

PALMENCAFÉ AM SEE



1. April – 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. – 8. November: 9.00–17.00 Uhr
Letzter Ausschank: 16.00 Uhr

Donnerstags, Juni bis August: 9.00–22.30 Uhr
Letzter Ausschank: 21.30 Uhr

DESSERTS

PANNA COTTA 8,90

Erdbeere | Passionsfrucht | Minze ©

REIS „TRAUTTMANSDORFF“ 9,50

Sauerkirsche | Schokolade © ®

TIRAMISÙ 6,90

Kaffee | Mascarpone | Erdbeeren

® © ® ® ®

HAUSGEMACHTES VOM KONDITOR

Auswahl an TORTEN UND KUCHEN 5,00–6,50

Himbeertorte | Käsesahne | Erdbeer-Joghurttorte

Apfelstrude ® © ® ® ®

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

PESCA BELLA 8,90

2 Kugeln Joghurteis mit frisch pürierten Pfirsichen

BANANA SPLIT 8,90

2 Kugeln Vanilleeis mit Banane, Schokoladensauce und Schlagsahne

EISKAFFEE | EISSCHOKOLADE 8,90

2 Kugeln Vanilleeis mit Kaffee/Schokolade, Schlagsahne und Schokoladensauce

AFFOGATO AL CAFFÈ 4,00

1 Kugel Vanilleeis mit einem Espresso übergossen

KINDERBECHER 4,90

1 Kugel Vanilleeis mit Schlagsahne, Erdbeeren und Gummibärchen

GEMISCHTER EISBECHER pro Kugel (Vanille | Joghurt | Haselnuss | Erdbeere | Schoko | Zitrone) 2,00

SAHNE zum Eis 1,50

Bei Bedarf verwenden wir auch Tiefkühlprodukte!

GARDEN SPECIALS

LILY POND Prosecco | Passionsfrucht 6,90

HUGO Prosecco | Holundersirup | Minze 6,90

VENEZIANO Prosecco | Aperol | Orange 6,90

LIMONCELLO SPRITZ Prosecco | Limoncello 6,90

REFRESHING DRINKS

ICED TEA Lemon | Mint 5,90

HOMEMADE LEMONADE 5,90

DER WEINTIPP

Südtiroler Weißburgunder
DOC 2025 

1/8 5,00

1/4 9,80

1/2 16,90

Südtiroler Blauburgunder
DOC 2024 

1/8 5,00

1/4 9,80

1/2 16,90

Alle Preise
verstehen sich inklusive
gesetzlicher MwSt.

Gedeck = 1,50 €

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse
bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten
auslösen, teilen Sie dies bitte

bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen
und Mitarbeitern mit.

Diese geben

Ihnen gerne genaue Infos.

Herkunftskennzeichnung von Fleisch,
Milchprodukten und Eiern

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

UNSERE SPEISEN

BRUSCHETTA 10,50

Tomaten | Basilikum | Rucola  

ITALIENISCHER VORSPEISENTELLER 17,90

Melone | Rohschinken | Mozzarella | Tomate 

SALAT „TRAUTTMANSDORFF“ 18,90

Blattsalat | Gebratener Truthahn  

Speck | Hartkäsehobel

GRIECHISCHER SALAT 16,90

Feta | Tomate | Rote Zwiebel

Gurke | Paprika | Olive 

PACCHERI NUDELN MEDITERRANEA 14,90

Frische Tomate | Aubergine | Oliven | Basilikum  

CASARECCIO NUDELN 15,90

Basilikumpesto | Kirschtomaten | Mozzarellakugeln   

SPAGHETTI MONOGRANO FELICETTI 13,90

Fleischragout Bologneser Art | Rosmarin   

SÜDTIROLER KLASSIKER

BRETTLJAUSE 17,90

Markenspeck | Kaminwurz | Lokaler Käse | Essiggurken  

WURSTSALAT 14,90

Käse | Essiggurke | Rote Zwiebel  

MERANER WÜRSTEL   

Senf 6,90

Kartoffelsalat 9,80

APERITIF

Bitter Gingerino	3,90
Martini Bianco Rosso Dry	3,90
Campari Orange	6,90
Rosè St. Pauls DOC	4,50
Prosecco	5,50
Hugo (Prosecco mit Holunder)	6,90
Campari Spritz (Prosecco mit Campari)	6,90
Aperol Spritz (Prosecco mit Aperol)	6,90
Lily Pond (Prosecco mit Passionsfrucht)	6,90
Alkoholfreier Tagesapertivo	5,90

BIERE

FORST KRONEN vom Fass - RADLER

0,20 l	3,70
0,40 l	6,90
1,00 l	13,50

HOFBRÄUHAUS TRAUNSTEIN Weißbier (Weizen vom Fass)

0,20 l	4,00
0,50 l	6,90

NOPPBRÄU „Das Helle“ (Flasche)

0,33 l	5,90
--------------	------

Alkoholfrei (Flasche)

FORST 0,0 Hell 0,33 l	5,90
TRAUNSTEIN Hell 0,50 l	6,90
TRAUNSTEIN Hefeweizen 0,50 l	6,90

OFFENE WEINE

Südtiroler Weißburgunder

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

Südtiroler Blauburgunder

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

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

MINERALWASSER

mit | ohne Kohlensäure

0,20 l 2,00

0,50 l 3,50

1,00 l 5,90

DURSTLÖSCHER

Sportwasser (Zitronenlimonade mit Mineralwasser)

0,20 l 3,00

0,40 l 5,20

Himbeersaft | Holundersaft | Maracuja

0,20 l 3,00

0,40 l 5,20

LIMONADEN

Coca-Cola | Limonaden | Spezi | Eistee

0,20 l 3,30

0,40 l 5,90

Schweppes Tonic | Lemon

0,17 l 3,90

DOSENGETRÄNKE

Coca-Cola | Coca-Cola Zero | Fanta | Sprite

0,33 l 4,50

Red Bull

0,25 l 4,50

ITALIENISCHE BIOLIMONADE (Flasche)

Zitrone | Rote Orange | Rosa Grapefruit

0,35 l 6,50

BIOTEES VON BIOTEAQUE

TASSE 3,90

Schwarz | Grün | Früchte

Kräuter | Pfefferminze | Rooibos

SÄFTE

Orangen | Apfel | Trauben | Ananas

Pfirsich | Birne

0,20 l 3,30

0,40 l 5,90

Säfte gespritzt

0,20 l 3,00

0,40 l 5,20

Säfte frisch gepresst

Orange | Apfel | Karotten | Ingwer

0,30 l 5,90

seit 1687

TENZHOF

Regionaler Saft vom Bauern

Apfel naturtrüb „Tenzhof“

Apfel Johannisbeere „Tenzhof“

0,20 l 3,30

0,40 l 5,90

KAFFEE UND SCHOKOLADE

Espresso | Macchiato 2,00

Tasse Filterkaffee 3,90

Cappuccino 3,90

Latte macchiato 4,50

Latte macchiato 5,50

Karamell | Vanille

Für entkoffeinierten Kaffee und Kaffee
von der Gerste, Aufpreis 0,20

Heiße Schokolade 3,90

WEISSWEINE

SÜDTIROLER WEISSBURGUNDER DOC. K.G., ST. PAULS, 2025 24,50
Zarte Frucht nach Apfel, körperbetont mit langem Abgang

SÜDTIROLER CHARDONNAY DOC, KELLEREI TERLAN, 2025 25,90
Intensive Aromen Banane, mineralisch und lang anhaltend

SÜDTIROLER SAUVIGNON DOC. PRACKFOL P. PLANER, 2024 29,50
Hellgelb, Holunderblüten, Tropenfrüchte, Mineralik

SÜDTIROLER RIESLING DOC, LAIMBURG, 2024 28,50
Markanter Duft nach Holunderblüten und Zitrus, anregend saftig mit langem Abgang

SÜDTIROLER GEWÜRZTRAMINER DOC, LAIMBURG, 2024 29,50
Ausgeprägtes Bukett nach Rosen und exotischen Früchten, elegant und geschmeidig

ROTWEINE

SÜDTIROLER KALTERER SEE AUSLESE DOC, K.G. ST. PAULS, 2025 20,50
Dezent duftend nach Marzipan und Kirsche, ausgewogen mit zarter Herbe

SÜDTIROLER BLAUBURGUNDER RISERVA DOC, KELLEREI TERLAN, 2024 29,50
Fruchtig nach Brombeere, fein strukturiert und elegant

SÜDTIROLER LAGREIN DOC, K.G ST. MICHAEL, 2024 27,50
Zarte Kräuternoten, mächtig, gerbstoffbetont

MERLOT CABERNET DE PIANO DOC, K.G ST. MICHAEL, 2022 29,50
Feine Melisse- und Gewürznelkennoten, körperbetont, anhaltend

STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN AUSLÖSEN:

Ⓐ *Glutenhaltiges Getreide*, wie 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

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