



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

Café - Restaurant

**SCHLOSSGARTEN**

DIE GÄRTEN VON SCHLOSS TRAUTTMANSDORFF



## DER WEINTIPP

### 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

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 | Räucherforelle

SPARGELSALAT ..... 13,90

Graved Lachs | 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 ..... 5,50

Saisonal

KRAUTSALAT ..... 5,50

Speck

## SUPPEN - NUDEL

SPARGELCREMESUPPE ..... 6,90

Käsecrouton | Schnittlauch

GULASCHSUPPE ..... 8,70

Rind | Kartoffel | Leicht pikant

RISOTTO ..... 10,90

Spargel | Parmesankäse | Schnittlauch

MACCHERONI CALABRESE ..... 9,40

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 ..... 9,20

Rahm | Schinken

RINDSGULASCH ..... 15,90

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 ..... 7,50  
Mousse | Brownie | Trüffel | Erdbeeren

### HAUSGEMACHTES VOM KONDITOR

Auswahl an TORTEN UND KUCHEN ..... 3,70-4,50  
Erdbeertorte | 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  
FRAGOLISSIMO ..... 6,50  
2 Kugeln Joghurteis mit frisch pürierten Erdbeeren  
BANANA SPLIT ..... 6,20  
2 Kugeln Vanilleeis mit Banane, Schokoladensauce und Schlagsahne  
EISKAFFEE/EISSCHOKOLADE ..... 5,50  
2 Kugeln Vanilleeis mit Kaffee/Schokolade, Schlagsahne und Schokoladensauce  
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  
ERDBEEREN  
Zucker | Zitrone ..... 6,00  
Joghurt ..... 6,80  
1 Kugel Vanilleeis ..... 6,80

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 ..... 6,90  
Tomaten- oder Fleischsauce | Butter  
KINDERWIENERSCHNITZEL ..... 9,80  
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) .....	4,50
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

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

FORST 1857 (Flasche)	
0,33 l .....	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 .....	2,00
0,40 l .....	3,40

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

## 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 .....	2,40

## 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

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 .....	2,60
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 von ..... 0,10

Heiße Schokolade .....	2,60
------------------------	------

## WEISSWEINE VOM LANDESWEINGUT LAIMBURG

SÜDTIROLER RULÄNDER DOC - 2017 ..... 18,50  
Zarte Frucht nach Apfel, körperbetont mit langem Abgang

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

### 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

# 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](http://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 SO<sub>2</sub>, 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