



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](http://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 SO<sub>2</sub>, 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