

PALMENCAFÉ AM SEE

DIE GÄRTEN VON SCHLOSS TRAUTTMANSDORFF 

30. 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

DESSERTS

REIS

„TRAUTTMANSDORFF“ 7,20
Sauerkirsche | Schokolade

MOUSSE 6,90
Kastanien | Trauben

HAUSGEMACHTES VOM KONDITOR

Auswahl an TORTEN UND KUCHEN 3,70-4,50
Himbeertorte | Käsesahne |
Tiramisù | Apfelstrudel
Buchweizen
Sahne | Vanillesauce 0,90

EISKARTE

COUPE „TRAUTTMANSDORFF“ 7,50
je 1 Kugel Vanille-, Nuss- und Erdbeereis mit Schokoladensauce, frischen Früchten und Schlagsahne

„SISSI“ DER KAISERLICHE BECHER 7,20
je 1 Kugel Vanille- und Schokoladeneis mit Karamellsauce, Eierlikör, Krokant, Amaretti und Schlagsahne

PESCA BELLA 6,50
2 Kugeln Joghurteis mit frisch pürierten Pfirsichen

BANANA SPLIT 6,20
2 Kugeln Vanilleeis mit Banane, Schokoladensauce und Schlagsahne

EISKAFFEE / EISSCHOKOLADE 5,80
2 Kugeln Vanilleeis mit Kaffee oder Schokolade, Sahne und Schokosauce

AFFOGATO AL CAFFÈ 2,90
1 Kugel Vanilleeis mit einem Espresso übergossen

KINDERBECHER 3,50
1 Kugel Vanilleeis mit Schlagsahne, Erdbeeren und Gummibärchen

GEMISCHTER EISBECHER pro Kugel 1,50

SAHNE zum Eis 0,90

Bei Bedarf verwenden wir auch Tiefkühlprodukte!

GARDEN DRINKS

LILY POND Prosecco | Passionsfrucht | Lime 4,50

FRAGOLISSIMO Erdbeere | Orange 4,50

PIÑA TROPICAL Ananas | Kokoscreme 4,50

duftikuss

DER WEINTIPP

Laimburg DOC

Pinot Grigio

1/8 3,50

1/4 6,50

1/2 11,90

Südtiroler Vernatsch

1/8 3,50

1/4 6,50

1/2 11,90

Alle Preise
verstehen sich inklusive
gesetzlicher MwSt.

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei
Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen,
teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiter-
innen und Mitarbeitern mit. Diese erteilen
Ihnen gerne genaue Infos.

UNSERE SPEISEN

BRUSCHETTA 7,50
Tomaten | Basilikum

MOZZARELLA CAPRESE 9,80
Tomaten | Olivenöl | Basilikum

SALAT „TRAUTTMANSDORFF“ 13,90
Blattsalat | Hühnerbrust
Gebratener Speck | Parmesanobel

BAUERNGERSTLSUPPE 6,90
Lauch | Karotte

GULASCHSUPPE 8,50
Rind | Kartoffel | Leicht pikant

MACCHERONI HIRTEN ART 9,20
Schinken | Pilze | Ragout | Erbsen

SÜDTIROLER KLASSIKER

BRETTLJAUSE 13,90
Markenspeck | Kaminwurz | Lokaler Käse | Brot

RÄUCHERFORELLENFILET 12,90
Zupfsalat | Tomaten | Meerrettich

SPINATSPATZLER 9,80
Waldpilze | Rahm

MERANER WÜRSTEL
Brot | Senf 4,90
Kartoffelsalat 7,90

APERITIF

Bitter Gingerino	3,00
Martini Bianco Rosso Dry	3,00
Campari Soda	3,50
Campari Orange	4,50
Prosecco	3,50
Hugo (Prosecco mit Holunder)	4,50
Veneziano (Prosecco mit Aperol)	4,50

DIGESTIF - GRAPPA FRUCHTDESTILLATE

Verschiedene zur Auswahl 2,80 - 5,00

BIERE

FORST KRONEN vom Fass - RADLER	
0,30 l	3,20
0,50 l	4,90
1,00 l	8,90

WEIHENSTEPHAN Hefeweizen	
0,30 l	3,20
0,50 l	4,90

FORST 1857 (Flasche)	
0,33 l	3,50

WEIHENSTEPHAN alkoholfrei (Flasche)	
0,33 l Hell	3,50
0,33 l Hefe	3,50



FORST 1857
alc. 4,8 % vol.

Mildes und weiches Bier mit Geschmacksnoten, die an Malz, Honig und Akazien erinnern.

Una birra dal sapore di malto chiaro unito ad accattivanti note dei migliori luppoli.

A velvety beer offering distinctive notes of malt, honey and acacia, as well as a very delicate hint of bitterness, with a pleasant aftertaste.



OFFENE WEINE

LAIMBURG DOC

Südtiroler Weissburgunder	
1/8	3,50
1/4	6,50
1/2	11,90

Südtiroler Vernatsch	
1/8	3,50
1/4	6,50
1/2	11,90

BURGGRÄFLER KELLEREI

Weiß	
0,25 l	4,00
0,50 l	7,50

Rot	
0,25 l	4,00
0,50 l	7,50

Weiß oder Rot gespritzt	
0,25 l	3,20
0,50 l	5,80

MINERALWASSER

mit | ohne Kohlensäure
0,20 l 1,50
0,50 l 2,70
1,00 l 4,50

DURSTLÖSCHER

Sportwasser (Limonade mit Mineralwasser)
0,20 l 2,00
0,40 l 3,40

Himbeersaft | Holundersaft
0,20 l 2,00
0,40 l 3,40

LIMONADEN

Coca-Cola | Limonaden | Spezi | Eistee
0,20 l 2,40
0,40 l 3,90

Schweppes Tonic | Lemon
0,17 l 2,40

DOSENGETRÄNKE

Coca-Cola | Coca-Cola Zero | Fanta
0,33 l 3,20

Red Bull
0,25 l 3,20

ITALIENISCHE BIOLIMONADE (Flasche)
Zitrone | Rote Orange | Rosa Grapefruit
0,35 l 3,70

BIOTEES VON BIOTEAQUE

Schwarztee [Ceylon] | Grüntee [China Gunpowder]
Früchtetee [Waldfrüchte - Himbeer] | Rooibos [Lemone
Vanille] | Bergkräutertee | Pfefferminze
TASSE 2,50

SÄFTE

Orangen | Apfel | Trauben | Ananas
Pflirsich | Birne
0,20 l 2,40
0,40 l 3,90

Säfte Gespritzt
0,20 l 2,20
0,40 l 3,50

SÄFTE FRISCH GEPRESST
Orange | Apfel | Karotten,...
0,30 l 4,50

seit 1687

TENZHOF

Regionaler Saft vom Bauern

Apfel naturtrüb „Tenzhof“

Apfel Johannisbeere „Tenzhof“

0,20 l 2,40
0,40 l 3,90

KAFFEE UND SCHOKOLADE

Espresso | Macchiato 1,40
Cappuccino 2,60
Latte macchiato 2,90
Tasse Filterkaffee 2,60
Kännchen Filterkaffee 5,00
Latte macchiato 3,70
Karamell | Vanille

Für entkoffeinierten Kaffee und Kaffee
von der Gerste, Aufpreis 0,10
Heiße Schokolade 2,60

Laimburg

WEISSWEINE VOM LANDESWEINGUT LAIMBURG

SÜDTIROLER RULÄNDER DOC - 2017 19,50

Zarte Frucht nach Apfel, körperbetont mit langem Abgang

SÜDTIROLER CHARDONNAY DOC - 2016/17 19,50

Intensive Aromen von Pfirsich und Marille, mineralisch und lang anhaltend

SÜDTIROLER SAUVIGNON DOC - 2017 22,50

Markanter Duft nach Holunderblüten und Zitrus, anregend saftig mit langem Abgang

SÜDTIROLER GEWÜRZTRAMINER DOC - 2017 23,50

Ausgeprägtes Bukett nach Rosen und exotischen Früchten, elegant und geschmeidig

ROTWEINE VOM LANDESWEINGUT LAIMBURG

SÜDTIROLER KALTERER SEE AUSLESE „ÖLLEITEN“ DOC - 2016/17 19,50

Dezent duftend nach Marzipan und Kirsche, ausgewogen mit zarter Herbe

SÜDTIROLER BLAUBURGUNDER RISERVA DOC - 2015/16 26,00

Fruchtig nach Brombeere, fein strukturiert und elegant

SÜDTIROLER LAGREIN DOC - 2016 23,50

Zarte Kräuternoten, mächtig, gerbstoffbetont

MERLOT RISERVA DOC - 2015/16 26,00

Feine Melisse- und Gewürznelkennoten, körperbetont, anhaltend

LAGREIN RISERVA „BARBAGÒL“ - 2015 36,00

Angedeutete Kirschnote, kräftig und kompakt, reich an Gerbstoffen

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: Othmar Leimgruber, 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.schlossgarten.it

Graphic Design: www.reichert.it