

Café - Restaurant
SCHLOSSGARTEN



1° aprile - 15 ottobre: ore 9.00-19.00
ultimo servizio ore 17.30

16 - 31 ottobre: ore 9.00-18.00
ultimo servizio ore 16.30

1° - 8 novembre: ore 9.00-17.00
ultimo servizio ore 15.30

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

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

Erfrischend
alkoholfrei
Rinfrescante
analcolica



Holbräuhaus Traunstein
racconta molte storie

Weißbier / Bianca
Helles / Bionda



Indicazione di provenienza di carne,
latticini e uova

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

ANTIPASTI

BRUSCHETTA 10,50
Pomodoro | basilico | rucola ^A ^M

MOZZARELLA FIOR DI LATTE 15,90
Pomodori | basilico | olio d'oliva ^A ^M ^G

INSALATA D'ASPARAGI E SALMONE 17,90
Finocchio | crescione | melone | fragola ^D

CARPACCIO DI CARRÈ 16,90
Valeriana | formaggio stagionato | dressing di limone [©]

INSALATA SVIZZERA DI WÜRSTEL 14,90
Formaggio | cetriolo | cipolla rossa [©] ^M

INSALATE

PRIMAVERA 14,90
Valeriana | rucola | pomodorini | finocchio | carota
rapanelli | uovo sodo [©]

"TRAUTTMANSDORFF" 18,90
Insalatina | tacchino grigliato | speck | formaggio stagionato [©] ^M

INSALATA MISTA 6,90
Stagionale

INSALATA DI CAVOLO CAPPUCCIO 6,90
Speck

MINESTRE - PRIMI PIATTI

CREMA DI ASPARAGI 9,80
Crostoli di pane | pesto di basilico ^A [©] ^H

TROFIE ALLA GENOVESE 15,90
Pesto di basilico | fagioli cannellini | pomodorini ^A ^H

PACCHERI MEDITERRANEA 14,90
Pomodoro fresco | melanzane | olive riviera | basilico ^A ^L

RISOTTO VIALONE NANO 15,90
Asparagi | formaggio stagionato | erba cipollina [©] ^L

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

CLASSICI SUDTIROLESI

ANTIPASTO TIROLESE 17,90
Speck | salame locale | formaggio nostrano | cetriolo [©] ^M

CANEDERLI IN BRODO 10,70
Due canederli | brodo | prezzemolo ^A [©] ^G ^L

"SPÄTZLE" GNOCCHETTI DI SPINACI 14,90
Prosciutto | panna | prezzemolo ^A [©] ^G ^L

GULASCH DI MANZO 21,90
Canederlo | insalata di cavolo cappuccio ^L

Offriamo anche pasta senza glutine
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.

IL DOLCE DI SISSI

RISO
"TRAUTTMANSDORFF"
Amarena | cioccolato © ☺
9,50

DOLCI

PANNA COTTA 8,90
Fragole | menta ©

TIRAMISÙ 6,90
Caffè | mascarpone | fragole
A © ☺ ☺ ☺

SECONDI PIATTI

FILETTO DI TROTA SALMONATA 24,90
Asparagi | patate Novelle | prezzemolo ©

ARROSTO DI VITELLO 23,90
Asparagi bianchi | riso pilaf © ☺

MILANESE DI MAIALE 19,90
Insalata di patate e valeriana | limone A © ☺ ☺ ☺ ☺ ☺

WÜRSTEL DI MERANO ☺ ☺ ☺
Pane | senape 6,90
Patatine Fritte | ketchup 10,50

VEGETARIANO

ASPARAGI BIANCHI CON SALSA BOLZANINA 21,90
Patate Novelle | burro | erbe cipolline ©
con prosciutto cotto o crudo 25,80 ©

PIATTI PER BAMBINI

MACCHERONI 10,50
Ragù di Carne o Pomodoro A ☺

COTOLETTA PER BAMBINI 14,90
Patatine Fritte | ketchup A © ☺ ☺ ☺ ☺ ☺

PATATINE FRITTE 6,90
Ketchup | maionese A ☺

PASTICCERIA FATTA IN CASA

TORTE 5,00 - 6,50
Fragole | Torta di ricotta | Strudel di mele
Torta di caffè alla viennese A © ☺ ☺ ☺ ☺

Panna | Salsa 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

FRAGOLISSIMO 8,50
due palline di yogurt con salsa di fragole fresche

BANANA SPLIT 8,50
due palline di vaniglia con banane, cioccolato e panna

EISCAFFÈ | AFFOGATO AL CIOCCOLATO 8,50
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 orsetti

GELATO MISTO a pallina 2,00
PANNA con il gelato 1,50

FRAGOLE

Zucchero | Limone 8,90
Una pallina di gelato 9,80

In caso di necessità
usiamo anche prodotti
surgelati!

APERITIVO

Bitter Gingerino	3,90
Martini Bianco Rosso Dry	3,90
Campari Spritz	6,90
Campari Orange	6,90
Prosecco	5,50
Hugo (Prosecco con sambuco)	6,90
Veneziano (Prosecco con Aperol)	6,90

DIGESTIVI - GRAPPA

Diversi a scelta	4,50 - 5,50
------------------------	-------------

BIRRE

FORST KRONEN alla spina RADLER	
0,30 l 	4,50
0,40 l 	6,90
1,00 l 	12,90
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 ZERO Chiara 0,33 l 	5,90
TRAUNSTEIN Chiara 0,50 l 	6,90
TRAUNSTEIN Hefeweizen 0,50 l 	6,90

ACQUA MINERALE

con e 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
Sciroppo diluito al lampone o al sambuco	
0,20 l 	3,00
0,40 l 	5,20

TÈ BIOLOGICO

Tè nero Tè verde Infuso alla frutta Rooibos Infuso alle erbe alpine Infuso alla menta TAZZA	3,90
---	------

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	
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

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

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

Succo regionale del contadino mela torbida 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 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

Laimburg

UN AZIENDA DAVVERO SPECIALE

In quanto parte del Centro di Sperimentazione Agraria e Forestale di Laimburg, l'azienda vinicola di proprietà è stata fondata nel 1975 ed il suo compito principale è l'attività sperimentale nella viticoltura e nell'enologia per le aziende vinicole dell'Alto Adige. Si lavora solo con uve dei propri vigneti, nobilitate come vini e commercializzate secondo i criteri dell'economia di mercato. L'obiettivo è versare nel bicchiere il carattere del vitigno nel suo ideale. Oggi la Cantina del Podere Provinciale Laimburg è considerata un'azienda campione a livello internazionale per la fusione di ricerca e prassi ed è il cavallo di battaglia nella politica dei vini di qualità per l'Alto Adige.

www.laimburg.bz.it

VINO SFUSO

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

INTOLLERANZE

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 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.trauttmandorff.it