



Laurin's Lounge

Südtirols höchste Panoramalounge

La Lounge panoramica più alta dell'Alto Adige

South Tyrols highest panoramic lounge



@laurinsloungecarezza

•

#laurinslounge



WIFI: **Laurins Lounge** • PW: **Flankensteak21!**



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

10.00^h

daily brunch with a view

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

34 € pro Person
a persona
per person

49 € 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!

Bauernbrettl · Speck, Hirschsalami, Alm-Käse, eingelegte Gurken, gekochtes Ei	G C M	17,00
Tagliere · Speck, salami di cervo, formaggio di malga, cetrioli sott'aceto, uovo sodo	Blauburgunder Luzia - St. Pauls	
<i>Board · Speck, deer salami, mountain cheese, cucumber in vinegar, boiled egg</i>		
Meerrettich-Mousse, geräucherte Bachforelle, Blätterteig, Apfel	A C D G	18,00
Mousse al rafano, trota alpina affumicata, millefoglie, mela	Rosé Planties St. Quirinus - Robert Sinn	
<i>Mousse of horse radish, smoked alpine trout, puff pastry, apple</i>		
Roastbeef rosa, Tzatziki, Rauke, knuspriges Roggenbrot	A G M	19,00
Roastbeef rosa, Tzatziki, rucola, pane di segale croccante	St. Magdalener Huck am Bach - Kellerei Bozen	
<i>Roastbeef pink, Tzatziki, rocket, crispy rye bread</i>		
Kürbiscremesuppe, Kürbiskernöl, angeröstete Kürbiskerne	G	11,00
Crema di zucca, olio di zucca, semi di zucca arrostate	Weißburgunder Haselhof - Josef Brigl	
<i>Pumpkin cream soup, pumpkin oil, pumpkin seeds roasted</i>		
Risotto mit Gorgonzola, eingelegten Birnen, Lammschinken	G M	19,00
Risotto con Gorgonzola, pere, prosciutto di agnello	Riesling - Taschlerhof Peter Wachtler	
<i>Risotto with blue cheese, pear, ham of lamb</i>		
Hausgemachte Tagliolini, rote Bete Pesto, Ziegenkäse, Walnüsse	A C G H L	18,00
Tagliolini fatti in casa, pesto alla barbabietola, caprino, noci	Sauvignon - Weingut Ebner	
<i>Homemade Tagliolini, beetroot pesto, goat cheese, nuts</i>		
Kräuterknödel, mariniertes Rotkohlsalat, geräucherter Ricotta, Röstzwiebel	A C G O	18,00
Canederli alle erbe, cavolo rosso marinato, ricotta affumicata, cipolla arrostita	Pinot Grigio Giatl - Peter Zemmer	
<i>Herbs dumplings, marinated red cabbage, smoked ricotta, roasted onions</i>		

Lounge Burger · Vollkorn-Bun, pulled Beef, knackiger Salat, karamellisierte Tropea-Zwiebel, Bauchspeck - mit Kartoffelspalten und Dip A C O M **24,00**

Lounge Burger · panino integrale, pulled beef, insalata, cipolla di Tropea caramellata, pancetta - con spicchi di patate e dip Carezza Craft Bier / Blauburgunder Luzia - St. Pauls

Lounge Burger · multi cereal bun, pulled beef, salad, caramelised Tropea onions, bacon - with potato wedges and dip

Lounge Burger vegetarisch · Vollkorn-Bun, Gemüse-Patty, Salat, karamellisierte Tropea Zwiebel - mit Kartoffelspalten und Dip A C O M L **24,00**

Lounge Burger vegetariano - panino integrale, patty alle verdure, insalata, cipolla di Tropea caramellata - con spicchi di patate e dip Carezza Craft Bier / Blauburgunder Luzia - St. Pauls

Lounge Buger vegetarian - multi cereal bun, vegetable-patty, salad, aramelised Tropea onions - with potato wedges and dip

Entrecoté, Zwiebel, Kartoffel, Karotten-Creme A G L O **29,00**

Entrecoté, cipolla, patate, crema di carote Cabernet Sauvignon Riserva Campaner - Kellerei Kaltern

Entrecoté, onions, potatoes, carrot-cream

Geschmorte Rindswange, Lagrein-Sauce, gegrillte Polenta, Sellerie-Creme A G L O **29,00**

Guance di manzo brasate, salsa al Lagrein, polenta alla grglia, crema al sedano Lagrein Riserva Glögglhof - Franz Gojer

Cheek of beef braised, Lagrein-Sauce, grilled Polenta, cellery-cream

Kartoffel-Gulasch pikant, Ofenbrot (VEGAN) A O L **14,00**

Spezzatino di patate, pane al forno (VEGANO) Latemar Craft Bier / Merlot - Elena Walch

Potato-Goulash, oven bread (VEGAN)

Laurin's Lounge

SALATE • INSALATE

Gemischter Salat / Krautsalat 8,00

Insalata mista / insalata di crauti-cavolo

Mixed salad / cabbage salad

NACHSPEISEN • DESSERT

Preiselbeer-Mousse, Bratapfel, Crumble A C G 11,00

Mousse ai mirtilli rossi, mela cotta al forno, crumble

Cranberry-mousse, baked apple, crumble

Petit Manseng - St. Pauls

Birne, weiße Schokolade, karamellisierte Mandeln A C G 11,00

Pera, cioccolato bianco, mandorle caramellate

Pear, white chocolate, caramelised almonds

Petit Manseng - St. Pauls

Kaffee-Schokolade-Panna cotta A C G 11,00

Panna cotta al caffè e cioccolato

Panna cotta of coffee and chocolate

Petit Manseng - St. Pauls

Hausgemachte Apfelstrudel/Kuchen A C E G ab / da / from 5,50

Strudel di mele / Torte fatte in casa

Apple strudel / Cakes homemade

WARMER GETRÄNKE • BEVANDE CALDE • WARM DRINKS

Espresso, Macchiato	2,00
Macchiatone	2,50
Latte macchiato	3,50
Caffè Corretto	4,00
Espresso koffeinfrei • Espresso decaffeinato	2,50
Gersten-Espresso • Caffè d'orzo	2,50
Cappuccino	3,50
Heiße Schokolade • Cioccolata calda	3,50
Tee/Té	3,50
Apfelglühmix	4,00
Sahne • Panna • Cream	1,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE • BIBITE ANALCOLICHE • SOFT DRINKS

Mineralwasser • Acqua minerale / naturale	0,75 l	5,00
Skiwasser	0,2 l / 0,5 l	3,00 / 6,00
Johannisbeer-, Himbeer-, Holunder-, Apfelsaft mit Mineralwasser oder Naturwasser	0,2 l / 0,5 l	3,00 / 6,00
Succo di ribes, lampone, sambuco, con acqua minerale o naturale		
Sportwasser • Acqua minerale e limonata	0,2 l / 0,5 l	3,00 / 6,00
Cola, Fanta, Icetea, Lemon	0,2 l / 0,5 l	3,00 / 6,00
Red Bull Organics	0,2 l	5,00
Fruchtsäfte • Succhi di frutta • Fruit juices		3,50

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE • BIBITE ALCOLICHE • ALCOHOLIC DRINKS

Forst-Bier vom Fass • Birra dalla spina Forst • Draft beer Forst	0,3 l / 0,5 l	4,00 / 6,00
LATEMAR Bier handwerklich gebraut • Birra artigianale • Crafted brewed beer	0,3 l	5,50
Craft Beer PASSO CAREZZA by Hubenbauer	0,3 l	5,50
Hefeweizen	0,3 l / 0,5 l	4,00 / 6,00
Prosecco		5,00
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
Merlot Elena Walch	5,00 / 28,00
Cabernet Sauvignon Campaner Kellerei Kaltern	6,00 / 36,00
Lagrein Riserva Franz Gojer	6,50 / 41,00
Rosé St. Quirinus Robert Sinn	5,00 / 27,00

WEISSWEINE • VINI BIANCHI

Chardonnay Kellerei Eppan	5,00 / 28,00
Sauvignon	5,50 / 32,00
Riesling Taschlerhof Peter Wachtler	5,50 / 32,00
Weissburgunder · Pinot Bianco Haselhof Josef Brigl	5,50 / 33,00
Kerner Köfererhof	6,00 / 36,00
Pinot Grigio Giatl Peter Zemmer	6,00 / 36,00
Gewürztraminer Nussbaumer Kellerei Tramin	8,50 / 52,00

DESSERTWEIN • VINO DA DESSERT

Petit Manseng	7,00 / 29,00
---------------------	--------------

SCHAUMWEINE • BOLLICINE • SPARKLING WINES



Zemmer Millesimato Brut • Peter Zemmer	5,00 / 24,00
Arunda Brut • Arunda	52,00
Rotari Cuvée 28 Brut • Rotari • TRENTO DOC	54,00
Bellavista Gran Cuvée Alma Brut • Bellavista • FRANCIACORTA	68,00
Farfalla Cave Privée Extra Brut • Ballabio • FRANCIACORTA	116,00
Ferrari Maximum Blanc de Blancs • Ferrari Fratelli Lunelli • TRENTO DOC	64,00
Moët & Chandon Réserve impériale • Moët & Chandon • CHAMPAGNE	92,00
Moët & Chandon Ice Imperial Rosé • Moët & Chandon • CHAMPAGNE	128,00
Valentin LeFlaive • Champagne Gand Cru Extra Brut Blanc de Blancs • Valentin LeFlaive • CHAMPAGNE	132,00

KING LAURIN'S APERITIVO

Hugo, Veneziano	6,00
Spritz des Tages • Spritz del giorno (Prosecco, Soda, Sirup Hausgemacht/sciroppo fatto in casa)	6,00
Wald Spritz • Spritz del bosco (Prosecco, Soda, Fichte/abete, Latsche/pino)	7,00
Lillet Winter Thyme (Lillet Blanc, Apfel/mela, Birne/pera, Zimt/cannella, Thymian/timo)	7,50

KING LAURIN'S LONG DRINK

Laurin's Sunset (Vermouth KS, Amaro Saverio Pino Mugo Ginepro, Dash Angostura, Soda, Holunder)	10,00
Blood Orange Vodka (Vodka, Blood Orange, Lemon, Ginger)	9,00
Gin Tonic (Gordons London dry Gin, Alpin Gin Bulla, Seiseralm Organic Mountain Gin, DOL Dolomites Gin)	ab / da / from 8,00

KING LAURIN'S WARM UP

Lumbumba, Bombardino, Heiße Oma, Calimero, Apfelglühmix/Rum	6,00
Glüh-Gin (Gin, Orange/arancia, Wintergewürze/spezie d'inverno)	6,00
Mountain Punch (Hausrezept/ricetta della casa), Glühwein/Vin Brulé, Jägertee, Rum-Punch	5,50

Laurin's Lounge