



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

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!

37 €

pro Person
a persona
per person

52 €

**Brunch
Deluxe**

pro Person
a persona
per person

Nur auf Vorreservierung / Solo su prenotazione / On request only

T +39 340 773 7210

Jeden Tag regionale & internationale
Leckerbissen, abwechslungsreich & frisch!

Colazione con vista, prelibatezze
regionali e internazionali!



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!

Tartar vom Eggentaler Rind, Sauerrahm, Focaccia, Tomate	M G A	19,00
Tartar di manzo della Val d'Ega, panna acida, focaccia, pomodoro	Gewürztraminer	
<i>Tartar of local beef, sour cream, focaccia, tomato</i>		
Humus von der Kichererbse, Bruschetta, Ofen-Paprika	A	16,00
Humus di ceci, bruschetta, peperoni arrostiti	Chardonnay	
<i>Humus of chickpeas, bruschetta, roasted peppers</i>		
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>		
Kürbis-Creme-Suppe, Amaretti-Crumble, Kern-Öl	A G	11,00
Crema di zucca, crumble di Amaretti, olio di semi di zucca	Sauvignon	
<i>Pumpkin-cream-soup, Amaretti-crumble, seed-oil</i>		
Hausgemachte Tagliatelle, Wildragout, Apfel-Mostarda	A M C	18,00
Tagliatelle fatte in casa, ragout di selvaggina, mostarda alle mele	Merlot	
<i>Homemade Tagliatelle, game-stew, apple-mostarda</i>		
Kräuter-Knödel, Käse-Fond, krosse Zwiebel	A G	17,00
Canederli alle erbe alpine, fonduta, cipolla croccante	Riesling / Lagrein Riserva	
<i>Alpine herbs dumplings, cheese-sauce, crispy onions</i>		
Risotto, rote Beete, Burrata, Schüttelbrot-Crumble	A G	18,00
Risotto, barbabietola, burrata, crumble di Schüttelbrot	Pinot Grigio / Cabernet Sauvignon	
<i>Risotto, beetroot, burrata, Schüttelbrot-crumble</i>		

Lounge Burger · Vollkorn-Bun, Eggentaler Rind, knackiger Salat, karamellisierte Tropea-Zwiebel, Bauchspeck - mit Kartoffelspalten und Dip A C O M **25,00**

Lounge Burger · panino integrale, manzo della Val d'Ega, insalata, cipolla di Tropea caramellata, pancetta - con spicchi di patate e dip

Merlot / Lagrein Riserva

Lounge Burger · multi cereal bun, beef of Eggental, 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 Bugar vegetarian · multi cereal bun, vegetable-patty, salad, aramelised Tropea onions - with potato wedges and dip

Tagliata vom Rind, Rauke, Parmesan-Späne, Röstinchen A G **28,00**

Tagliata di manzo, rucola, scaglie di grana, Röstinchen

Lagrein Riserva / Blauburgunder

Tagliata of beef, rocket, parmesan-shavings, Röstinchen

Forelle, mediterranes Gemüse, Selleriepüree D L G O **22,00**

Trota, verdura mediterranea, purea di sedano rapa

Sauvignon

Trout, mediterranean vegetables, mashed celeriac

Süßkartoffel, Soja-Bolognese, Sauercreme · VEGAN F **18,00**

Patate dolce, bolognese alla soia, crema acida

Latemar Rot Beer

Sweet potato, soy-bolognese, sour cream

Laurin's Lounge

SALATE • INSALATE

Gemischter Salat / Krautsalat 8,00

Insalata mista / insalata di crauti-cavolo

Mixed salad / cabbage salad

NACHSPEISEN • DESSERT

Schoko-Törtchen, Mascarpone-Eierlikör, Waldfrüchte (12 Min.) A G H O C 12,00

Tortino al cioccolato, mascarpone, liquore all'uovo, frutti di bosco

Chocolate tart, mascarpone, egg liquor, wild berries

Orangen-Panna cotta, Lebkuchen-Crumble A G H 10,00

Panna cotta all'arancia, crumble al panpepato

Orange panna cotta, ginger bread crumble

Joghurt-Terrine, karamellisierte Apfel, Haselnuss C G H 10,00

Terrina allo yogurt, mela caramellata, nocciola

Terrine of yogurt, caramelised apple, hazelnut

WARME GETRÄNKE • BEVANDE CALDE • WARM DRINKS

Espresso, Macchiato	2,00
Macchiatone	2,50
Latte macchiato	3,80
Caffè Corretto	4,00
Espresso koffeinfrei • Espresso decaffeinato	2,50
Gersten-Espresso • Caffè d'orzo	2,50
Cappuccino	3,50
Heiße Schokolade /mit Sahne • Cioccolata calda /con panna	3,50 / 4,00
Tee/Té	3,00
Apfelglühmix	4,00
Apfelglühmix + Rum, Glühwein, Jägertee, Punch	5,00
Bombardino, Lumbumba, Calimero	6,00
Sahne • Panna • Cream	1,00

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE • BIBITE ANALCOLICHE • SOFT DRINKS

Mineralwasser aus unsere Quelle • Acqua minerale dalla nostra sorgente / naturale	0,75l 5,00
Skiwasser	0,2l / 0,5l 3,00 / 6,00
Johannisbeer-, Himbeer-, Holunder-, Apfelsaft mit Mineralwasser oder Naturwasser	0,2l / 0,5l 3,00 / 6,00
Succo di ribes, 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
Fruchtsäfte (Birne & Aprikose) • Succhi di frutta (pera & albicocca) • Fruit juices	3,50

ALKOHOLISCHE GETRÄNKE • BIBITE ALCOLICHE • ALCOHOLIC DRINKS

Forst-Bier vom Fass • Birra dalla spina Forst • Draft beer Forst	0,4l 5,00
Hefeweizen vom Fass • Weiss Brauerei Latemar • Weizen dalla spina	0,4l 5,00
Latemar Bier handwerklich gebraut • Birra artigianale • Crafted brewed beer	0,3l 5,50
Craft Beer PASSO CAREZZA by Hubenbauer	0,3l 5,50
Schnäpse • Grappe • Shots	from 4,00 to 9,00

Laurin's Lounge

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
Barolo Conca Viticoltore Mauro Molino	110,00

WEISSWEINE • VINI BIANCHI

Chardonnay Kellerei Eppan	5,00 / 28,00
Sauvignon Kellerei Ebner	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



Prosecco	4,50 / 18,00
Zemmer Millesimato Brut • Peter Zemmer	5,50 / 24,00
Arunda Brut • Arunda	52,00
Rotari Cuvée 28 Brut • Rotari • TRENTODOC	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 • TRENTODOC	64,00
Moët & Chandon Réserve impériale • Moët & Chandon • CHAMPAGNE	92,00
Moët & Chandon Ice Imperial Rosè • 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, Campari	7,00
Orange Ginger Spritz (homemade Orange-Sirup, Cointreau, Prosecco, Soda, Winter-Spices)	7,00
Wald Spritz • Spritz del bosco (homemade Pine-Sirup, Zirm-Shot, Prosecco, Soda)	7,00
Rosengarten Spritz (Johannisbeersirup/sciroppo di ribes nero, Lillet Rosè, Tonic Water, Soda)	7,00

KING LAURIN'S LONG DRINK

Laurin's Sunset (Vermouth KS, Amaro Saverio Pino Mugo Ginepro, Dash Angostura, Soda, Holunder)	10,00
Kings Winter Gin Tonic (Gin, Pear, Tonic, Soda, Winter-Spices)	10,00
Gin (Seiseralm Organic Mountain Gin, Electra, Bula Alpine Gin)	ab / da / from 8,00

Laurin's Lounge