

Willkommen im CALVA

Benvenuti al CALVA



Der Name CALVA. Das Calva trägt einen Namen, der eng mit der Vinschger Geschichte verbunden ist. „Calven“, rätoromanisch „Chalavaina“, ist die Talenge, die das Münstertal in der Schweiz vom Vinschgau trennt. Als Calva Wald bezeichnet man den Wald dieser Talenge bei Laatsch. Bekannt ist auch die Schlacht an der Calven um 1499, eine grausame Auseinandersetzung während des Schwabenkriegs. Bei uns im Calva hingegen werden keine Schlachten geschlagen. Die Leute treffen sich (fast immer) friedlich bei einem Glas Wein und einem gemeinsamen Essen.

Essen im CALVA. Unsere Küche ist ehrlich und bodenständig. Wir kennen die Produzenten unserer Zutaten und Rohstoffe größtenteils persönlich. Unser Ziel ist es, frische Zutaten bester Qualität auszuwählen, zu einem angemessenen Preis. Für alle, die das Essen lieben. So wie wir.

Ihre Gastgeber Elisabeth, Norbert und das gesamte Team

Il nome CALVA. Il Calva deve il suo nome allo stretto legame che ha con la storia romancia e la storia della Val Venosta. „Calva“, romancio „Chalavaina“ è la gola che separa la Svizzera dalla Val Venosta. Con il termine „Bosco di Calva“ si indica il territorio boschivo di Laudes. Molto famosa è anche la Battaglia della Calva del 1499; un conflitto molto cruento della guerra sveva. Da noi, al Calva, invece, non si combattono battaglie. Le persone si incontrano (quasi sempre) pacificamente davanti a un bicchiere di vino e a un pasto condiviso ;)

Mangiare al CALVA.

La nostra cucina è autentica e genuina. Conosciamo personalmente la maggior parte dei produttori dei nostri ingredienti e delle nostre materie prime. Il nostro obiettivo è selezionare ingredienti freschi di altissima qualità a un prezzo equo. Per tutti coloro che amano il buon cibo. Proprio come noi.

Elisabeth, Norbert e tutto lo staff

Tipp:
schaut unsere neuen
Zimmer & Apartments
an
www.calva.it

Warme Küche
cucina aperta
ore 12.00 – 14.00 Uhr
ore 17.30 – 21.00 Uhr

Pizza
ore 17.00 – 22.00 Uhr

 vegetarisch | vegetariano

@calvarestaurantapartment

Aperitif

Prosecco la Tordera extra dry	€ 4,50.-
Franciacorta DOCG '61 Brut Berlucchi	€ 7,00.-
Lootscher Weißwein Calvenschlössl biodynamic · vino bianco	€ 6,50.-
Veneziano	€ 6,20.-
Vinschger Marillenhugo · Spritz all'albicocca Venostana	€ 6,20.-
Erdbeerspritz von der Marteller Erdbeere · spritz alla fragola	€ 6,20.-
Hugo	€ 6,20.-
Lillet Wildberry	€ 6,20.-
Campari Orange I Soda	€ 5,50.-
Miramonti Forest Gin von Elisabeths Bruder · dal fratello di Elisabeth	4 cl € 8,50.-
Sparkling Rocco mit Miramonti Gin · Sparkling Rocco con gin	€ 7,50.-

Aperitif 0% alc.

Sparkling Rocco Südtiroler Apfelaperitif · Aperitivo alle mele	€ 4,50.-
Heutonic Baladin · Tonica al fieno Baladin	€ 4,00.-
Crodino	€ 3,50.-
Gingerino	€ 3,50.-
Sanbitter	€ 3,50.-



Wochenempfehlung

Consiglio settimanale

Sommer
Special

Knoblauchcremesuppe mit frischen Pfifferlingen 

Crema all'aglio con finferli freschi

€ 9,00.-

Hausgemachte Gnocchi mit Pfifferlingssauce und Laatscher Almkäse 

Gnocchi di patate fatte in casa con salsa di finferli e formaggio della malga di Laudes

€ 16,50.-

Rispentomaten aus dem Ofen mit Burrata und Basilikum 

Pomodori datterini al forno con burrata e basilico

€ 12,50.-

Tagliatelle mit Pfifferlingen, gerösteten Speckstreifen und Knoblauch

Tagliatelle con finferli, speck arrostito e aglio

€ 16,50.-

Bresaolacarpaccio mit marinierten Pfifferlingen, Rucola und gehobeltem Parmesan

Carpaccio di bresaola con finferli marinati, rucola e scaglie di parmigiano

€ 16,50.-

Rosa gebratener Kalbsrücken mit frischen Pfifferlingen und Kartoffelröstinchen

Lombata di vitello con finferli freschi e frittelle di patate

€ 30,00.-

Rindstagliata auf Rucola mit kalt gepresstem Olivenöl und Parmesanspänen

Tagliata di manzo su rucola, con olio evo e scaglie di parmigiano

€ 30,00.-



Vinschger und Südtiroler Küche

La cucina della Val Venosta e dell'Alto Adige

Rinderkraftbrühe mit Speck- oder Leberknödel

Canederlo allo speck o al fegato in brodo

€ 8,50.-

Nudelsuppe 

Pastina in brodo

€ 7,00.-

Südtiroler Marendeblettl oder Südtiroler Speckblettl

Tagliere di speck dell'Alto Adige IGP o affettato misto tirolese

€ 16,00.-

Saures Rindfleisch, warm, mit Zwiebelringen

Fette di manzo lessato all'aceto con cipolla

€ 16,00.-

Saurer Kalbskopf, warm, mit Zwiebelringen

Testina di vitello all'agro con anelli di cipolla

€ 16,00.-

Knödeltris auf Rucola mit zerlassener Butter und Parmesan 

(Rote Beete-, Spinat- und Käseknödel)

Tris di canederli su rucola con burro fuso e parmigiano

(canederli di barbabietola, spinaci e formaggio)

€ 15,50.-

Pasta

Vorspeise Hauptspeise

Hirtenmaccheroni

Maccheroni al pastore

€ 12,00.-

€ 14,00.-

Teufelsmaccheroni

Maccheroni alla diavola

€ 12,00.-

€ 14,00.-

Spaghetti mit Meeresfrüchten (pikant, mit Knoblauch)

Spaghetti allo scoglio (piccante, con aglio)

€ 19,00.-

€ 22,00.-

Spaghetti „indisch“ mit Garnelen, Gemüse julienne und Curry

Spaghetti all' indiana con gamberoni, verdura alla julienne e curry

€ 16,50.-

€ 18,50.-

Spaghetti mit Tomatensauce  oder Bolognese

Spaghetti al pomodoro o bolognese

€ 10,00.-

€ 12,00.-



Salate

Insalate

Salate der Saison mit getoasteten Samen 	
und wahlweise mit Büffelmozzarella oder gebratenen Truthahnstreifen	
Insalate di stagione con semi tostati e a scelta con bufala o fette di tacchino grigliate	€ 15,50.-
Mozzarella caprese mit Tomaten und Basilikum 	
Mozzarella caprese	€ 11,50.-
Rucolasalat mit gehobeltem Parmesan 	
Insalata di rucola con scaglie di parmigiano	€ 6,00.-
Gemischter Salat mit French Dressing 	
Insalata mista con french dressing	€ 7,00.-

Fleischgerichte

Piatti di carne

Filet vom Rind (300 g) mit Pfeffersauce	
Filetto di manzo (300 g) con salsa di pepe	€ 31,00.-
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Preiselbeeren	
Bistecca milanese (filone di vitello) con marmellata di mirtilli rossi fatta in casa	€ 23,00.-
Fitnesssteller: Rindsschnitzel vom Grill mit saisonalen Salaten	
Piatto fitness: bistecca di manzo ai ferri con piatto d'insalata mista	€ 22,50.-
Mixed Grill (Rind-, Schweine- und Truthahnfleisch, Würstel, Gemüse)	
Grigliata mista (carne di manzo, maiale e tacchino, würstel, verdure)	€ 27,00.-
Rindsentrecôte (300g) mit Kräuterbutter	
Entrecôte di manzo alla griglia (300g) con burro alle erbe	€ 28,00.-

Beilagen Contorni

Pommes frites, Kartoffelkroketten, Reis Kartoffelröstinchen 	
Patate fritte, crocchette di patate, riso, frittelle di patate	€ 4,00.-
Röstkartoffeln, Gemüse 	
Patate arrostate, verdure	€ 5,50.-



Pizza

ab 17.00 Uhr
dalle 17.00

Pizza mit Vollkornteig aus Vinschger Dinkel

Pizza con farina integrale al farro Venostano

+ € 1,50.-

Pizzateig mit biologischem Hanfsamenmehl von der Meraner Mühle

Pizza con farina biologica di semi di canapa del mulino Merano

+ € 1,50.-

Glutenfreie Pizza

Die Pizza wird im gemischt genutzen Holzofen gebacken. Wir achten auf eine korrekte Arbeitsweise im Umgang mit glutenfreien Speisen, können jedoch Spuren von Gluten aufgrund von Kreuzkontamination nicht zu hundert Prozent ausschließen.

Impasto senza glutine

La pizza viene cotta nel forno a legna comune. Prestiamo attenzione a un modo corretto di lavorare con alimenti senza glutine, tuttavia, non possiamo escludere tracce di glutine al 100% (contaminazione incrociata).

+ € 2,50.-

Kleine Pizza · Pizza piccola

- € 0,50.-

Sommer Specials · special estive

Trafoi

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, frische Pfifferlinge, scharfe Salami, Gorgonzola
Salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, finferli freschi, salame piccante, gorgonzola

€ 15,00.-

Genovese

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Basilikumpesto, getrocknete Tomaten
Salsa pomodoro, mozzarella bufala, pesto al basilico, pomodori secchi

€ 12,50.-

Senn · Malgaro

Dinkel-Vollkornteig, Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, frische Pfifferlinge,
Almkäse von der Laatscher Alm, Schnittlauch
Pasta integrale di farro, salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, finferli freschi,
formaggio della malga di Laudes, erba cipollina

€ 15,00.-

Laatscher Almpizza · Pizza della malga di Laudes

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Almkäse von der Laatscher Alm, Bauchspeck
Salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, formaggio della malga di Laudes, speck

€ 13,00.-

Förster · Boscaiolo

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, frische Pfifferlinge, Bauchspeck, Spinat, Parmesan,
Knoblauch
Salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, finferli freschi, speck, spinaci, parmigiano, aglio

€ 15,00.-



Die Klassiker · Le classiche

Margherita

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Oregano
Salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, origano

€ 8,50.-

Marinara

Tomatensauce, Knoblauchöl, Oregano
Salsa pomodoro, olio all'aglio, origano

€ 7,00.-

Capricciosa

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Schinken, frische Champignons, Artischocken
Salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, funghi freschi, carciofi

€ 12,50.-

Napoli

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Sardellen
Salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe

€ 9,50.-

Romana

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Sardellen, Kapern
Salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, capperi

€ 11,00.-

Vier Jahreszeiten · Quattro stagioni

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Artischocken, Schinken, frische Champignons
Salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, carciofi, prosciutto, funghi freschi

€ 12,50.-

Schinken · Prosciutto

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Schinken
Salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto

€ 10,00.-

Schinken Pilze · Prosciutto funghi

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Schinken, frische Champignons
Salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, funghi freschi

€ 11,50.-

Diavola

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Oliven, Peperoni, scharfe Salami
Salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, olive, salame piccante, peperoni

€ 12,00.-

Salami · Salame

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, scharfe Salami
Salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante

€ 10,50.-

Sizilianerin · Siciliana

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, scharfe Salami, Sardellen, Oliven
Salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, acciughe, olive

€ 12,00.-

Rohschinken · Prosciutto crudo

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Rohschinken
Salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto crudo

€ 11,50.-



Die Deftigen · Le abbondanti

Elsa

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Schinken, Spargel, frische Champignons, Knoblauch, Parmesan

Salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, asparagi, funghi, aglio, parmigiano € 14,00.-

Gorgonzola

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Gorgonzola, Schinken

Salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola, prosciutto € 11,50.-

Bäuerin · Contadina

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, scharfe Salami, Zwiebel

Salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, cipolla € 11,00.-

Bauer · Contadino

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Bauchspeck, Zwiebel

Salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, speck, cipolla € 11,00.-

Hauspizza · Pizza della casa

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Artischocken, Peperoni, frische Champignons, Hausschinken, Oliven, scharfe Salami

Salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, carciofi, peperoni, funghi freschi, prosciutto, olive, salame piccante € 14,00.-

Terza

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, frische Champignons, scharfe Salami, Basilikum

Salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi freschi, salame piccante, basilico fresco € 12,50.-

Pfadfinder · Boyscout

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Spinat, Pfifferlinge, Bauchspeck, Parmesan

Salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, spinaci, finferli, speck, parmigiano € 14,00.-

Hawaii

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Schinken, Ananas, Curry

Salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, ananas, curry € 11,50.-

Arunda

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Bauchspeck, Salami, Pfefferoni, Oliven, Zwiebel

Salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, speck, salame piccante, pfefferoni, olive, cipolla € 14,00.-

Frühling · Primavera

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Brie, frische Tomatenscheiben, Parmesan, Rucola, scharfe Salami

Salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, brie, pomodoro fresco a fette, parmigiano, rucola, salame piccante € 14,00.-

Feinschmecker

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, frische Tomatenscheiben, Thunfisch, Zwiebel, Mais

Salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, pomodoro fresco a fette, tonno, mais, cipolla € 14,00.-



Wilderer

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Schinken, Pfifferlinge, scharfe Salami, Gorgonzola, Zwiebel, Knoblauch
Salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto, finferli, salame piccante, gorgonzola, cipolla, aglio

€ 14,00.-

Stelvio

Tomaten, Büffelmozzarella, Datteltomaten, Südtiroler Speck, frischer Basilikum pomodoro, mozzarella di bufala, datterini, speck dell'Alto Adige, basilico fresco

€ 13,50.-

Val Müstair

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, scharfe Salami, Spargel, Spinat, Gorgonzola, Parmesan
Salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante, asparagi, spinaci, gorgonzola, parmigiano

€ 14,00.-

Die Vegetarischen · Le vegetariane

Gemüse · Verdura

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, gegrillte Zucchini und Peperoni, Spinat, frische Champignons, Parmesan
Salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, zucchini e peperoni grigliati, spinaci, funghi freschi, parmigiano

€ 13,50.-

Bufala

Tomatensauce, Büffelmozzarella, Datteltomaten, frischer Basilikum
Salsa pomodoro, mozzarella bufala, datterini, basilico

€ 11,50.-

Vier Käse · Quattro formaggi

Tomatensauce, Mozzarella, fior di latte, Brie, Gorgonzola, Parmesan
Salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, brie, gorgonzola, parmigiano

€ 12,50.-

Calva

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Spinat, frische Tomatenscheiben, Ei, Parmesan
Salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, spinaci, pomodoro fresco a fette, uovo, parmigiano

€ 12,00.-

Kochanegg

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, frische Champignons, Zucchini, Knoblauch
Salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi freschi, zucchini, aglio

€ 11,50.-

Wellness

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, frische Champignons, Mascarpone, Knoblauch, Radicchio, Parmesan
Salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, funghi freschi, mascarpone, aglio, radicchio, parmigiano

€ 13,50.-



Mit Fisch · Con pesce

Meeresfrüchte · Frutti di mare

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Meeresfrüchte, Knoblauch
Salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, frutti di mare, aglio € 13,50.-

Thunfisch · Tonno

Tomatensauce, Mozzarella fior di latte, Thunfisch, Zwiebel
Salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno, cipolla € 11,50.-

Bacchus

Tomatensauce, Mozzarella, fior di latte, frische Tomatenscheiben, Garnelenschwänze, Knoblauch
Salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, pomodoro fresco a fette, gamberi freschi, aglio € 15,00.-

Lachs · Salmone

Tomatensauce, Mozzarella, fior di latte, mariniert, hausgeräucherter Lachs, Rucola
Salsa pomodoro, mozzarella fior di latte, salmone affumicato in casa, rucola € 14,50.-

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei der Bestellung unseren MitarbeiterInnen mit. Sie erteilen Ihnen gerne genauere Informationen. Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:

Qualora certe sostanze Le dovessero provocare allergie o intolleranze, si prega di comunicarlo al momento dell'ordine.

I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni. I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:

Glutenhaltiges Getreide, wie Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel und Kamut, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati
Krebstiere u	Crostacei e prodotti a base di crostacei
Eier	Uova e prodotti a base di uova
Fische	Pesce e prodotti a base di pesce
Erdnüsse	Arachidi e prodotti a base di arachidi
Sojabohnen	Soia e prodotti a base di soia
Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
Schalenfrüchte, wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pistazien oder Macadamianüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	Frutta a guscio, come mandorle, nocciole, noci, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e i loro prodotti
Sellerie	Sedano
Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Senape e prodotti a base di senape
Sesamsamen	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Schwefeldioxid und Sulphite	Anidride solforosa e solfiti



Desserts

Dolci

Hausgemachter Apfelstrudel (mit Sahne oder Vanilleeis)	€ 5,00.-/
Strudel di mele fatto in casa (con panna o gelato alla vaniglia)	€ 7,00.-
Tiramisù	€ 6,50.-
Hausgemachte Apfelknödel mit Vanillesoße (bis 21:00 Uhr)	
Canederli di mele con salsa alla vaniglia (fino alle ore 21.00)	€ 7,50.-
Frischer Fruchtsalat	
Macedonia fresca	€ 5,50.-
Profiteroles	€ 6,50.-

Eis aus eigener Herstellung

Gelato di produzione propria

Affogato	€ 4,50.-
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Schlagsahne · Gelato alla vaniglia con lamponi caldi e panna montata	€ 7,90.-
Cup Dänemark · Coppa Danimarca	€ 7,00.-
Zitronensorbet (mit Alkohol) · Sorbetto al limone (con alcol)	€ 7,00.-
Birne Helene · Coppa pera alla "Bella Elena"	€ 7,90.-
Yoghurtbecher · Coppa yogurt	€ 7,90.-
Banana split	€ 7,90.-
Früchtebecher · Coppa alla frutta	€ 7,90.-
Eierlikörbecher · Coppa liquore zabaglione all'uovo	€ 7,90.-
Kinderbecher · Coppa bimbi	€ 5,00.-
Eiskaffe I Eisschokolade · Affogato al caffè I al cioccolato	€ 7,50.-
Gemischtes Eis · Gelato misto	€ 6,00.-
Frappé (Schoko/Vanille/Erdbeer) · Frappè (cioccolato/vaniglia/fragola)	€ 7,00.-



Kaffee & Tee · Cafè & Tè

Espresso	€ 2,00.-
Macchiato	€ 2,00.-
Cappuccino	€ 3,20.-
Americano · Kaffee Creme	€ 3,20.-
Latte Macchiato	€ 3,70.-
Corretto	€ 3,80.-
Heiße Schokoloade	€ 3,20.-
Tee von den Kräuterrebellens Mals · Tè Kräuterrebellens	€ 3,00.-
Rumpunsch, Orangenpunsch, Tee mit Rum	€ 4,80.-

Biere · Birre

Helles vom Fass Forst 0,2 · Chiara alla spina	€ 2,70.-
Helles vom Fass Forst 0,4 · Chiara alla spina	€ 5,40.-
Naturtrübes vom Fass Forst Felsenkeller 0,33 · Torpida alla spina	€ 4,00.-
Alkoholfreies helles Bier Forst 0,33 · Birra chiara analcolica	€ 4,00.-
Dunkles Bier Forst 0,33 · Birra scura	€ 4,00.-
Hefeweizen vom Fass Weihenstephan 0,3 · Birra al lievito	€ 4,00.-
Hefeweizen vom Fass Weihenstephan 0,5 · Birra al lievito	€ 6,70.-
Alkoholfreies Hefeweizen Weihenstephan 0,33 · Birra al lievito analcolica	€ 4,00.-
Alkoholfreies Hefelimo Paulaner 0,33	€ 4,00.-
Nora Craft beer, Baladin 0,33	€ 4,80.-
Wayan Craft beer, Baladin 0,33	€ 4,80.-
Batzen Bier Vienna 0,33	€ 4,80.-

Kalte Getränke · Bibite fredde

Vinschger Apfelsaft Ansteingut I Fruchtsäfte Zipperle 0,2 l · Succo di mela Ansteingut non filtrato I succi di frutta Zipperle	€ 2,60.-
Vinschger Apfelsaft Ansteingut I Fruchtsäfte Zipperle 0,4 · Succo di mela Ansteingut non filtrato I succi di frutta Zipperle	€ 5,20.-
Coca Cola I Oransoda I Limonade I Spuma 0,2	€ 2,60.-
Coca Cola I Oransoda I Limonade I Spuma 0,4	€ 5,20.-
Coca Cola Zero 0,33	€ 3,80.-
Cola Baladin 0,33 Slowfood	€ 4,00.-
Heutonic Baladin 0,2 · Tonica al fieno	€ 4,00.-
Himbeersaft I Holundersaft I Eistee 0,2 hausgemacht · Sciroppi di sambuco, lamponi, tè freddo fatti in casa	€ 2,50.-
Himbeersaft I Holundersaft I Eistee 0,4 hausgemacht · Sciroppi di sambuco, lamponi, tè freddo fatti in casa	€ 5,00.-
Arunda Bergquellwasser still I prickelnd 0,75 l · acqua pura di sorgente alpina	€ 4,20.-



Offene Weine • Vini a bicchiere

Weißweine • Vini bianchi	1/8 lt.	1/4 lt.	1/2 lt.
Pinot Bianco Serena Tafelwein	€ 2,60.-	€ 5,20.-	€ 10,40.-
Weißburgunder Terlaner Kellerei	€ 4,50.-	€ 9,00.-	€ 18,00.-
Sauvignon Winkl Terlaner Kellerei	€ 5,50.-	€ 11,00.-	€ 22,00.-
Chardonnay Terlaner Kellerei	€ 4,50.-	€ 9,00.-	€ 18,00.-
Lugana Cà dei Frati	€ 4,50.-	€ 9,00.-	€ 18,00.-
Pfefferer Goldmuskateller Kellerei Schreckbichl	€ 4,50.-	€ 9,00.-	€ 18,00.-

Roséwein • Vino rosato	1/8 lt.	1/4 lt.	1/2 lt.
Lugana Cà dei Frati	€ 4,50.-	€ 9,00.-	€ 18,00.-

Rotweine • Vini rossi	1/8 lt.	1/4 lt.	1/2 lt.
Cabernet Serena Tafelwein	€ 2,60.-	€ 5,20.-	€ 10,40.-
Silberstückl Tafelwein	€ 2,60.-	€ 5,20.-	€ 10,40.-
Lagrein Dunkel Kellerei Muri Gries	€ 4,80.-	€ 9,60.-	€ 19,20.-
Blauburgunder Terlaner Kellerei	€ 5,20.-	€ 10,40.-	€ 20,80.-
Chianti Uggiano	€ 4,50.-	€ 9,00.-	€ 18,00.-
St. Magdalener Häuslerhof Terlaner Kellerei	€ 4,50.-	€ 9,00.-	€ 18,00.-
Cabernet Kellerei St. Pauls	€ 4,50.-	€ 9,00.-	€ 18,00.-

Laatscher Weine Calvenschlössl • Vini di Laudes

Biodynamic

Weiß- und Rotweine • Vini bianchi e rossi	0,75 lt.	1/8 lt.	1/4 lt.	1/2 lt.
Sari • Solaristraube	€ 39,00.-	€ 6,50.-	€ 13,00.-	€ 26,00.-
Lootscher • Solaris- und Muscaristraube	€ 39,00.-			
Schiaßstond • Zweigelt- und Cabernet Cortis T.	€ 39,00.-			
Falzeron • Cabernet Cortis Traube	€ 39,00.-	€ 6,50.-	€ 13,00.-	€ 26,00.-



Südtiroler Rotweine 0,75 lt • Vini rossi dell' Alto Adige

Cabernet	Kellerei St. Pauls	€ 27,00.-
Graubernatsch	Kellerei Muri Gries	€ 25,20.-
St. Magdalener Häuslerhof	Terlaner Kellerei	€ 27,00.-
Lagrein Dunkel	Kellerei Muri Gries	€ 29,00.-
Südtiroler Blauburgunder	Terlaner Kellerei	€ 31,00.-
Campaner Cabernet Sauvignon Riserva	Kellerei Kaltern	€ 32,00.-
Sandbichl	Kellerei Lun	€ 35,00.-

Südtiroler Weißweine 0,75 lt • Vini bianchi dell' Alto Adige

Weißburgunder	Terlaner Kellerei	€ 27,00.-
Sauvignon Winkl	Terlaner Kellerei	€ 33,00.-
Gewürztraminer	Terlaner Kellerei	€ 27,00.-
Sauvignon Quarz	Terlaner Kellerei	€ 75,00.-
Chardonnay	Terlaner Kellerei	€ 27,00.-
Pfefferer Goldmuskateller	Kellerei Schreckbichl	€ 27,00.-
Sauvignon	Prackfolhof	€ 39,00.-
Cuvée Gloria Dei	Eichenstein	€ 33,00.-

Italienische Weine 0,75 lt • Vini d'Italia

Lugana	Cà dei Frati	€ 27,00.-
Rosa dei Frati	Cà dei Frati	€ 27,00.-
Amarone della Valpolicella	Pietro dal Cero Cà dei frati	€ 80,00.-
Chianti	Uggiano	€ 27,00.-

Bollicine 0,75 lt

Franciacorta DOCG '61	Berlucchi	€ 42,00.-
Prosecco Alné DOC Treviso	La Tordera	€ 27,00.-

Eine Bitte! Etwas ist nicht in Ihrem Sinn: auf Ihrem Teller, in Ihrem Zimmer, bei unseren Serviceleistungen. Bitte reden Sie mit uns, wenn Sie etwas stört - so wie früher, als es noch kein Internet gab. Am liebsten bringen wir es sofort in Ordnung.

Per cortesia! Se qualcosa non è di vostro gradimento al ristorante, in camera o con i servizi che offriamo, vi chiediamo gentilmente di farcelo presente parlando con noi; proprio come anni fa quando non esisteva ancora internet. Saremmo ben lieti di risolvere il problema.

Please! If there's something wrong at the restaurant, in your room or with some service that we provided you, please speak with us exactly how you would have done years ago when there was no internet. We will be very glad to solve your problem.

