



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

KALTE VORSPEISEN

BRUSCHETTA 9,80

Tomate | Basilikum

MOZZARELLA FIOR DI LATTE 14,90

Tomatencarpaccio | Basilikum | Olivenöl

FRUCHTIGER SPARGELSALAT 16,90

Rohschinken | Melone | Erdbeere

CARPACCIO VOM SELCHKARREE 14,90

Fenchel-Vogelersalat | Parmesanspalten | Limonendressing

WURSTSALAT 13,90

Käse | Essiggurke | Rote Zwiebel

SALATE

PRIMAVERA 13,90

Feldsalat | Rucola | Kirschtomate | Fenchel | Karotte

Radieschen | Gekochtes Ei

TRAUTTMANSDORFF 17,90

Blattsalate | Gebratener Truthahn | Speck | Parmesanhobel

GEMISCHTER SALAT 6,90

Saisonal

KRAUTSALAT 6,90

Speck

SUPPEN - NUDEL

SPARGELCREMESUPPE 9,80

Basilikumpesto | Brotcroutons

TAGLIOLINI 13,90

Basilikumpesto | Cannellinibohnen | Kirschtomaten

PACCHERI NUDELN MEDITERRANEA 13,50

Frische Tomaten | Aubergine | Rivieraolive | Basilikum

RISOTTO VIALONE NANO 14,90

Stangenspargel | Parmesan | Schnittlauch

SPAGHETTI MONOGRANO FELICETTI 12,90

Fleischragout Bologneser Art | Rosmarin

SÜDTIROLER KLASSIKER

BRETTLJAUSE 16,90

Markenspeck | Kaminwurz | Lokaler Käse | Brot

SPECKKNÖDELSUPPE 9,90

Zwei Knödel | Rinderbrühe | Petersilie

SPINATSPATZLER 13,90

Schinken | Rahm | Petersilie

RINDSGULASCH 19,90

Speckknödel | Krautsalat

Wir führen auch glutenfreie Teigwaren.

Gedeck = 1,00 €

DER WEINTIPP

Südtiroler Weißburgunder
DOC 2023

1/8 4,90

1/4 9,20

1/2 16,90

Südtiroler Blauburgunder
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.

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“
Sauerkirsche | Schokolade
9,50

DESSERTS

PANNA COTTA 8,90
Erdbeere | Passionsfrucht | Minze

TIRAMISU.....5,90
Kaffee | Mascarpone | Erdbeeren

HAUPTGERICHTE

LACHSFORELLENFILET GEBRATEN 22,90
Bunter Spargel | Neue Kartoffel | Petersilie

GESCHMORTER KALBSBRATEN 21,90
Weißer Stangenspargel | Reis Pilaf

SCHNITZEL WIENER ART 18,90
Kartoffel-Vogelersalat | Zitrone

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

VEGETARISCH

SPARGEL BOZNER SAUCE 20,90
Neue Kartoffel | Parmesan | Butter

mit Haus- oder Rohschinken 24,80

KINDERGERICHTE

MACCHERONI 9,50
Tomaten- oder Fleischsauce

KINDERWIENERSCHNITZEL 13,90
Pommes Frites | Ketchup

POMMES FRITES 6,50
Ketchup | Mayonnaise

HAUSGEMACHTES VOM KONDI TOR

Auswahl an TORTEN UND KUCHEN 4,90-5,90
Erdbeertorte | Käsesahne | Sachertorte | 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 Blauburgunder
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 Zugferd 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.schlossgarten.it