

Bei Bedarf
verwenden wir auch
Tiefkühlprodukte!

APERITIF

Bitter Gingerino	3,90
Martini Bianco Rosso Dry	3,90
Campari Soda	4,90
Campari Orange	6,50
Prosecco	5,00
Hugo (Prosecco mit Holunder)	6,50
Veneziano (Prosecco mit Aperol)	6,50

GRAPPA-FRUCHTDESTILLATE WEZL BRENNEREI RIFFIAN

Verschiedene zur Auswahl 4,50 - 5,50

BIERE

FORST KRONEN vom Fass - RADLER	
0,30 l 	4,20
0,50 l 	6,50
1,00 l 	11,90

HOFBRÄUHAUS TRAUNSTEIN Weißbier (Weizen vom Fass)

0,30 l 	4,50
0,50 l 	6,50

NOPPBÄU „Das Helle“ (Flasche)

0,33 l 	5,50
----------------	------

Alkoholfrei (Flasche)

FORST ZERO Hell 0,33 l 	5,00
TRAUNSTEIN Hell 0,50 l 	6,50
TRAUNSTEIN Hefeweizen 0,50 l 	6,50

MINERALWASSER

mit | ohne Kohlensäure

0,20 l 	1,90
0,50 l 	3,50
1,00 l 	5,90

DURSTLÖSCHER

Sportwasser
(Zitronenlimonade mit Mineralwasser)

0,20 l 	2,90
0,40 l 	4,90

Himbeersaft | Holundersaft

0,20 l 	2,90
0,40 l 	4,90

UNSERE BIOTEES

Schwarztee | Grüntee | Früchtetee
Rooibos | Bergkräutertee | Pfefferminze

TASSE 3,70

LIMONADEN

Coca-Cola Limonaden Spezi Eistee	
0,20 l 	3,30
0,40 l 	5,50

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

DOSENGETRÄNKE

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

Red Bull
0,25 l | 3,90

ITALIENISCHE BIOLIMONADE

Zitrone | Rote Orange | Rosa Grapefruit
0,35 l | 5,50

Das Helle Naturbier "ohne Filter"

HELLES PILSNER,
SPRITZIG, LEICHT,
MIT ZARTEN
ZITRUSNOTEN
4,8 % ALC VOL



LANDWIRTSCHAFTLICHES
BIER AUS SÜDTIROL
HANDWERKLICH GEBRAUT

HOFBRAUEREI NOPPBÄU
DEUTSCHNOFEN

SÄFTE

Orangen | Apfel | Trauben | Ananas
Pfirsich | Birnen
0,20 l | 3,30
0,40 l | 5,50

Säfte gespritzt
0,20 l | 2,90
0,40 l | 4,90

Regionaler Saft vom Bauern
Apfel naturtrüb | Apfel Johannesbeere "Tenzerhof"
0,20 l | 3,30
0,40 l | 5,50

KAFFEE UND SCHOKOLADE

Espresso | Macchiato 1,70
Cappuccino 3,70
Latte macchiato 3,90
Tasse Filterkaffee 3,70
Latte macchiato 4,90
Karamell | Vanille

Für entkoffeinierten Kaffee und Kaffee von
der Gerste Aufpreis von 0,10

Heiße Schokolade 3,70

WEISSWEINE

- SÜDTIROLER SAUVIGNON DOC. PRACKFOL P. PLANER, 2022 27,50
Hellgelb, Holunderblüten, Tropenfrüchte, Mineralik
- SÜDTIROLER WEISSBURGUNDER DOC. K.G., ST. MICHAEL, 2023 24,50
Zarte Frucht nach Apfel, körperbetont mit langem Abgang
- SÜDTIROLER CHARDONNAY DOC, KELLEREI TERLAN, 2023 24,90
Intensive Aromen von Banane, mineralisch und lang anhaltend
- RIESLING DOC, LAIMBURG, 2022 25,50
Markanter Duft nach Holunderblüten und Zitrus, anregend saftig mit langem Abgang
- SÜDTIROLER GEWÜRZTRAMINER DOC, LAIMBURG, 2021 26,50
Ausgeprägtes Bukett nach Rosen und exotischen Früchten, elegant und geschmeidig

ROTWEINE

- SÜDTIROLER KALTERER SEE AUSLESE DOC, K.G. ST. PAULS, 2023 20,50
Dezent duftend nach Marzipan und Kirsche, ausgewogen mit zarter Herbe
- SÜDTIROLER BLAUBURGUNDER DOC, KELLEREI TERLAN, 2022 27,50
Fruchtig nach Brombeere, fein strukturiert und elegant
- SÜDTIROLER LAGREIN DOC, K.G. ST. MICHAEL, 2022 26,50
Zarte Kräuternoten, mächtig, gerbstoffbetont
- MERLOT CABERNET DE PIANO DOC, K.G. ST. MICHAEL, 2022 25,50
Feine Melisse- und Gewürznelkennoten, körperbetont, anhaltend

OFFENE WEINE

Südtiroler Weißburgunder
DOC 2023

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

Südtiroler Vernatsch (Rot)
DOC 2022

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

BURGGRÄFLER KELLEREI

Weiß Rot	
0,25 l 5,90
0,50 l 9,90

Weiß Rot gespritzt	
0,25 l 4,90
0,50 l 8,90

Laimburg

EIN BETRIEB MIT BESONDEREM AUFTRAG

Als Teil des Land- und Forstwirtschaftlichen Versuchszentrums Laimburg ist der 1975 aufgebaute landeseigene Weinbetrieb mit der vorrangigen Aufgabe der weinbaulichen und kellerwirtschaftlichen Versuchstätigkeit für die Südtiroler Weinwirtschaft betraut. Es werden nur Trauben aus den eigenen Weingärten verarbeitet, als Weine veredelt und nach marktwirtschaftlichen Kriterien vermarktet. Grundsatz ist es, den Charakter der Rebsorte in ihrem Ideal ins Glas zu bringen. Heute gilt das Landesweingut Laimburg als internationaler Musterbetrieb für die erfolgreiche Verschmelzung von Forschung und Praxis und ist Zugpferd für Südtirols Qualitätsweinpolitik.

www.laimburg.bz.it

UNSERE SPEISEN UND GETRÄNKE KÖNNEN FOLGENDE STOFFE ENTHALTEN:

Glutenhaltiges Getreide, namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, 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

Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse

Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)

Schalenfrüchte, namentlich Mandeln (*Amygdalus communis* L.), Haselnüsse (*Corylus avellana*), Walnüsse (*Juglans regia*), Kaschunüsse (*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 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

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