



FRÜHSTÜCK | COLAZIONE | BREAKFAST

Willkommen im Calva!

Bei uns erwartet Sie zwar kein Frühstückbuffet mit riesengroßer Auswahl, aber dafür ein mit Liebe zubereitetes, serviertes Frühstück. Wir legen großen Wert auf die Herkunft unserer Produkte und sind bemüht Ihnen ein frisches und ausgewogenes Frühstück nach Südtiroler Art zu servieren. Brot wird in Handarbeit vom Laatscher Bäcker mit heimischem Getreide gebacken, die Müsli flokken mahlen wir selbst, das Granola und die Marmeladen bereiten auch wir für Sie zu und der Honig, die Eier, der Schinken und der Speck kommen von Elisabeths Vater, welcher mit Leib und Seele Bauer ist.

Benvenuti al Calva!

Al Calva non troverete una colazione a buffet con una vastissima scelta, ma una colazione servita e preparata con amore e tipica Altoatesina. Attribuiamo grande importanza all'origine dei nostri prodotti e ci sforziamo di servirvi una colazione fresca ed equilibrata. Il pane non è precotto, ma fatto a mano con farina locale dal panificio Schuster di Laudes, noi stessi maciniamo i cereali del muesli, il miele e la marmellata sono fatti in casa e anche lo speck, le uova e il prosciutto cotto provengono dal padre di Elisabeth, che è contadino con anima e corpo.

A warm Welcome to the Calva!

At the Calva you will not find a breakfast buffet with a huge selection, but a served breakfast, prepared with love. We attach great importance to the origin of our products and strive to serve you a fresh and balanced breakfast in South Tyrolean style. The bread is baked by hand from the Laatscher baker with local cereals, we grind the cereal flakes ourselves, the honey comes from our beekeeping and the jam is homemade. Bacon, eggs and ham are from Elisabeths father, Thomas, who is farmer with abandon.

CALVA Frühstück

[Kaffee oder Tee nach Wahl, Orangensaft, Südtiroler Butter, verschiedene hausgemachte Marmeladen, Honig von der eigenen Imkerei, Nutella, Bauernspeck und Hausschinken, Käse, Bio-Naturyoghurt, frischer Fruchtsalat, Granola, verschiedene Samen, Croissant und Brotkorb von der Laatscher Bäckerei Schuster]

Colazione CALVA

[Caffè o tè a scelta, succo d'arancia, marmellate, miele della nostra apicoltura, nutella, burro dell' Alto Adige, prosciutto e speck della casa, formaggio, bio-yoghurt dell'Alto Adige, granola e semi, macedonia fresca, brioches e cestino di pane dal panificio Schuster di Laudes]

CALVA breakfast

[Coffee or tea of your choice, orange juice, various jams, honey from the own apiary, nutella, South Tyrolean butter, homemade ham and speck, cheese, bio-yoghurt from South Tyrol, homemade granola, seeds, fresh fruit salad, croissant and breadbasket from the Schuster bakery from Laatsch]

€ 16,00.-*

Cappuccino & Croissant

Cappuccino & brioche

€ 5,80.-

Cappuccino & hausgemachter, warmer Apfelstrudel

Cappuccino & strudel di mele, fatto in casa

Cappuccino & homemade apple strudel

€ 7,40.-

Kaffee & Tee | Caffè & tè | Coffee and tea

Espresso

€ 1,80.-

Macchiato

€ 1,80.-

Cappuccino

€ 3,20.-

Latte macchiato

€ 3,70.-

Kaffee Creme | Caffè americano | Long coffee

€ 3,20.-

Heiße Schokolade | Cioccolata calda | Hot chocolate

€ 3,20.-

Tee (Früchte, Hagebutte, Pfefferminz, Bergkräuter, Kamille, Grün- oder Schwarztee)

Tè (infuso alla frutta, rosa canina, menta, camomilla, erbe della montagna, tè verde o nero)

Tea (fruit, peppermint, rose hip, herbs, chamomile, black or green tea)

€ 2,50.-

**Wenn nicht im Zimmerpreis inkludiert. Se non è incluso nel prezzo della stanza. If breakfast is not included in room rate.*



Das Vinschger Paarlbrod

In den langen, harten Wintermonaten war es für die Alpenbewohner überlebenswichtig, lange haltbare Lebensmittelvorräte anzulegen. Besonders haltbare Brotsorten wie das leicht verdauliche Vinschger Paarl waren daher besonders beliebt. Sie haben ihren Ursprung in den klösterlichen Backstuben des Mittelalters. Das Vinschger Paarlbrod wurde nachweislich im 13. Jahrhundert von den Mönchen der Benediktinerabtei Marienberg bei Burgeis erfunden. Das Ur-Paarl wird traditionell als Doppellaib geformt. Dem Sauerteig aus Roggen-, Weizen- und Dinkelmehl wird noch Kümmel, Brotklee und Fenchel, vielfach auch Anis, beigemischt.

Il pane tipico venostano: Vinschger Paarl

Nei lunghi mesi invernali era fondamentale per la sopravvivenza degli abitanti delle Alpi avere delle scorte alimentari che si conservassero a lungo. Pani come il Vinschger Paarl, facilmente digeribile, o il pane croccante, detto Schüttelbrod, erano perciò apprezzati e ambiti. Le origini di questi tipi di pane risalgono ai forni dei monasteri medievali. Il pane venostano Vinschger Paarl, stando ai documenti, veniva prodotto nel XIII secolo nell'abbazia benedettina di Monte Maria presso Burgusio. All'impasto di farina di segale, frumento e farro, si aggiungevano cumino, trigonella e finocchio, spesso anche anice.

Paarlbrod – Pair Bread from Venosta Valley

It used to be essential for the inhabitants of the Alps to prepare non-perishable food supplies for the long winter months. Bread types such as the easily digestible Vinschger Paarl or the Schüttelbrod were particularly popular for this reason and have their origins in the medieval abbey bakeries. The Vinschger Paarl was first baked in the Monte Maria Benedictine Abbey in Burgeis in the 13th century. The sour dough is made of rye, wheat and spelt as well as cumin, bread clover, fennel and sometimes aniseed.