

Laurin's Lounge

Südtirols höchste Panoramalounge

La Lounge panoramica più alta dell'Alto Adige

South Tyrols highest panoramic lounge



@laurinsloungecarezza

•

#laurinslounge



ONLINE MENÜ



Partner des
**KLIMA
NEUTRALITÄTS
BÜNDNIS 2025**



**GENUSS UND
UMWELTBEWUSSTSEIN
VERBINDEN**

Unser Unternehmen ist dem Klimaneutralitätsbündnis 2025 beigetreten. Wir limitieren Plastik und Dosen, verwenden vorwiegend Produkte aus umweltschonender Produktion oder regionaler Herkunft, um Genuss und Umweltbewusstsein zu verbinden.

Wir möchten uns ständig verbessern, falls Ihnen etwas auffällt, bitte geben Sie uns Bescheid.

**CI IMPEGNIAMO PER
LA SALVAGUARDIA
DEL PIANETA**

Per contribuire ad abbassare le emissioni di CO₂, abbiamo aderito al Patto per la neutralità climatica 2025. Seguendo queste indicazioni limitiamo l'uso di plastica e lattine. Usiamo prodotti alimentari di qualità elevata e / o produzione regionale.

Cerchiamo di migliorare tutti i giorni. Le vostre osservazioni sono gradite.

**COMBINE ENJOYMENT
AND ENVIRONMENTAL
AWARENESS**

Our company has joined the Climate Neutrality Alliance 2025. We limit the use of plastic and cans, we use products from environmentally friendly production or regional origins to combine enjoyment and environmental awareness.

We would like to keep improving, if you notice anything, please let us know.



#laurinsbrunch

Jeden Tag regionale & internationale
Leckerbissen, abwechslungsreich & frisch!

Colazione con vista, prelibatezze
regionali e internazionali!

starting from

09.30^h

daily brunch with a view

*Culinary pleasure breakfast with a selection
of fresh fruits, cereals, freshly baked bread,
jams and more!*

32 € pro Person
a persona
per person

44 € Brunch Deluxe pro Person
a persona
per person

Nur auf Vorreservierung / Solo su prenotazione / On request only

T +39 340 773 7210



ALLERGENE · ALLERGENI · ALLERGENS



A · **Glutenhaltiges Getreide** · **Glutine** · *Cereals containing gluten*



B · **Krebstiere** · **Crostacei** · *Crustaceans*



C · **Eier** · **Uova** · *Eggs*



D · **Fisch** · **Pesce** · *Fish*



E · **Erdnüsse** · **Arachidi** · *Peanuts*



F · **Sojabohnen** · **Soia** · *Soybeans*



G · **Milch** · **Latte** · *Milk*



H · **Schalenfrüchte** · **Frutta a guscio** · *Nuts*



L · **Sellerie** · **Sedano** · *Celery*



M · **Senf** · **Senape** · *Mustard*



N · **Sesam** · **Sesamo** · *Sesame*



O · **Schwefeldioxid und Sulfite** · **Anidride solforosa e solfiti** · *Sulfur dioxide and sulphites*



P · **Lupinen** · **Lupini** · *Lupins*



R · **Weichtiere** · **Molluschi** · *Molluscs*

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.

Per ulteriori informazioni non esitate a contattare il nostro staff.

For further information feel free to contact our staff.

GLUTEN FREE, VEGETARIAN OR VEGAN? LET US KNOW!

BRUSCHETTA · frische Tomaten „San Marzano“, Burrata aus Südtirol, Basilikum A G **16,00**

Pomodori freschi „San Marzano“, Burrata dall’Alto Adige, basilico

Fresh tomatoes „San Marzano“, south tyrolean burrata, basil

VITELLO TONNATO · Kalbfleisch, cremige Thunfisch-Sauce, Sardellen, Kapern A C M **19,00**

Vitello, salsa cremosa al tonno, acciughe, capperi

Veal, creamy tuna sauce, anchovies, capers

BAUERNBRETTL · Speck, Hirschsalami, Alm-Käse, eingelegte Gurken, gekochtes Ei G C M **17,00**

Speck, salami di cervo, formaggio locale, cetrioli sott’aceto, uovo sodo

Speck, deer salami, local cheese, cucumber in vinegar, boiled egg

Blumenkohl-Kartoffel-Creme-Suppe, Blätterteig-Grissino, Thymian-Öl A C G O **10,00**

Crema di cavolfiori e patate, grissino alle millefoglie, olio al timo

Cauliflower-potato-cream-soup, millefeuille-breadstick, thyme-oil

Hausgemachte Tagliolini, Kräuter-Pesto, geräucherte Forelle aus dem Passeier Tal, Zirbennüsse A C D H **18,00**

Tagliolini fatti in casa, pesto alle erbe, trota affumicata dalla Val Passiria, noci di cirmolo

Homemade Tagliolini, herbs-pesto, smoked Val Passirian trout, stone pine nuts

Eggentaler Brennessel-Nocken, gedünstete Tomaten, Lauchgemüse, Learner Bergkäse A C G **18,00**

Gnocchi all’ortica della Val D’Ega, pomodori brassati, porri, formaggio di montagna „Learner“

Val D’Ega nettle-dumplings, braised tomatoes, leek, mountain cheese „Learner“

Laurin’s Lounge



**Drei-Korn-Risotto, Kräutersaitlinge „Kirnighof“,
Ziegenfrischkäse, Speck-Crumble** A G O **19,00**

**Risotto ai tre grani, funghi alle erbe „Kirnighof“,
formaggio di caprino fresco, crumble allo Speck**

*Three of a kind grain Risotto, herbs-mushrooms „Kirnighof“,
fresh goat cheese, Speck-crumble*

**LOUNGE BURGER SPEZIAL · Vollkorn-Bun, pulled beef,
knackiger Salat, karamellisierte Tropea Zwiebel, Bauchspeck** A C O M **23,00**

Pane integrale, pulled beef, insalata verde, cipolla caramellata di Tropea, pancetta

Multi cereal bun, pulled beef, salad, caramelised Tropea onions, bacon

**VEGAN BURGER · Vollkorn-Bun, veganes Pattie,
knackiger Salat, karamellisierte Tropea Zwiebel** A O P L M F **23,00**

Pane integrale, patty vegano, insalata, cipolla caramellata di Tropea

Multi cereal bun, vegan patty, salad, caramelized Tropea onions

**Tagliata vom Eggentaler Rind, Kartoffel-Gemüse-Geröstel,
Parmesan, Balsamico „invecchiato“** G L O **31,00**

**Tagliata di manzo dalla Val D'Ega, rosticiata di patate e verdure,
parmigiano, balsamico invecchiato**

*Tagliata of beef of Val D'Ega, roasted potatoes and vegetables,
parmesan-cheese, aged balsamico vinegar*

**Alpin-Saibling aus dem Val di Sole, Gartenerbse,
Baby-Spinat, Kartoffelpraline, Meerrettich** A C D G O **29,00**

Salmerino alpino dalla Val di Sole, piselli da giardino, spinacino, pralina di patate, raffano

Alps char from the Val di Sole, garden peas, baby spinach, potato ball, horseradish

Laurin's Lounge



SALATE • INSALATE

**LOUNGE SALAT • Wildkräuter-Salat, Birnen, Schwarzbrot-Croutons,
gegrillter Weichkäse „Sapperlot“ von Capriz, Senf-Dressing** O A G M **17,00**

**Insalata di erbe selvatiche, pere, crostini al pane nero,
formaggio soffice alla griglia, dressing alla senape**

*Wild herbs salad, pears, croutons of black bread,
creamy cheese from the grill, mustard-dressing*

Gemischter Salat / Krautsalat **8,00**

Insalata mista / cavolo-crauti

Mixed salad / cabbage

NACHSPEISEN • DESSERT

Naturjoghurt, Waldfrüchte, Nuss-Granola, Fichtenhonig A C G H **9,00**

Yogurt naturale, frutti di bosco, granola di noci, miele all'abete

Natural yogurt, wild berries, nuts-granola, spruce honey

Mascarpone, Wald-Heidelbeeren, Schokoladen-Brownie, Rosmarin A C G H O **9,00**

Mascarpone, mirtilli di bosco, brownie al cioccolato, rosmarino

Mascarpone, blue berries, chocolate brownie, rosemary

Basilikum-Panna cotta, Erdbeeren, Schokolade A C G H **9,00**

Panna cotta al basilico, fragole, cioccolata

Basil-panna cotta, strawberries, chocolate



WARME GETRÄNKE • BEVANDE CALDE • WARM DRINKS

Espresso, Macchiato	2,00
Macchiatone	2,50
Latte macchiato	3,50
Caffè Corretto	4,00
Kaffee koffeinfrei • Caffè decaffeinato	2,00
Gerstenkaffee • Caffè d'orzo	2,50
Cappuccino	3,50
Heiße Schokolade • Cioccolata calda	3,50
Tee/Té	3,50
Bombardino, Calimero, Lumumba, Heiße Oma	6,00
Jagertee, Punch, Glühwein, Vin Brulé	5,50
Sahne • Panna • Cream	1,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE • BIBITE ANALCOLICHE • SOFT DRINKS

Mineralwasser • Acqua minerale	0,5l / 1,0l	3,00 / 6,00
Skiwasser	0,2l / 0,5l	3,00 / 6,00
Himbeer-, Holunder-, Apfelsaft mit Mineralwasser oder Naturwasser	0,2l / 0,5l	3,00 / 6,00
Succo di lampone, sambuco, con acqua minerale o naturale		
Sportwasser • Acqua minerale e limonata	0,2l / 0,5l	3,00 / 6,00
Cola, Fanta, Icetea, Lemon	0,2l / 0,5l	3,00 / 6,00
Red Bull Organics	0,2l	5,00

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE • BIBITE ALCOLICHE • ALCOHOLIC DRINKS

Bier vom Fass • Birra dalla spina • Draft beer	0,3l	4,00
LATEMAR Bier handwerklich gebraut • Birra artigianale • Crafted brewed beer	0,3l	5,50
Craft Beer PASSO CAREZZA by Hubenbauer	0,3l	5,50
Hefeweizen	0,3l / 0,5l	4,00 / 6,00
Prosecco		5,00
Hugo, Veneziano, Div. Spritz	ab / da / from	6,00
Schnäpse • Grappe • Shots	ab / da / from	4,00



ROTWEINE • VINI ROSSI



Magdalener Huck am Bach Kellerei Bozen	5,00 / 28,00
Blauburgunder Luzia · Pinot Nero Luzia Kellerei St. Pauls	5,50 / 30,00
Cabernet/Merlot Feld Kellerei Kaltern	6,50 / 41,00
Lagrein Riserva Franz Gojer Glögglhof	6,50 / 39,00
Lagrein Josef Brigl	5,50 / 29,00

WEISSWEINE • VINI BIANCHI

Chardonnay Kellerei Eppan	5,00 / 28,00
Gewürztraminer Selida Kellerei Tramin	5,50 / 29,00
Sauvignon Weingut Ebner	6,00 / 36,00
Weissburgunder · Pinot Bianco Haselhof Josef Brigl	5,50 / 33,00
Kerner Köfererhof	6,00 / 36,00

DESSERTWEIN • VINO DA DESSERT

Petit Manseng Kellerei St. Pauls	6,00 / 29,00
--	--------------

