

Café - Restaurant
SCHLOSSGARTEN



1. April – 15. Oktober: 9.00–19.00 Uhr
Letzter Ausschank: 17.30 Uhr

16. – 31. Oktober: 9.00–18.00 Uhr
Letzter Ausschank: 16.30 Uhr

1. – 8. November: 9.00–17.00 Uhr
Letzter Ausschank: 15.30 Uhr

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

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.

*Erfrischend
alkoholfrei
Rinfrescante
analcolica*



Hofbräuhaus Traunstein
racconta molte storie.

Weißbier / Bianca
Helles / Bionda



Herkunftskennzeichnung von Fleisch,
Milchprodukten und Eiern

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

KALTE VORSPESSEN

BRUSCHETTA 10,50

Tomate | Basilikum | Rucola [Ⓐ] [Ⓜ]

ITALIENISCHER VORSPEISENTELLER 17,90

Melone | Rohschinken | Mozzarella | Tomate [Ⓒ]

VITELLO TONNATO 17,90

Thunfischsauce | Kapern [Ⓒ] [Ⓜ] [Ⓜ]

WURSTSALAT 14,90

Käse | Essiggurke | Roter Zwiebel [Ⓒ] [Ⓜ]

SALATE

ESTIVA 14,90

Feldsalat | Rucola | Kirschtomate | Fenchel | Karotte
Radieschen | Gekochtes Ei [Ⓒ]

TRAUTTMANSDORFF 18,90

Blattsalate | Gebratener Truthahn | Speck | Hartkäsehobel [Ⓒ] [Ⓜ]

GRIECHISCHER SALAT 16,90

Feta | Tomate | Roter Zwiebel | Gurke | Paprika | Olive [Ⓒ]

GEMISCHTER SALAT 6,90

Saisonal

KRAUTSALAT 6,90

Speck

NUDEL

TAGLIATELLE 15,90

Frische Pfifferlinge | Petersilie [Ⓐ] [Ⓒ] [Ⓒ] [Ⓛ]

PACCHERI NUDELN MEDITERRANEA 14,90

Frische Tomaten | Aubergine | Rivieraolive | Basilikum [Ⓐ] [Ⓛ]

RISOTTO SAN MARZANO 14,90

Tomaten | Frischkäse | Basilikum [Ⓒ] [Ⓛ]

SPAGHETTI MONOGRANO FELICETTI 13,90

Tomate | Basilikum [Ⓐ] [Ⓒ] [Ⓛ]

Fleischragout [Ⓐ] [Ⓛ]

Aglio | Olio | Peperoncino [Ⓐ]

SÜDTIROLER KLASSIKER

BRETTLJAUSE 17,90

Markenspeck | Kaminwurz | Lokaler Käse | Essiggurken [Ⓒ] [Ⓜ]

SPECKKNÖDELSUPPE 10,70

Zwei Knödel | Rinderbrühe | Petersilie [Ⓐ] [Ⓒ] [Ⓒ] [Ⓛ]

SPINATSPATZLER 14,90

Schinken | Rahm | Petersilie [Ⓐ] [Ⓒ] [Ⓒ] [Ⓛ]

Wir führen auch glutenfreie Teigwaren.

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 erteilen Ihnen
gerne genaue Infos.

ALTÖSTERREICHISCHE NACHSPEISENSPEZIALITÄT

REIS
„TRAUTTMANSDORFF“
Sauerkirsche | Schokolade © ②
9,50

DESSERTS

PANNA COTTA 8,90
Erdbeere | Passionsfrucht | Minze ©
CARPACCIO DI ANANAS 7,90
Holunderblütensorbet | Pistazie ② ③
TIRAMISÙ 6,90
Kaffee | Mascarpone | Erdbeeren
A ③ ④ ⑤ ⑥

HAUPTGERICHTE

LACHSFORELLENFILET GEBRATEN 24,90
Caponata | Kartoffeln | Kräutermarinade ② ③
TAGLIATA VOM RIND AUF RUCOLASALAT 23,90
Frische Pfifferlinge | Rösti | Hartkäseohbel ② ③
SCHNITZEL WIENER ART 19,90
Kartoffelsalat | Zitrone A ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦
MERANER WÜRSTEL ② ③ ④
Senf 6,90
Pommes Frites | Ketchup 10,50

VEGETARISCH

MEDITERRANES KRÄUTERGEMÜSE 16,90
Gebratener Provolonekäse | Zucchini ©
Aubergine | Paprika | Kräuterpesto

KINDERGERICHTE

MACCHERONI 10,50
Tomaten- oder Fleischsauce A ④
KINDERWIENERSCHNITZEL 14,90
Pommes Frites | Ketchup A ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦ ⑧
POMMES FRITES 6,90
Ketchup | Mayonnaise A ②

HAUSGEMACHTES VOM KONDI TOR

Auswahl an TORTEN UND KUCHEN 5,00–6,50
Himbeertorte | Käsesahne | Erdbeer-Joghurttorte
Apfelstrudel A ③ ④ ⑤ ⑥ ⑦
Sahne | Vanillesauce 1,50 © ③

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 8,90
2 Kugeln Joghurteis mit frisch pürierten Erdbeeren
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 2,00
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 Spritz 6,90
Campari Orange 6,90

Prosecco 5,50

Hugo (Prosecco mit Holunder) 6,90
Veneziano (Prosecco mit Aperol) 6,90

GRAPPA-FRUCHTDESTILLATE

Verschiedene zur Auswahl 4,50 - 5,50

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

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

0,20 l 3,00
0,40 l 5,20

UNSERE BIOTEEES

Schwarztee | Grüntee | Früchtetee
Rooibos | Bergkräutertee | Pfefferminze
TASSE 3,90

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
0,33 l 4,50

Red Bull
0,25 l 4,50

ITALIENISCHE BIOLIMONADE

Zitrone | Rote Orange | Rosa Grapefruit
0,35 l 6,50

Das Helle Naturbier "ohne Filter"

HELLES PILSNER,
SPRITZIG, LEICHT,
MIT ZARTEN
ZITRUSNOTEN
4,8 % ALC VOL



LANDWIRTSCHAFTLICHES
BIER AUS SÜDTIROL
HANDWERKLICH GEBRAUT

HOFBRAUEREI NOPPBRÄU
DEUTSCHNOFEN

SÄFTE

Orangen | Apfel | Trauben | Ananas
Pfirsich | Birnen
0,20 l 3,30
0,40 l 5,90

Säfte gespritzt
0,20 l 3,00
0,40 l 5,20

Regionaler Saft vom Bauern
Apfel naturtrüb | Apfel Johannesbeere "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 von 0,20

Heiße Schokolade 3,90

WEISSWEINE

SÜDTIROLER WEISSBURGUNDER DOC. K.G., ST. PAULS, 2024 24,50
Zarte Frucht nach Apfel, körperbetont mit langem Abgang

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

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

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 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

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

OFFENE WEINE

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



UNVERTRÄGLICHKEITEN

STOFFE ODER ERZEUGNISSE, DIE ALLERGIE 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 Destil-

laten 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.trauttmansdorff.it