



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.-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

Café - Restaurant

SCHLOSSGARTEN

DIE GÄRTEN VON SCHLOSS TRAUTTMANSDORFF



DER WEINTIPP

Laimburg DOC

Südtiroler Sauvignon

1/8 3,70

1/4 7,20

1/2 12,90

Südtiroler Vernatsch

1/8 3,50

1/4 6,50

1/2 11,90

Alle Preise verstehen sich inklusive gesetzlicher MwSt.

Wir führen auch glutenfreie Teigwaren.



KALTE VORSPEISEN

MOZZARELLA CAPRESE 9,50

Tomaten | Olivenöl | Basilikum

BRUSCHETTA 8,50

Spargel | Tomate | Feldsalat | Parmesan

MARINIERTER FENCHELSALAT 12,90

Orangen | Vogerlsalat | Räucherforelle

SPARGELSALAT 13,90

Räucherlachs | Rucola | Kresse

WURSTSALAT 8,90

Käse | Essiggurke | Rote Zwiebel | Schnittlauch

SALATE

TRAUTTMANSDORFF 13,90

Blattsalate | Gebratene Truthahnstreifen

Speck | Parmesanhobel

PRIMAVERA 8,90

Feldsalat | Rucola | Kirschtomate | Fenchel | Karotte

Radieschen | Kresse | Gekochtes Ei

GEMISCHTER SALAT 5,90

Saisonal

KRAUTSALAT 5,90

Speck

SUPPEN - NUDEL

SPARGELCREMESUPPE 7,20

Käsecrouton | Schnittlauch

GULASCHSUPPE 8,70

Rind | Kartoffel | Leicht pikant

RISOTTO 11,50

Spargel | Parmesankäse | Schnittlauch

MACCHERONI CALABRESE 9,50

Scharfe Salami | Aubergine | Tomate | Petersilie

TAGLIOLINI 9,70

Basilikum - Bärlauchpesto | Olivenöl

LASAGNE 9,50

Hackfleisch | Béchamelsauce | Parmesan

SPAGHETTI 8,90

Tomaten- oder Fleischsauce | Butter

SÜDTIROLER KLASSIKER

BRETTLJAUSE 13,90

Markenspeck | Kaminwurz | Lokaler Käse | Brot

SPECKKNÖDELSUPPE 7,50

Zwei Knödel | Rinderbrühe | Petersilie

SPINATSPATZLER 9,80

Rahm | Schinken

RINDSGULASCH 16,90

Speckknödel | Krautsalat

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
7,20

DESSERTS

PANNA-COTTA 6,90
Himbeersauce | Minze
SISSI'S SCHOKOTRAUM 7,90
Mousse | Brownie | Trüffel | Erdbeeren

HAUSGEMACHTES VOM KONDITOR

Auswahl an TORTEN UND KUCHEN 3,70-4,50
Erdbeertorte | Käsesahne | Tiramisù | Apfelstrudel
Buchweizen
Sahne | Vanillesauce 1,20

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
FRAGOLISSIMO 6,50
2 Kugeln Joghurteis mit frisch pürierten Erdbeeren
BANANA SPLIT 6,50
2 Kugeln Vanilleeis mit Banane, Schokoladensauce und Schlagsahne
EISKAFFEE/EISSCHOKOLADE 5,70
2 Kugeln Vanilleeis mit Kaffee/Schokolade, Schlagsahne und Schokoladensauce
AFFOGATO AL CAFFÈ 2,90
1 Kugel Vanilleeis mit einem Espresso übergossen
KINDERBECHER 3,70
1 Kugel Vanilleeis mit Schlagsahne, Erdbeeren und Gummibärchen
GEMISCHTER EISBECHER pro Kugel 1,50
SAHNE zum Eis 1,20
ERDBEEREN
Zucker | Zitrone 6,00
1 Kugel Vanilleeis 7,20

Bei Bedarf
verwenden wir auch
Tiefkühlprodukte!

HAUPTGERICHTE

SPARGEL BOZNER SAUCE 17,90
Neue Kartoffel | Beinschinken | Butter
LACHSFORELLENFILET GEBRATEN 16,90
Bunter Spargel | Neue Kartoffel | Kresse
GESCHMORTER KALBSBRATEN 16,90
Bunter Spargel | Reis Pilaf
SCHNITZEL WIENER ART 13,90
Kartoffelkressesalat | Zitrone
MERANER WÜRSTEL
Brot | Senf 4,90
Pommes Frites | Ketchup 7,90

KINDERGERICHTE

MACCHERONI 7,50
Tomaten- oder Fleischsauce | Butter
KINDERWIENERSCHNITZEL 10,50
Pommes Frites | Ketchup
POMMES FRITES 5,50
Ketchup | Mayonnaise

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)	4,90
Veneziano (Prosecco mit Aperol)	4,90

DIGESTIF - GRAPPA FRUCHTDESTILLATE

Verschiedene zur Auswahl 2,80 - 5,00

BIERE

FORST KRONEN vom Fass - RADLER	
0,30 l	3,50
0,50 l	5,30
1,00 l	9,70

WEIHENSTEPHAN Hefeweizen	
0,30 l	3,50
0,50 l	5,30

FORST Felsenkeller (Flasche)	
0,33 l	3,90

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

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	2,20
0,40 l	3,50

Himbeersaft Holundersaft	
0,20 l	2,20
0,40 l	3,50

BIOTEES VON BIOTEAQUE

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

LIMONADEN

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

Schweppes Tonic Lemon	
0,17 l	2,50

DOSENGETRÄNKE

Coca-Cola Coca-Cola Zero Fanta	
0,33 l	3,50

Red Bull	
0,25 l	3,50

ITALIENISCHE BIOLIMONADE (Flasche)

Zitrone Rote Orange Rosa Grapefruit	
0,35 l	3,90

seit 1687

TENZHOF

Regionaler Saft vom Bauern

Apfel naturtrüb „Tenzhof“

Apfel Johannisbeere „Tenzhof“

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

SÄFTE

Orangen Apfel Trauben Ananas Pfirsich Birnen	
0,20 l	2,40
0,40 l	3,90

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

KAFFEE UND SCHOKOLADE

Espresso Macchiato	1,40
Cappuccino	2,80
Latte macchiato	2,90
Tasse Filterkaffee	2,70
Kännchen Filterkaffee	5,20
Latte macchiato	3,80
Karamell Vanille	

Für entkoffeinierten Kaffee und Kaffee von
der Gerste Aufpreis von 0,10

Heiße Schokolade	2,80
------------------------	------

WEISSWEINE VOM LANDESWEINGUT LAIMBURG

SÜDTIROLER RULÄNDER DOC - 2018 18,50
Zarte Frucht nach Apfel, körperbetont mit langem Abgang

CHARDONNAY DOC - 2017/18 19,50
Intensive Aromen von Pfirsich und Marille, mineralisch und lang anhaltend

SÜDTIROLER RIESLING 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 „VERNACIUS SOLEMNIS“ DOC - 2017 19,50
Dezent duftend nach Marzipan und Kirsche, ausgewogen mit zarter Herbe

SÜDTIROLER BLAUBURGUNDER RISERVA DOC - 2016 26,00
Fruchtig nach Brombeere, fein strukturiert und elegant

SÜDTIROLER LAGREIN DOC - 2017 23,50
Zarte Kräuternoten, mächtig, gerbstoffbetont

MERLOT RISERVA DOC - 2016 26,00
Feine Melisse- und Gewürznelkennoten, körperbetont, anhaltend

LAGREIN RISERVA „BARBAGÖL“ - 2015/16 36,00
Angedeutete Kirschnote, kräftig und kompakt, reich an Gerbstoffen

OFFENE WEINE

LAIMBURG DOC

Sauvignon

1/8 3,70
1/4 7,20
1/2 12,90

Südtiroler Vernatsch

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

BURGGRÄFLER KELLEREI

Weiß

0,25 l 4,50
0,50 l 8,00

Rot

0,25 l 4,50
0,50 l 8,00

Weiß oder Rot gespritzt

0,25 l 3,50
0,50 l 6,20

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

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

ADRESSE: 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