CAFÈ DELLE PALME

TRAUTT
MANS
DORFF

1° aprile – 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° – 8 novembre: ore 9.00–17.00
ultimo servizio ore 16.00

giovedì, giugno–agosto: ore 9.00–22.30
ultimo servizio ore 21.30

DOLCI

PANNA COTTA 8,90
Prugne | menta Ⓖ

RISO „TRAUTTMANSDORFF" 9,50
Amarena | cioccolato ⒼⒻ

TIRAMISÙ 6,90
Caffè | mascarpone | fragole
ⒶⒸⒻⒼⒶ

PASTICCERIA FATTA IN CASA

TORTE 5,00–6,50
Lamponi | Ricotta | Castagne | Strudel di mele
TORTA DI CAFFÈ ALLA VIENNESE ⒶⒸⒻⒼⒽ
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 8,90
due palline di yogurt con salsa di pesche

BANANA SPLIT 8,90
due palline di vaniglia con banane, con salsa di cioccolato, panna

EISCAFFÈ | AFFOGATO AL CIOCCOLATO 8,90
due palline di vaniglia con caffè o cioccolata fredda, panna e salsa al cioccolato

AFFOGATO AL CAFFÈ 4,00
una pallina di vaniglia con un espresso

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

GELATO MISTO a pallina (vaniglia | yogurt | nocciola | fragola | cioccolato | limone) 2,00

PANNA per il gelato 1,50

In caso di necessità usiamo anche prodotti surgelati!

GARDEN SPECIALS

LILY POND Prosecco | Frutto della Passione 6,90

HUGO Prosecco | Sambuco | Menta 6,90

VENEZIANO Prosecco | Aperol | Arancia 6,90

LIMONCELLO SPRITZ Prosecco | Limoncello 6,90

IL VINO CONSIGLIATO

Alto Adige Pinot Bianco
DOC 2025

1/8 5,00
1/4 9,80
1/2 16,90

Alto Adige Pinot Nero
DOC 2024

1/8 5,00
1/4 9,80
1/2 16,90

Prezzi Iva Inclusa

Coperto = 1,50 €

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 10,90
Pomodori | basilico | rucola Ⓐ Ⓜ

MOZZARELLA DI BUFALA 15,90
Pomodori | Olio di Oliva | Basilico Ⓖ

INSALATA "TRAUTTMANSDORFF" 18,90
Insalatina | pollo grigliato | speck | formaggio stagionato Ⓖ Ⓜ

ZUPPA D'ORZO 9,50
Porro | Carote | Carne affumicata Ⓐ Ⓛ

CREMA DI PATATE 9,80
Funghi | Crostoli di pane | Prezzemolo Ⓐ Ⓖ Ⓛ

MACCHERONI PASTORA 14,90
Prosciutto | Funghi | Ragù | Piselli Ⓐ Ⓖ Ⓛ

SPAGHETTI MONOGRANO FELICETTI 13,90
Ragù alla bolognese | rosmarino Ⓐ Ⓖ Ⓛ

CLASSICI SUDTIROLESI

"SPÄTZLE" GNOCCHETTI DI SPINACI 14,90
Prosciutto cotto | Panna | Parmigiano Ⓐ Ⓒ Ⓖ Ⓛ

ANTIPASTO TIROLESE 17,90
Speck | salame locale | formaggio nostrano | cetrioli Ⓖ Ⓜ

INSALATA SVIZZERA DI WÜRSTEL 14,90
Formaggio | cetriolo | cipolla rossa Ⓖ Ⓜ

WÜRSTEL DI MERANO Ⓕ Ⓛ Ⓜ
Senape 6,90
Insalata di patate 9,80

APERITIVO

Bitter | Gingerino 3,90
Martini Bianco | Rosso | Dry 3,90
Campari Orange 6,90

Rosato St. Pauls DOC 4,50

Prosecco 5,50

Hugo (Prosecco con Sambuco) 6,90
Campari Spritz (Prosecco con Campari) 6,90
Aperol Spritz (Prosecco con Aperol) 6,90
Lily Pond (Prosecco con Frutto della Passione) 6,90

Aperitivo del giorno senza alcol 5,90

VINO SFUSO

Alto Adige Pinot Bianco
1/8 5,00
1/4 9,80
1/2 16,90

Alto Adige Pinot Nero
1/8 5,00
1/4 9,80
1/2 16,90

BIRRE

FORST KRONEN alla spina - RADLER
0,20 l 3,70
0,40 l 6,90
1,00 l 13,50

HOFBRÄUHAUS TRAUNSTEIN Weißbier
0,30 l 4,50
0,50 l 6,90

MASO NOPP Birra naturale (bottiglia)
0,33 l 5,90

Senza alcol (bottiglia)
FORST 0,0 Chiara 0,33 l 5,90
TRAUNSTEIN Chiara 0,50 l 6,90
TRAUNSTEIN Hefeweizen 0,50 l 6,90

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 NOPPBRÄU DEUTSCHNOFEN

ACQUA MINERALE

con | senza anidride carbonica
0,20 l 2,00
0,50 l 3,50
1,00 l 5,90

BIBITE DISSETANTI

Acqua dello sportivo
(Limonata con acqua minerale)
0,20 l 3,00
0,40 l 5,20

Succo di lampone | sambuco | maracuja
0,20 l 3,00
0,40 l 5,20

LIMONATE

Coca-Cola | Limonate | Spezi | Tè freddo
0,20 l 3,30
0,40 l 5,90

Schweppes Tonic | Lemon
0,17 l 3,90

LATTINE AL TAVOLO

Coca-Cola | Coca-Cola Zero | Fanta | Sprite
0,33 l 4,50

Red Bull
0,25 l 4,50

LIMONATE BIOLOGICHE (bottiglia)
Limone | Arancia Rossa | Pompelmo Rosa
0,35 l 6,50

TÈ BIOLOGICO BIOTEAQUE

TAZZA 3,90

Nero | Verde | Frutta

Erbe | Menta | Rooibos

SUCCHI

Arancia | Mela | Uva | Ananas
Pesca | Pera
0,20 l 3,30
0,40 l 5,90

Succhi diluiti con acqua minerale
0,20 l 3,00
0,40 l 5,20

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 5,90

CAFFÈ E CIOCCOLATA

Espresso | Macchiato 2,00

Caffè Americano 3,90

Cappuccino 3,90

Latte macchiato 4,50

Latte macchiato 5,50
Caramello | Vaniglia

Per caffè decaffeinato e caffè d'orzo
si aggiunge un supplemento di 0,20

Cioccolata calda 3,90

VINI BIANCHI

PINOT BIANCO DELL‘ ALTO ADIGE DOC. CANTINA ST. PAULS, 2025 24,50
Vino con frutto delicato di mela, grande di corpo e dal retrogusto persistente

CHARDONNAY DELL'ALTO ADIGE DOC, CANTINA TERLANO, 2025 25,90
Vino dagli aromi intensi di pera e albicocca con un'acidità minerale e persistente

SAUVIGNON DELL‘ ALTO ADIGE DOC. PRACKFOL P. PLANER, 2024 29,50
Giallo chiaro, fiori di sambuco, frutti tropicali, mineralico

RIESLING DELL’ ALTO ADIGE DOC, CANTINA LAIMBURG, 2024 28,50
Vino dal profumo accentuato di fiori di sambuco e cedro, ben strutturato con retrogusto persistente

GEWÜRZTRAMINER DELL’ ALTO ADIGE, CANTINA LAIMBURG, 2024 29,50
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, 2025 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, 2024 29,50
Richiama il frutto della mora, finemente strutturato ed elegante

LAGREIN DELL'ALTO ADIGE DOC, CANTINA ST. MICHAEL, 2024 27,50
Vino dalle sfumature balsamiche con sentori di noce e ribes

MERLOT CABERNET DE PIANO DOC, CANTINA ST. MICHAEL, 2022 29,50
Vino con una nota di ciliegia, robusto e compatto, ricco di tannino

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE:

Ⓐ *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 illinoinensis (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