

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 | 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

Erdbeertorte | Käsesahne | Apfelstrudel

„Mokkatorte“ – Alt Wiener Art Ⓐ © Ⓕ Ⓖ Ⓜ

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 8,50

2 Kugeln Joghurteis mit frisch pürierten Pfirsichen

BANANA SPLIT 8,50

2 Kugeln Vanilleeis mit Banane, Schokoladensauce und Schlagsahne

EISKAFFEE | EISSCHOKOLADE 8,50

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

FRISCHE ERDBEEREN

mit Zucker | Zitrone 8,90

mit 1 Kugel Vanilleeis 9,80

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 ^A ^M

MOZZARELLA FIOR DI LATTE 15,90
Tomatencarpaccio | Olivenöl | Basilikum ^A ^M ^G

SALAT „TRAUTTMANSDORFF“ 18,90
Blattsalat | Gebratener Truthahn ^G ^M
Speck | Hartkäsehobel

SPARGELCREMESUPPE 9,80
Basilikumpesto | Brotcroutons ^A ^G ^H

PACCHERI NUDELN MEDITERRANEA 14,90
Frische Tomate | Aubergine | Oliven | Basilikum ^A ^L

SPAGHETTI MONOGRANO FELICETTI 13,90
Fleischragout Bologneser Art | Rosmarin ^A ^G ^L

SÜDTIROLER KLASSIKER

GESCHMOLZENE KÄSEPRESSKNÖDEL 15,90
Pusterer Krautsalat | gerösteter Speck | Petersilie ^A ^G ^L

HAUSGEMACHTE SPINATSPATZLER 14,90
Schinken | Rahm | Petersilie ^A ^G ^L

BRETTLJAUSE 17,90
Markenspeck | Kaminwurz | Lokaler Käse | Essiggurken ^G ^M

WURSTSALAT 14,90
Käse | Essiggurke | Rote Zwiebel ^G ^M

MERANER WÜRSTEL ^F ^L ^M

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

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

BIERE

FORST KRONEN vom Fass - RADLER

0,30 l 4,50

0,40 l 6,90

1,00 l 12,90

HOFBRÄUHAUS TRAUNSTEIN Weißbier (Weizen vom Fass)

0,30 l 4,50

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

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
Pflirsich | 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