

LEGENDE / LEGENDA / EXPLANATION

- | | | |
|---|--|---|
| Tourisusbüro/Infopoint
Ufficio turistico/Infopoint
Tourist office/Infopoint | Apotheke
Farmacia
Pharmacy | Reitplatz/Maneggio
Riding arena |
| Restaurant, Café
Ristorante, Café | Feriendialyse/Centro dialisi
Dialysis | Kegelbahn/Pista per birilli
Bowling alley |
| Restaurant & Beherbergung
Ristorante & Alloggio
Restaurant & Accommodation | Polizei, Carabinieri
Polizia, Carabinieri
Police, Carabinieri | Fahrradverleih
Noleggio biciclette
Bicycle rental |
| Camping/Campeggio
Campsground | Bibliothek/Biblioteca
Library | Bahnhof
Stazione ferroviaria
Train station |
| Busterminal
Stazione autocorriere
Bus terminal | Museum/Museo | Wanderweg
Sentiero escursionistico
Hiking trail |
| Parkplatz/Parcheggio
Parking lot | Fußballplatz
Campo da calcio
Soccer field | Fahrradweg/Pista ciclabile
Bike path |
| Parkgarage
Parcheggio sotterraneo
Parking garage | Tennis | Aufstiegsanlage
Impianto di risalita
Lifts |
| Beach-Volleyball
Beach volley
Beach volleyball | Freibad/Piscina all'aperto
Outdoor pool | |
| Hauben
Cappelli
Toques | Ruhetag
Giorno di riposo
Closing day | Hund im Lokal erlaubt
Cani ben accetti
Dogs allowed |
| Gabeln
Forchette
Forks | Terrasse/Garten
Terrazza/giardino
Terrace/garden | WI-FI |
| Lana blüht
Lana in fiore
Lana in Bloom | Behindertengerecht
Strutture per disabili
Handicapped-accessible | Klimaanlage
Aria condizionata
Air conditioning |
| Hauptöffnungszeit
Apertura
Main opening time | Parkplatz
Parcheggio
Parking lot | |
| Öffnungszeiten
Orario
Opening hours | Kindermenü
Menù per bambini
Children's menu | |
| Warme Küche
Piatti caldi
Hot food | Spielplatz
Parcogiochi
Playground | |

Foto: © DM Sudtiroi-Alto Adige/Clemens Zahn

Freude fördern. Che meraviglia.

KULTUR-SPONSORING: FÜR ALLES, WAS UNS STAUNEN LÄSST.
SPONSORING CULTURALE: PROMUOVIAMO CIÒ CHE TI EMOZIONA.

Kultur bringt zusammen und belebt das Dorf.
Wir fördern kulturelle Initiativen, denn große
Leistungen verdienen große Bühnen.

La cultura unisce e rivitalizza il paese.
Sosteniamo le iniziative culturali, perché le
grandi idee meritano un grande palco.

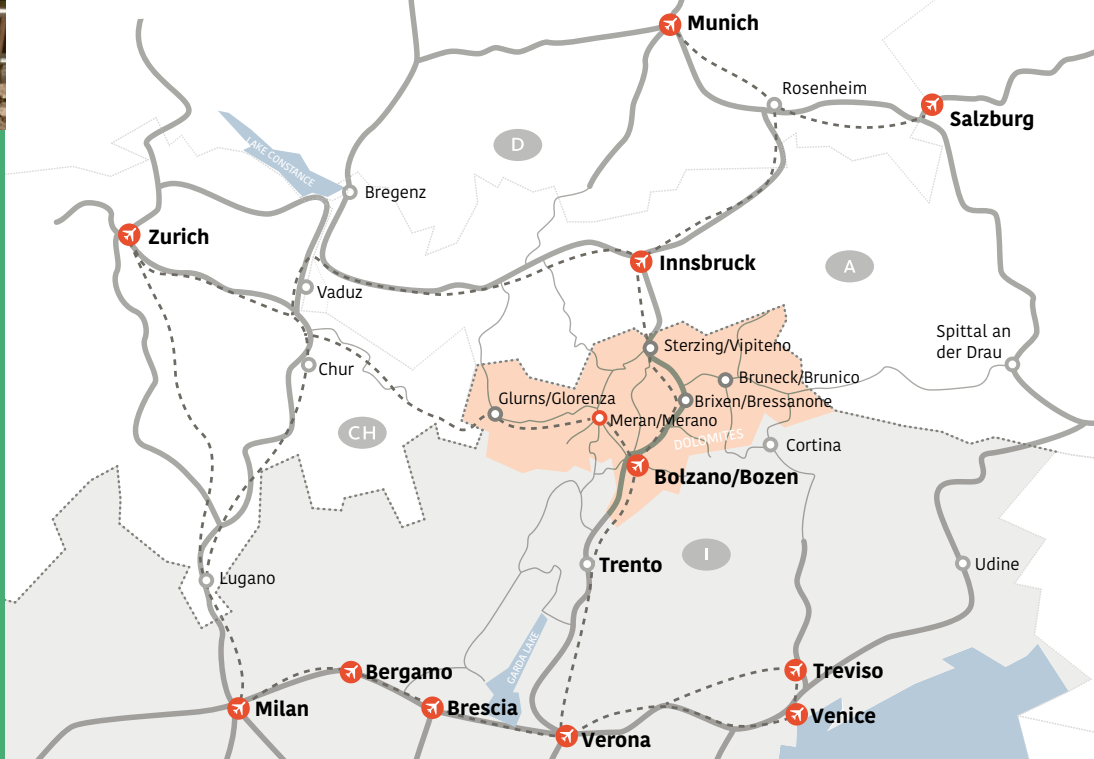
RAIFFEISENLANA.IT



Tourismusverein Lana und Umgebung
Associazione turistica Lana e dintorni
Tourist office Lana and environs
Via-Andreas-Hofer-Straße 9/1, Lana
Romstraße/Via Roma 50, Burgstall/Postal
Gampenstraße/Via Palade 22, Tschermers/Cermes
T +39 0473 561 770
info@lanaregion.it

Info Points

- | | |
|---------------------------------|-------------------------------|
| Burgstall – Romstr. 50 | Lana – Andreas-Hofer-Str. 9/1 |
| Postal – Via Roma 50 | Lana – Via Andreas Hofer 9/1 |
| Gargazon – Gemeindeplatz 4 | Tschermers – Gampenstr. 22 |
| Gargazzone – Piazza Municipio 4 | Cermes – Via Palade 22 |
| Gargazon – Bahnhofstr. 37 | Völlan – Mayenburgstr. 44 |
| Gargazzone – Via Stazione 37 | Foiana – Via Mayenburg 44 |



lanaregion.it

follow us

lanaregion.it

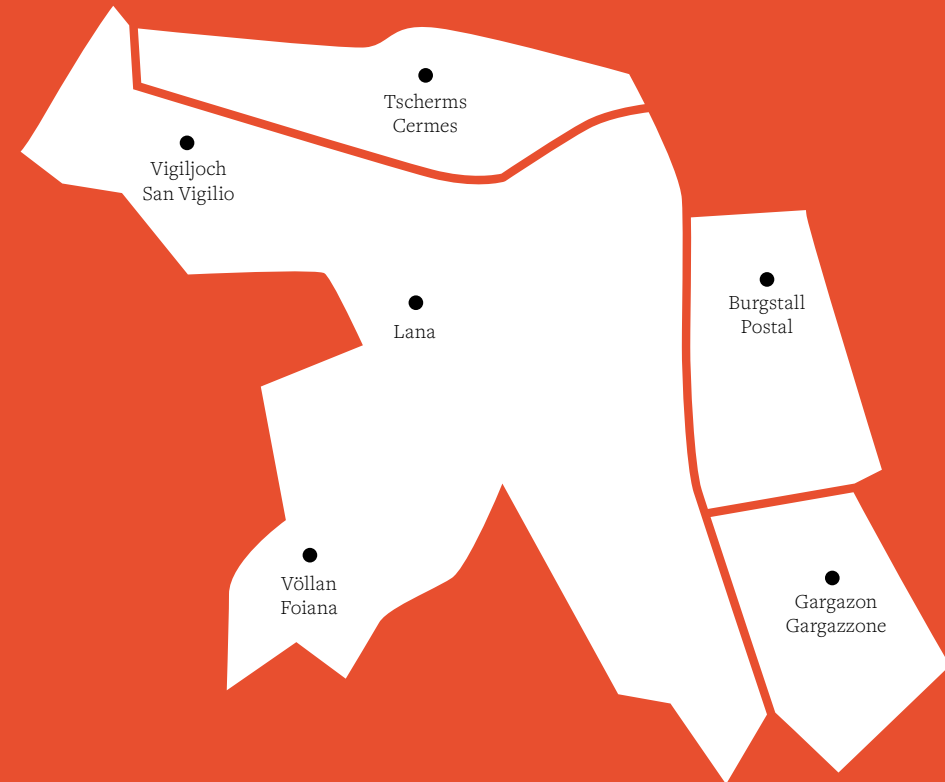


Lana verbindet. Genuss und Momente.
Lana unisce. Momenti e sapori.

Bon Appétit 2024



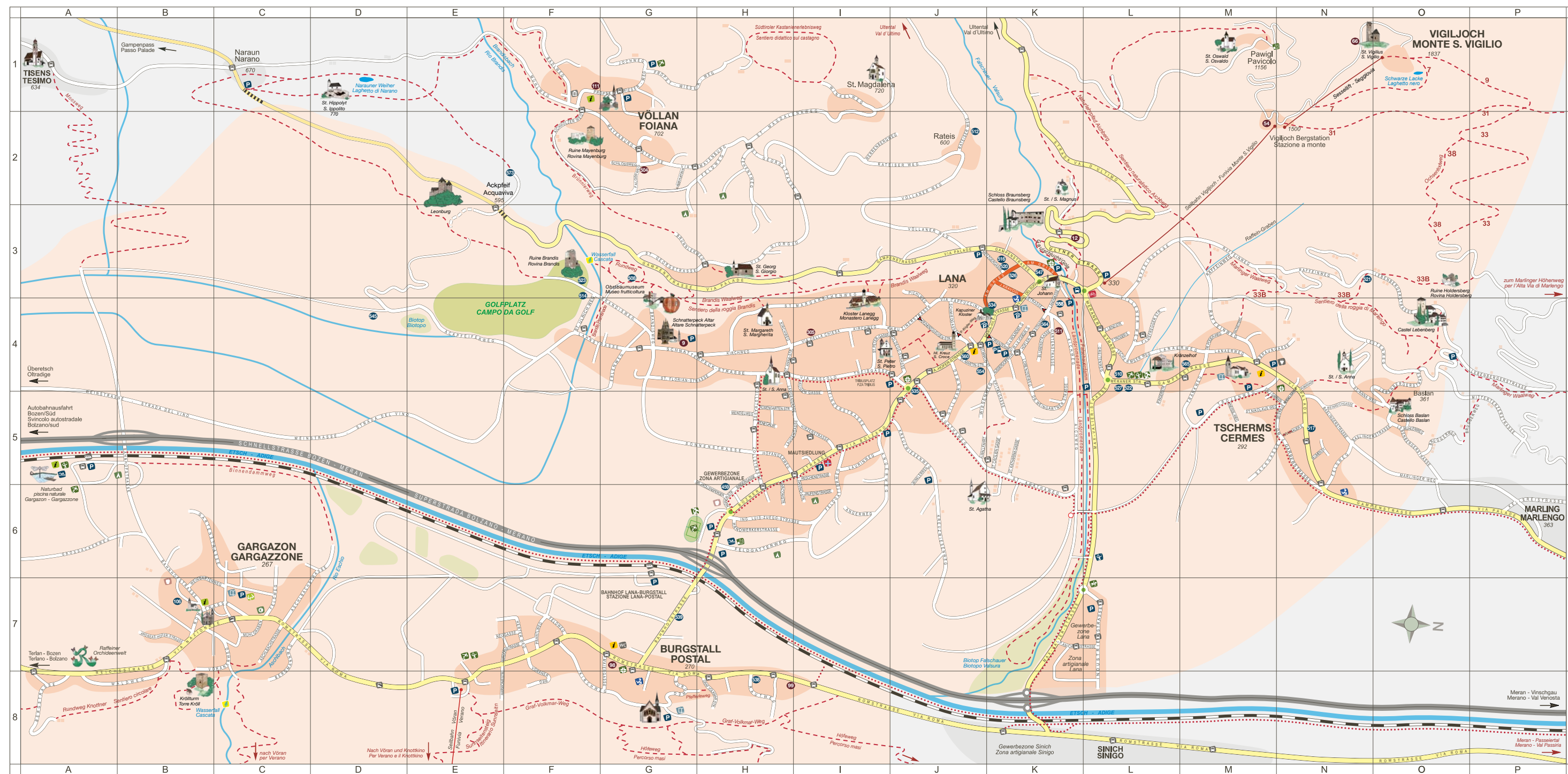
Lana Connects.



Lana verbindet so vieles:
Dorfbewohner und Gäste,
Berg und Tal, Natur und
Kultur, Jung und Alt,
Tradition und Moderne.
Aber vor allem: dich und uns!

Lana unisce tante cose:
residenti e ospiti, montagna
e valle, natura e cultura,
fascino rurale e urbano,
tradizione e modernità.
Ma soprattutto: te e noi!

Lana connects so many
things: residents and guests,
mountain and valley, nature
and culture, rural and urban
flair, tradition and modernity.
But above all: you and us!



Kulinarik

Der alpin-mediterrane Charakter spiegelt sich auch in der Kulinarik wider. Tiroler Spezialitäten teilen sich die Speisekarten mit den Köstlichkeiten aus der italienischen Küche. Die kreativen Gerichte können in den unterschiedlichsten Lokalen genossen werden.



Feine Spitzenrestaurants und moderne Bistros laden ebenso zur Genussreise ein wie gemütliche Gasthöfe, Pizzerien, urige Buschenschänke und Weinkeller. Die Region Lana im Etschtal kann kulinarisch aus dem Vollen schöpfen. Bekannt für ihr mildes Klima, liegt sie südlich der Kurstadt Meran, umgeben von Apfelwiesen, Weinbergen und Kastanienhainen an der Südtiroler Weinstraße.

Die vielen Restaurants und Gasthäuser im Tal, die Hütten und Almen am Berg servieren das ganze Jahr über das Beste aus der traditionell-innovativen Südtiroler Küche. Zur Blüte im Frühjahr finden die kulinarischen Spezialitätenwochen „Wildkräuter-Kuchl“ statt und zur Ernte im Herbst ist Kastanienzeit mit den Keschtnriggl-Spezialitätenwochen, wenn die Weinkeller und Buschenschänke

am Fuße des Vigiljochs zum Törggelen einladen.

Die Südtiroler Küchenmeister beherrschen die Kunst, kulinarische Einflüsse aus dem italienischen Mittelmeerraum und jene der bodenständigen Tiroler Bauernküche zu vereinen. Dabei greifen sie, wann immer möglich, auf frische, regionale Produkte zurück.

Feinschmecker, welche die regionalen Erzeugnisse der Bauern schätzen, können aus einem breiten Sortiment an Käse, Brot, Hühnereiern, Einge-machtem bis hin zu Eigenbauweinen, z. T. aus biologischem Anbau, direkt in den Hofläden, auf den Bauernmärkten oder in spezialisierten Geschäften im Dorf wählen – Tipps zu einfachen und doch raffinierten Rezepten gibt es inklusive.

Gastronomia

Il carattere alpino-mediterraneo si rispecchia anche nei menù, composti da specialità della tradizione tirolese e prelibatezze della cucina italiana, da gustare in accoglienti ristoranti, tradizionali cantine e tipiche osterie.

Ristoranti gourmet e moderni bistro così come accoglienti trattorie, pizzeria, tradizionali agriturismi e cantine: tutti invitano ad un viaggio speciale nel mondo del gusto. La regione di Lana è situata nella valle dell'Adige, a sud di Merano, rinomata città di cura. Circondato da meleti, vigneti e castagneti, questo territorio gode della posizione privilegiata lungo la strada del vino sudtirolese. I tanti ristoranti e alberghi in valle, i rifugi e le malghe sui monti offrono specialità della cucina tradizionale ma innovativa durante tutto l'anno. In primavera sono protagoniste le settimane gastronomiche "Lana in fiore" e in autunno durante il ricco programma "Keschtnriggl" è la castagna ad essere in primo piano nelle cucine, mentre le cantine e le locande ai piedi di Monte San Vigilio invitano a tavola per il tradizionale "Törggelen".



Gli chef di cucina sudtirolesi sanno combinare alla perfezione i cibi della cucina meridionale a quelli del mondo nordico, che si rifanno alla tradizione contadina tirolese, utilizzando prodotti freschi, regionali e di stagione. Chi apprezza i prodotti contadini regionali, può scegliere dall'ampia gamma di formaggi, pane,

uova, ortaggi, cibi conservati naturalmente, vini di produzione propria, in parte da coltivazione biologica. Dove? Direttamente presso i masi produttori, i mercati contadini o nei negozi specializzati in paese – Spesso consigli semplici e ricette tipiche sono compresi.



Culinary Art

The local Alpine-Mediterranean culture is reflected in its cuisine. In the more upmarket restaurants as well as in cosy taverns and traditional inns, Alpine specialities are complemented by Mediterranean delicacies.

Renowned for its mild climate the region of Lana, is situated in the Etschtal Valley, just south of the spa town of Meran/Merano. It lies on the South Tyrolean Wine Route surrounded by apple orchards, vineyards and chestnut groves.

In the numerous restaurants and inns in the valley as well as in the mountain refuges, the best traditional and innovative South Tyrolean cuisine can be sampled all year round. The culinary speciality weeks of the Blossom Festival take place in spring, while the “Keschtnriggl” speciality weeks signal the arrival of the autumn chestnut season as start of the annual Törggelen in the wine cellars and taverns beneath the Vigiljoch.

The chefs in South Tyrol have perfected a fusion of Italian-Mediterranean cuisine with the earthier Tyrolean peasant tradition, using fresh, regional products when possible. These culinary delights are served in the finest local restaurants, in the contemporary bistros, cosy inns and pizzerias – as well as in the traditional taverns and wine cellars.

A wide choice of regional farm products is for sale at the farm shops, farmers' markets and at selected shops in Lana and its surroundings. These include fresh Alpine cheeses, traditional bread, farm eggs, homemade preserves and local wines (including organic). Simple yet refined South Tyrolean recipes are also available.

BETRIEBE ESERCIZI GASTRONOMY	GAULT&MILLAU FALSTAFF	LAGEPLAN PLANIMETRIA PLAN	SEITE/PAGINA/PAGE	RUHETAG GIORNO DI RIPOSO CLOSING DAY	LANA BLÜHT LANA IN FIORE LANA IN BLOOM 01.04.-30.04.2024	KESCHTNRIGGL CHESTNUT FESTIVAL 20.10.-03.11.2024	EIS/KAFFEE/KUCHEN GELATO/CAFFE/TORTE ICE CREAM/COFFEE/CAKES	ERLESENE WEINE VINI SELEZIONATI SELECTED WINES
miil	🍷🍷🍷🍷	M4 565	12	So-Mo/ do-lu/ Sun-Mon				•
Essbar		M4 565	13	Mo/Lu/Mon				
Kirchsteiger	🍷🍷🍷🍷	F1 111	15	Do/gi/Thu	•	•	•	•
1477 Reichhalter	🍷🍷🍷🍷	K3 516	16	So/do/Sun	•		•	•
Stadele	🍷🍷🍷	K4 511	17	So-Mo/ do-lu/ Sun-Mon				•
Stube Ida & Restaurant 1500	🍷🍷	M2 54	18	-			•	•
OW Lana	🍷🍷	K3 520	19	So-Mo/ do-lu/ Sun-Mon				•
Krebsbach		D4 545	21	Mo/Lu/Mon			•	•
Waalrast		G3 508	23	Mo/Lu/Mon				•
Forsterbräu Lana		K3 547	24	Di/ma/Tue				
Förstlerhof		H8 99	25	Di/ma/Tue			•	•
Sapperlot		N5 517	26	So-Mo/ do-lu/ Sun-Mon	•			•
Traube		J4 535	27	variabel/ variabile/ variable				•
Rafflerhof	🍷	J2 512	28	Do/gi/Thu			•	•
Lanahof		K4 534	29	Mo/Lu/Mon				
Kuntrawant		H6 459	30	So/do/Sun			•	•
Cuvée		G8 98	31	So/do/Sun				•
Götzfriedkeller		F2 573	32	Di/ma/Tue				•
Haidenhof		N3 521	33	Do-Fr/ gi-ve/ Thu-Fri				•
Brandiskeller	🍷	F3 523	34	Di/ma/Tue				•
Rebmannkeller		I4 305	35	Mo/Lu/Mon				•

FISCHGERICHTE SPECIALITÀ DI PESCE FISH PLATTERS	FRÜHSTÜCK/BRUNCH COLAZIONE/BRUNCH BREAKFAST/BRUNCH	GLUTENFREIE GERICHTE CUCINA SENZA GLUTINE GLUTEN-FREE DISHES	GRILL/SPEZIALITÄTEN SPECIALITÀ ALLA GRIGLIA SPECIALITIES FROM OUR GRILL	ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN CUCINA ITALIANA ITALIAN SPECIALITIES	PIZZA	TIROLER SPEZIALITÄTEN CUCINA TIROLESE TYROLEAN SPECIALITIES	TÖRGGELLEN	VEGANE KÜCHE CUCINA VEGANA VEGAN CUISINE	VEGETARISCHE KÜCHE CUCINA VEGETARIANA VEGETARIAN CUISINE	WILDDGERICHTE SELVAGGINA GAME DISHES
•		•		•		•			•	
		•		•		•			•	
•	•	•	•	•		•		•	•	•
•	•	•		•				•	•	
•		•		•					•	•
	•	•				•			•	
•		•	•	•				•	•	•
•		•	•	•				•	•	•
		•	•	•	•	•	•		•	•
			•	•	•	•	•		•	•
	•									
			•	•		•			•	•
		•	•	•		•			•	•
		•	•	•		•			•	•

WildkräuterKuchl

Erbe selvatiche in cucina

Wild herbs in the kitchen

Nicht nur an Bäumen und Sträuchern, auch am Boden machen sich die ersten Frühlingsboten bemerkbar: die Wildkräuter. Sobald die Schätze der Natur zu neuem Leben erwachen, erblüht auch die Fantasie der Küchenmeister in den Restaurants von Lana und Umgebung. Während der Feinschmeckerwochen „WildkräuterKuchl“, vom 1. bis 30. April 2024, tischen sie Köstlichkeiten aus Blüten und Wildkräutern nach altbewährten Rezepten auf, kreieren neue außergewöhnliche Highlights aus hochwertigen Zutaten und greifen dabei stets auf das regionale Angebot der Jahreszeit zurück. Mit erlesenen Weinen, viel Liebe zum Detail und Wohlfühlatmosphäre entstehen wahre Genussmomente. lanablueht.it/kulinarik

Non solo i fiori di alberi e cespugli, anche le erbe selvatiche, che spesso calpestiamo, si risvegliano in primavera. Quando questi tesori della natura fanno capolino, fiorisce anche la fantasia dei maestri di cucina nei ristoranti di Lana e dintorni. Durante le settimane gastronomiche "Erbe selvatiche in cucina", dall' 1 al 30 aprile 2024 creano delizie ai fiori e alle erbe secondo antiche ricette e inventano nuove straordinarie prelibatezze fatte di ingredienti di prima qualità, servendosi rigorosamente delle proposte regionali che offre la stagione. In combinazione con vini selezionati, tanto amore per i dettagli e un'atmosfera accogliente si vivono dei veri e indimenticabili momenti di grande gusto. lanainfiore.it/gastronomia

That spring is tentatively preparing to make its debut, is noticeable from the first bulbs appearing on the new branches of trees and shrubs, or well-tended pot plants in private gardens, and a wide range of herbs growing in the wild. Nature's reawakening also fires the creative imagination of the restaurant chefs in and around Lana. Between 1 – 30 April 2024, during the "Wild herbs in the kitchen" gourmet weeks, there are abundant reinterpretations of traditional delicacies using seasonal wild herbs and fresh local ingredients.

Lana's annual food festival is supplemented with local D.O.C. certified wines, fastidious attention to detail – and an overall 'feel-good' atmosphere. lanainbloom.it/gourmet

Teilnehmende Betriebe

Esercizi partecipanti

Participating gastronomy

KIRCHSTEIGER 🍷🍷🍷

Restaurant Hotel
Völlan/Foiana
T 0473 568 044
kirchsteiger.com

1477 REICHHALTER 🍷🍷

Gasthaus/albergo
Lana
T 0473 563 028
1477reichhalter.com

FALGER

Gasthof/albergo
Völlan/Foiana
T 0473 568 010
falger.net



SAPPERLOT

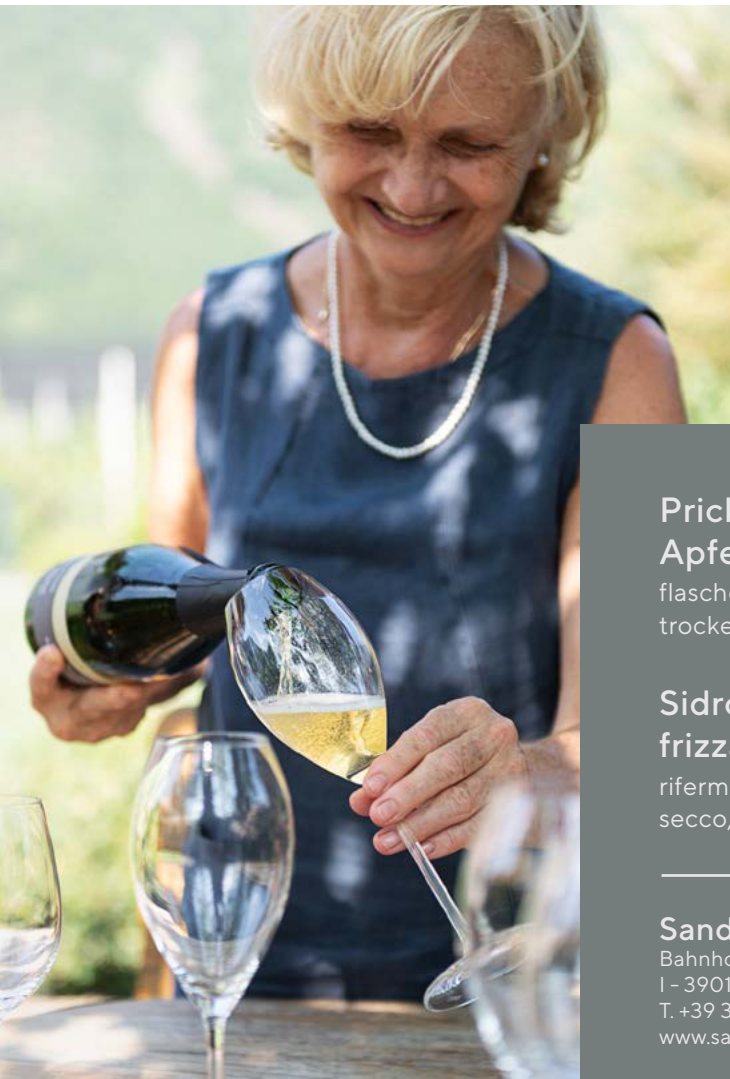
Wirtshaus/ristorante
Tscherms/Cermes
T 0473 564305
sapperlot.it

Qualitätsauszeichnung: „Hauben“
aus Gault&Millau 2023

Riconoscimento di qualità:
"cappelli" da Gault&Millau 2023
Quality award "toques"
from Gault&Millau 2023



SANDWIESN



**Prickelnder
Apfelsekt**

flaschenvergoren,
trocken, naturtrüb

**Sidro di mela
frizzante**

rifermentato in bottiglia,
secco, velato naturale

Sandwiesn-Hof

Bahnhofstraße, via Stazione 23
I - 39010 Gargazon, Gargazzone (BZ)
T. +39 333 252 84 22
www.sandwiesnhof.it

Verkauf ab Hof/Vendita diretta

Restaurants
in Lana und
Umgebung

Ristoranti
a Lana
e dintorni

Restaurants
in Lana and
surroundings



MIIL

OTHMAR RAICH



Küche-Wein-Kultur. In den jahrhundertealten Gemäuern der Miil, der ehemaligen Mühle des Ansitzes Kränzelhof in Tschermers, sind Othmar Raich und sein Team ständig auf der Suche nach Neuem. Die Speisekarte folgt den Jahreszeiten. So entstehen Gerichte wie: Ceviche „Alpin“ von der Seeforelle. Fichtensprossen. Linguine „Regina dei Sibillini“. Rote Bete. Weinstein. Sumach.

Cucina-Vino-Cultura. Tra le mura centenarie del ristorante Miil, ricavato da un vecchio mulino all'interno della tenuta Kränzelhof di Cermes, Othmar Raich e il suo team sono alla costante ricerca di novità. L'assortimento sulla lista del menù segue le stagioni e propone specialità come: Ceviche "Alpin" della trota nostrana. Germogli di abete rosso. Linguine "Regina dei Sibillini". Barbabietola. Cristalli di vino. Sumac.

The miil restaurant in Tschermers is an old mill that was converted into a premium restaurant, Othmar Raich and his staff at the Kränzelhof wine estate are always on the lookout for new ideas, and their menu changes seasonally.

M4 565 | Restaurant/ristorante

01.-12.2024
 12.00-24.00
 12.00-14.00 & 18.30-21.30
 So-Mo/do-lu/Sun-Mon

Gampenstraße/via Palade 1
 39010 Tschermers/Cermes
 T +39 0473 563 733
 info@miil.it
 miil.it



ESSBAR

OTHMAR RAICH



Der Kränzelhof ist einzigartig in seiner Kombination von Wein, Natur, Kunst und Kulinarik. Das historische und zugleich innovative Weingut wird in wunderbarer Weise ergänzt durch die liebevoll angelegten 7 Gärten, in denen Ausstellungen lokaler und internationaler Künstler sowie Führungen stattfinden. Abgerundet wird dies durch das Gartenbistro, wo die Weine des Kränzelhofs und abwechslungsreiche Tagesgerichte serviert werden.

Il Kränzelhof è unico nella sua combinazione di vino, natura, arte e delizie culinarie. La cantina storica e allo stesso tempo innovativa è meravigliosamente completata dai 7 giardini dove hanno luogo mostre d'arte di artisti locali e internazionali. Nel bistrot in giardino vengono serviti i vini del Kränzelhof e le varie specialità giornaliere, offrendo sempre nuove occasioni di grande gusto.

The historic Kränzelhof is unique in its combination of wines and exhibitions with artwork of local and international artists in the lovingly laid out 7 gardens. The experience for all senses is completed by the cozy Kränzler wine garden, where the homegrown wines and small dishes can be enjoyed.

M4 565 | Bistro-Restaurant/ristorante

04.-10.2024
 11.30-18.30
 12.00-18.00
 Mo/Lu/Mon

Gampenstr./via Palade 1
 3910 Tschermers/Cermes
 T +39 0473 563 733
 info@miil.it
 miil.it



1.200 mt
ARUNDA
SEKTKELLEREI

Genuss für besondere, prickelnde Momente

Direktverkauf . Vendita al dettaglio

Mo-Fr . Lun-Ven 8.00-12.00 & 14.00-18.00

Sa 8.00-12.00

Führungen . Visite Guidate . 01.04.-01.11.

Mi . Mer 10.00 & Do . Gio 11.00

Anmeldung erwünscht . Su prenotazione

Arunda Sektkellerei

Möltlen . Meltina . +39 0471 668033 . arundavaldi.it



KIRCHSTEIGER CHRISTIAN PIRCHER



Das Restaurant Kirchsteiger ist von allen Gourmetführern ausgezeichnet worden. Der Chef Christian Pircher verwöhnt mit traditionellen und kreativen Gerichten. Das Restaurant verfügt über mehrere kleine Stuben und auch über eine großzügige Terrasse, wo man sich kulinarisch verwöhnen lassen kann. Der Weinkeller ist bestens bestückt.

Il ristorante Kirchsteiger è stato premiato da tutte le guide gastronomiche. Lo chef Christian Pircher vizia i suoi ospiti con creativi piatti tradizionali. Il ristorante dispone di diversi accoglienti locali e anche di un ampio terrazzo, dove gustare le specialità della casa. Anche la cantina è ben fornita.

The highly-rated Kirchsteiger restaurant, with its side-rooms and spacious terrace, has received wide recognition in numerous gourmet guides and publications. Chef Christian Pircher's creative fusion of innovative and traditional cuisine promises a special gourmet experience.

F1 111 | Restaurant/ristorante

📅 03.2024-01.2025

🕒 7.00-23.00

🏠 12.00-14.00 & 18.30-21.30

🏠 Do/gi/Thu

Propst-Wieser-Weg/via Prevosto

Wieser 5 | 39011 Völlan/Foiana

T +39 0473 568 044

info@kirchsteiger.com

kirchsteiger.com



1477 REICHHALTER FAM. DISSERTORI



Echt, einfach, Emotion. Terrasse, Weinlaube und zwei Gaststuben stehen Reisenden und Geschäftigen für Mittag- und Abendessen, Kaffee und Kuchen, erfrischend hausgemachte Limonaden und Feierabend-Drinks offen: alles akkurat gewählt, regional und saisonal, selbst zubereitet, herzlich serviert, in guter Gesellschaft. Ausgezeichnet mit dem Ambiente Award 2021 & Monocle Award 2019.

Vero – schietto – emozionante. La terrazza ombrosa, il pergolato di vite e le Stuben accoglienti di 1477 Reichhalter sono sempre aperte per i viaggiatori di passaggio e per chi vuole godersi con calma un pranzo o la cena, un caffè del mattino o un drink dopo il lavoro: ogni pietanza è attentamente scelta e preparata, regionale e stagionale, fatta in casa, servita con cura, in buona compagnia. Premiato con l' Ambiente Award 2021 e Monocle Award 2019.

Pure – simple – emotion. A small breakfast, lunch, dinner, refreshing home-made lemonades and after-work drinks. Everything is local and seasonal. The restaurant has a charming outdoor area under a pergola and two traditional Stuben. Ambiente Award 2021 & Monocle Award 2019.

K3 516 | Gasthaus/trattoria/inn

02.-12.2024
 8.00-22.00
 12.00-14.00 & 18.00-21.00
 So/do/Sun

Metzgergasse/via Macello 2
39011 Lana
T +39 0473 051 050
info@1477reichhalter.com
1477reichhalter.com



STADELE MATTHIAS WENIN



Das Restaurant Stadele bietet eine simple und im Detail doch sehr ausgereifte Küchenkultur. Oder wie man sagen könnte: „Belle Cuisine“. Frische Zutaten, würzige Ideen und ein feines Ambiente machen das Stadele mittags wie abends zum Treffpunkt der Genießer. Für manche ein Insidertipp, für viele ein Stammlokal. Für alle: ein Ort, an dem man herzlich zubeißen darf!

Il ristorante Stadele propone una cucina semplice e allo stesso tempo sofisticata. Ingredienti freschi, idee speziate e un ambiente raffinato fanno dello Stadele un luogo d'incontro per intenditori a pranzo e a cena. Un posto dove si può mangiare un buon boccone, stare bene e spassarsela un bel po'.

The Stadele Restaurant offers a simple yet sophisticated cuisine. Fresh ingredients, spicy ideas and a fine ambience make the Stadele a meeting place for connoisseurs both at lunch and dinner. For some an insider tip, for many a regular restaurant.

K4 511 | Restaurant/ristorante

01.-12.2024
 12.00-14.00 & 19.00-24.00
 12.00-14.00 & 19.00-21.30
 So-Mo/do-Lu/Sun-Mon

Aichweg/via delle Querce 2
39011 Lana
T +39 338 270 286 0
info@stadele.eu
stadele.eu



STUBE IDA & RESTAURANT 1500 FAM. LADURNER



Hoch geht es mit der Seilbahn in 7 Minuten auf 1500 Meter. Ruhe und ein endlos weiter Panoramablick lassen alle Sinne frei für den erwarteten Genuss. Tagsüber genießt man moderne Südtiroler Küche in der Stube ida. Abends werden im Restaurant 1500 Speisen feinsten Qualität, dazu exzellente Tropfen serviert. Abendessen: Reservierung erforderlich. Seilbahnticket inklusive. Letzte Talfahrt um 23.00 Uhr.

Immerso nel silenzio, circondato da un meraviglioso panorama. La funivia è l'unico mezzo che porta gli ospiti a 1500 metri di altitudine in soli 7 minuti. La Stube ida, confortevole e tradizionale, è aperta tutto il giorno e propone una cucina locale. Nel ristorante 1500 a cena si gustano piatti particolarmente raffinati, accompagnati da eccellenti vini. Cena su prenotazione. Biglietto per la funivia incluso. Ultima discesa alle ore 23.00.

The cable car takes you up to 1500 metres in 7 minutes. Enjoy modern South Tyrolean cuisine during the day in the Stube ida. In the evening, the restaurant 1500 serves dishes of high quality, accompanied by excellent wines. Reservation required. Cable car ticket included. Last descent at 11 pm.

M2 54 | Restaurant/ristorante

📅 01.-12.2024
🕒 11.00-21.00
🏠 12.00-15.00 (ida) & 19.00-20.45 (1500)
🏠 -

Vigiljoch/Monte San Vigilio
T +39 0473 556 600
info@vigilius.it
vigilius.it



OW LANA RENATO LUSTIK



Speisen beim OW heißt genießen im Herzen von Lana, ob auf der Piazza, im modernen Speisesaal oder in der Stube aus dem 19. Jahrhundert. Wenn man es schätzt, Biodiversität der Lebensmittel in der Speisekarte zu finden, dann ist OW die richtige Adresse. Aus einem reich bestückten Weinkeller wird eine breite Auswahl der besten italienischen Weine geboten.

L'OW si trova nel cuore di Lana. Si può scegliere di mangiare nella piazzetta o nella sala moderna, oppure nella "stube" risalente al 1903. Per gli amanti della biodiversità nella cucina, il ristorante OW è l'indirizzo giusto. Una cantina ben fornita ospita i migliori vini d'Italia personalmente selezionati da Renato.

A visit to the OW takes you to the centre of Lana. Choose between the contemporary dining room, the 19th Century Stube or outside (weather-permitting), in the piazza. The wide choice on the OW menu and its central location are its main attractions.

K3 520 | Restaurant/osteria

📅 01.-12.2024
🕒 10.00-15.00 & 18.00-24.00
🏠 12.00-14.30 & 19.00-21.30
🏠 So-Mo/do-Lu/Sun-Mon


Griesplatz/piazza Gries 2
39011 Lana
T +39 0473 490 911
renato@owlana.com
owlana.com

WWW.PAST-DA.COM

HANDGEMACHTE
BIO TEIGWAREN
PASTA BIOLOGICA
ARTIGIANALE

PASTDA



 pastda_

ANDREAS - HOFER - STRASSE 17, 39011 | LANA
ÖFFNUNGSZEITEN DIENSTAG BIS SAMSTAG 08.00 - 13.00 UHR
ORARI D' APERTURA MARTEDÌ A SABATO ORE 08.00 - 13.00



KREBSBACH FAM. HÖFLER





Das Restaurant liegt inmitten von Obstgärten, in der Nähe des Golfplatzes und ist mit dem Auto ab der Pfarrkirche Niederlana in fünf Minuten erreichbar. Die ruhige Lage, der gemütlich eingerichtete Speisesaal und die große überdachte Terrasse mit Blick auf den Angelteich, wo man Forellen selbst angeln kann laden zum geselligen Verweilen ein. Die Highlights sind verschiedenste Forellenspezialitäten mit Forellen aus der hauseigenen Aufzuchtanlage.


Il ristorante nei pressi del campo da golf è circondato dal verde dei frutteti e dista solo cinque minuti di macchina dalla chiesa di Lana di Sotto. Locale dall'atmosfera accogliente con terrazzo e vista sul laghetto da pesca. Una vera esperienza gastronomica sono le specialità preparate con le trote del proprio impianto di allevamento.


In its rural setting in the vineyards, the Krebsbach restaurant is only a five-minute drive from the church in Niederlana. Patrons come for its simple, appetising menu and tranquil location, in a spacious covered terrace overlooking the fishing pond. Trout specialities from the own farm.

D4 545 | Restaurant/ristorante

 03.-10.2024

 10.30-22.30

 11.30-14.00 & 17.30-21.00

 Mo/Lu/Mon

Unterackpfeif/Acquaviva di Sotto 15
39011 Lana

T +39 0473 561 409

info@krebsbach.it

krebsbach.it



MERAN

KELLEREI + CANTINA

WINE SHOP

WINE TASTING

GUIDED TOURS

KELLEREIMERAN.IT



WINE SHOP

WINE BAR

WINE TASTING

GUIDED TOURS

CANTINAMERANO.IT



WAALRAST FAM. UNTERHOLZNER



Das Restaurant Waalrast befindet sich am Brandiswaalweg in Lana, das von Oberlana aus in ca. 30-45 Minuten erreichbar ist und zwischen Kultur und Sport (Schnatterpeckaltar, Ruine Schloss Brandis, Wasserfall, Obstbaumuseum, Golfplatz) liegt. Die große Panoramaterrasse, mit Ausblick über das gesamte Etschtal lädt zum geselligen Verweilen und zum Genießen der traditionellen Spezialitäten aus der Südtiroler Küche ein.

Il ristorante Waalrast si raggiunge da Lana di Sopra lungo il sentiero "Brandiswaalweg" in ca. 30-45 minuti, tra cultura e sport (altare di Hans Schnatterpeck, rovina di Castel Brandis, cascata, museo della frutticoltura, campo da golf). La grande terrazza panoramica con vista su tutta la Valle dell'Adige invita a soffermarsi a godere del panorama, gustando le specialità tradizionali della cucina sudtirolese.

The Waalrast restaurant is situated on the "Brandiswaalweg" irrigation channel trail in Lana and invites you to stop for a rest and enjoy hearty home-cooked South Tyrolean specialities, on a panoramic terrace overlooking the Etschtal Valley.

G3 508 | Restaurant/ristorante

📅 03.-11.2024

🕒 10.00-22.00

🏠 11.00-21.00

🗺️ Mo/Lu/Mon

Brandiswaalweg/via Brandis 5

39011 Lana

T +39 0473 561 270

info@waalrast.com

waalrast.com



FORSTERBRÄU LANA

BRAUEREI FORST AG / BIRRA FORST SPA







Herzlich willkommen in der gemütlichen Atmosphäre der mit Tradition geführten Braugaststätte FORSTERBRÄU LANA. Hier genießt man die gepflegten Fassbiere aus der weit über die Landesgrenzen hinaus bekannten Spezialbier-Brauerei FORST. Verwöhnt wird man mit Brauhaus-spezialitäten und mit Pizza aus dem Holzofen, mit hauseigener Bierhefe zubereitet.

Benvenuti al FORSTERBRÄU LANA, Ristorante-Birreria dall'atmosfera accogliente, gestito nel rispetto della miglior tradizione birraria e conosciuto anche oltre regione. Qui si degustano le diverse specialità di birra FORST alla spina. Oltre ai piatti tipici locali, si può scoprire anche la pizza preparata con il lievito di birra fatto in casa e cotta nel forno a legna.

Welcome to the cozy atmosphere of our traditional restaurant FORSTERBRÄU LANA. Enjoy our cultivated beer specialties from the Birra FORST brewery, which is known far beyond the region.

K3 547 | Braugaststätte/ristorante birreria/brewery inn

-  01.-12.2024
-  10.00-23.00
-  10.00-14.30 & 17.00-21.30
Pizza 16.00-22.30 (06.-10.2024 von/dalle/from 12.00-22.30)
-  Mo-Di/Lu-ma/Mon-Tue (07.-09.2024 nur Di/solo ma/just Tue)

Maria-Hilf-Str./via Madonna del Suffragio 17 | 39011 Lana
T +39 0473 561 257
fb.lana@forst.it
forst.it

FÖRSTLERHOF

FAM. DORFMANN







Mit Freude wird man im Förstlerhof mit Südtiroler Hausmannskost, mediterran angehauchten Gerichten, Fisch, Spargel oder Wild verwöhnt - für Feinschmecker ein absolutes Muss! Zudem kann man auch Pizzakreationen aus dem Holzofen genießen und sich bei der Weinauswahl beraten lassen. Genießen kann man Köstlichkeiten in den alten traditionellen Stuben oder bei Sonnenschein auf der Terrasse. Ideal auch für Familien- und Betriebsfeiern.

Al Förstlerhof vengono servite pietanze altoatesine e mediterranee, pesce, asparagi e selvagina - un must per i buongustai! Assaporate anche le pizze dal forno a legna e affidatevi ai consigli per la scelta dei vini. Accomodatevi in una delle tradizionali "stuben" oppure al sole sulla terrazza. Ideale anche per feste in famiglia e feste aziendali.

With pleasure you will be spoiled at the Förstlerhof with South Tyrolean home cooking, Mediterranean dishes, fish, asparagus and game specialties. Enjoy pizza creations and receive advice on wine selection. Take a seat in the traditional Tyrolean lounge or on the sunny terrace.

H8 99 | Restaurant/ristorante Pizzeria

-  03.2024-01.2025
-  7.00-24.00
-  12.00-14.00 & 18.30-21.00, Pizza 17.00-23.00
-  Di/ma/Tue (nur/solo/only Pizza)

Romstr./via Roma 1
39014 Burgstall/Postal
T +39 0473 292 288
info@foerstlerhof.it
foerstlerhof.it



IDM Südtirol-Alto Adige/Alex Filz

SAPPERLOT MARIA & MÄX REITERER



Essen und Trinken flott im Wirtshaus Sapperlot. Bei Mäx & Maria erwartet die Besucher eine prickelnde Atmosphäre, ob in den neu umgestalteten Räumlichkeiten, in der Meraner Stube oder auf der sonnigen Terrasse. Die Küchenmeister kreieren Südtiroler Klassiker, mediterrane Gerichte, hausgemachte Teigwaren, neu interpretierte Wirtshausklassiker sowie saisonale Spezialitäten. Pizzaliebhabern werden traditionelle, aber auch verschiedene Eigenkreationen serviert.

L'atmosfera al Sapperlot a Cermes, da Mäx e Maria, e gradevolissima, spensierata, sia nei nuovi locali rimodernati, che nella classica stube meranese e soprattutto sul grande terrazzo soleggiato. L'ottima cucina offre il meglio dei piatti tradizionali sudtirolesi, specialità mediterranee, pasta fatta in casa, classici di interpretazione moderna e piatti stagionali. A chi piace la pizza può scegliere tra varianti tradizionali, creazioni particolari, croccanti e fumanti dal forno a legna.

A sparkling atmosphere awaits you at Mäx & Maria, whether in the newly redesigned rooms, in the Meraner Stube or on the sunny terrace. From the kitchen you can expect South Tyrolean classics, Mediterranean dishes, homemade pasta as well as different types of pizza.

N5 517 | Restaurant/ristorante Pizzeria

- 03.2024-01.2025
- Di-Do/ma-gi/Tue-Thu 16.00-23.30 & Fr-Sa/ve-sa/Fri-Sat 10.00-23.30
- Di-Do/ma-gi/Tue-Thu 17.30-22.30
- Fr-Sa/ve-sa/Fri-Sat 11.30-14.30 & 17.30-22.30
- So-Mo/do-lu/Sun-Mon

Gampenstr./via Palade 43/a
39010 Tschermes/Cermes
T +39 0473 564 305
zugast@sapperlot.it
sapperlot.it

TRAUBE FAM. GAMPER



Das Dorfgasthaus zur Traube gibt es in Lana schon mehr als 100 Jahre. Es war immer ein Treffpunkt für Einheimische und auch für Touristen. Seit 1989 führt Familie Gamper das Restaurant Traube in Lana. Walter Gamper und sein Sohn Lukas stehen selbst in der Küche und verwöhnen ihre Gäste mit Südtiroler Spezialitäten und saisonalen Gerichten.

Il ristorante Traube di Lana è aperto al pubblico da più di 100 anni. Da sempre è stato un punto d'incontro per gli abitanti del posto e per turisti. Dal 1989 la famiglia Gamper gestisce il ristorante Traube a Lana. Walter Gamper e suo figlio Lukas si occupano personalmente della cucina e preparano specialità sudtirolesi e piatti stagionali.

The restaurant Traube in Lana has been a meeting point for locals and tourists for more than 100 years. Since 1989 the restaurant has been managed by the Gamper family. Walter Gamper and his son Lukas run the kitchen indulging their guests with South Tyrolean specialties and seasonal dishes.

J4 535 | Restaurant/ristorante

- 01-12.2024
- 10.00-15.00 & 17.30-22.00
- 12.00-14.00 & 18.00-21.00
- So/do/Sun (04.-10.2024)
- Mo/lu/Mon (11.2024-03.2025)

J.-Tribusplatz/piazza J. Tribus 13
39011 Lana
T +39 0473 561 150
info@restaurant-traube.com
restaurant-traube.com



RAFFLERHOF

MARCO JANKOVIC



Die Gasthausküche bietet traditionelle Hausmannskost und saisonale Gerichte, wie Spargel und Bärlauch im Frühjahr und Törggelergerichte im hauseigenen Keller im Herbst. Der Panoramablick von der sonnigen Terrasse ist einzigartig. Das Lokal ist auch für Gruppen geeignet.

La cucina del ristorante offre una vasta scelta di piatti casalinghi e stagionali, come asparagi e aglio orsino in primavera e piatti tradizionali durante il periodo del "Törggelen" nella tipica cantina in autunno. La vista panoramica dalla terrazza soleggiata è spettacolare. Il ristorante è adatto anche per gruppi.

The restaurant offers a wide selection of home-made and seasonal dishes, such as asparagus and wild garlic in spring and traditional specialities during the 'Törggelen' period in autumn. The panoramic view from the sunny terrace is spectacular. The restaurant is also suitable for groups.

J2 512 | Gasthaus/trattoria/inn

📅 03.-11.2024
🕒 11.00-22.00
🏠 11.00-21.00
🏠 Do/gi/Thu

Rateisenweg/via Rateis 14
39011 Völlan/Foiana
T +39 0473 694 734
info@rafflerhof.it
rafflerhof.it

LANAHOF

FAM. TSCHENETT-HÖLLRIGL



Lässig, locker und „gschmackig“. So präsentiert sich der Lanahof im Zentrum von Lana mit schönem Biergarten und Pizzeria. Eine reich bestückte Karte bietet traditionelle Pizza oder wahlweise mit Kamut- oder Vollkornmehl zubereitet. Internationale Bierspezialitäten und typische Köstlichkeiten der Südtiroler Küche sowie leckere Grillspezialitäten verwöhnen Bierliebhaber, Feinschmecker und Genießer. Und die lockere Atmosphäre garantiert, dass sich jeder wohl fühlt.

La birreria Lanahof in centro a Lana offre un ambiente accogliente e disinvolto con spazioso giardino terrazzo. Serviamo anche la pizza! Dalla nostra carta si possono scegliere le varianti tradizionali oppure tra le farine di kamut e integrale. Ampia scelta di birre internazionali e cucina tipica con specialità alla griglia per buongustai e amanti della birra. L'atmosfera spigliata fa sentire a proprio agio ognuno degli ospiti.

An informal, welcoming restaurant in the centre of Lana. With its beer-garden and selection of international beers, the Lanahof menu offers highlights of traditional South Tyrolean cuisine and pizza, as well as some excellent specialities from the grill.

K4 534 | Bierhaus/birreria/beer house

📅 01.-12.2024
🕒 10.00-01.00
🏠 11.00-22.30 (Pizza 12.00-14.00 & 17.00-00.30)
🏠 Mo/Lu/Mon

Maria-Hilf-Str./via Madonna del Suffragio 3 | 39011 Lana
T +39 0473 563 079
info@lanahof.com
lanahof.com



KUNTRAWANT CAFFEEHAUS & RÖSTEREI



Hereinspaziert in unser Caffeehaus mit Schaurösterei und Concept Store. Lieber Flat White oder handgebrühter Filterkaffee in der V60. Kaffeeliebhaber sitzen gemütlich da, lesen, quatschen, genießen Kuchen und Focaccia- beides fatto in casa. Kuntrawant ist Vinschger Mundart für Schmuggel (ital “contrabbando”). Einst wurde Kaffee auf geheimen Pfaden über die schweizer Grenze nach Italien geschmuggelt. Heute rösten wir (zum Glück) legal, präzise und mit Herzblut, erstklassige Kaffeebohnen in Handarbeit im Trommelröster.

Il nostro è un amore incondizionato per il caffè. Nella nostra torrefazione tostiamo con passione e precisione chicci di caffè di prima qualità a mano in una tostatrice a tamburo. Vi aspettiamo nella nuova caffetteria con shop e roastery. “Kuntrawant” ovvero ontrabbando (dal dialetto Val Venostano) in quanto, un tempo, il caffè veniva contrabbandato in Italia attraverso il confine svizzero per vie segrete.

Welcome to our cozy roastery! Enjoy a unique coffee experience with coffee tastings, workshops and roastery tours. Coffee lovers sit comfortably, read, chat, eat homemade cakes and focaccia. Kuntrawant is Venosta Valley dialect for smuggling (Italian “contrabbando”). One, coffee was smuggled across the Swiss border to Italy by secret routes.

H6 459 | Caffeehaus/Kaffeerösterei

01.-12.2024
 7.30-19.30 (Sa-Feiertage/sa-giorni festivi/Sat-holidays 9.00-18.00)
 So/do/Sun

Josef-Aigner-Str./via Josef Aigner 2
 39011 Lana
 T +39 0473 864 830
 info@kuntrawant.com
 kuntrawant.com

CUVÉE VINOHEK & FEINKOST



Ciao Francesco! Ein Glas vino und a frische Mozzarella di bufala prego! Der Treffpunkt in Burgstall mit Wein und Dingen, die wir lieben. Dass die Sardelle aus Sizilien am Besten zu einem mineralischen Verdicchio passt und unser Südtiroler Speck nach einem kühler Vernatsch schreit, ist längst kein Geheimnis. Bei uns gibt es beides und abgesehen von entspannter Atmosphäre und liebevoller Umsorgung, strahlen hier über 180 Weinetiketten und 10 kulinarische Gaumenkitzler. Wir freuen uns auf euch!

Vino e bontà che amiamo. Offriamo solo il meglio di ogni regione del nostro splendido paese. Che si tratti di vino, pasta o snack -sempre e solo la migliore qualità, proveniente da piccole aziende familiari. Non verdiamo l'ora di accogliervi per un buon bicchiere di vino, un raffinato tagliere oppure un consiglio d'acquisto culinario! A presto

In our Vinothek Cuvée you will find wine and things we love from Italy. We offer 180 wine labels, Italian pasta, snacks and other good things. We look forward to seeing and spoiling you with a good glass of wine, South Tyrolean speck and cheese or a culinary shopping tip!

G8 98 | Vinothek-Feinkost/vinoteca-delicatexze/vinotheque-delicacies

01.-12.2024
 Mo-Mi/Lu-me/Mon-Wed 10.00-13.30 & 15.30-21.30
 Do-Fr/gi-ve/Thu-Fri 10.00-13.30 & 15.30-23.00, Sa 10.00-13.00
 So/do/Sun

Romstr./via Roma 91
 39014 Burgstall/Postal
 T +39 0473 291 248
 @cuvée.wine.more



GÖTZFRIEDKELLER

ALOIS MALLEIER







Uriger Buschenschank im Tisner Mittelgebirge, 5 km oberhalb von Lana gelegen. Tiroler Küche, Götzfriedbrettel, Spargelgerichte im Frühjahr, Törggelen im Herbst mit Eigenbauweinen (Vernatsch, Zweigelt, Kerner), sowie frischem Apfelsaft und hofeigenen Kastanien. Großer Kinderspielplatz und Streichelzoo für Kinder.

Cantina tradizionale sull'altopiano di Tesimo, 5 km da Lana. Cucina rustica con specialità tirolesi e prodotti del maso: "merenda Götzfried", piatti di asparagi in primavera e castagnate in autunno, vino di produzione propria (Schiava, Zweigelt, Kerner), succo di mele, castagne. Per i bambini grande parco giochi e recinto con piccoli animali di fattoria.

You'll find the tavern in Tisens, about 5 km above Lana. This rustic eatery serves traditional South Tyrolean cuisine, and seasonal platters such as asparagus in spring or Törggele specialties in autumn. Don't miss their homemade desserts. Fresh apple juice and roasted chestnuts. Local wines and draft/bottled beer.

F2 573 | Buschenschank/cantina tipica/tavern

-  04.-11.2024
-  12.00-24.00
-  12.00-14.00 & 17.00-21.00
-  Di/ma/Tue

Ackpfeif/Acquaviva 3
39011 Lana
T +39 0473 562 772
info@goetzfried.it
goetzfried.it

WEINGUT HAIDENHOF

FAM. ERB







Oberhalb des Marlinger Waalweges gelegener Familienbetrieb. Großer sonniger Panoramagarten mit Laube und herrlichem Ausblick auf Meran und das Etschtal. Typische Südtiroler Bauernkost und Qualitätsweine D.O.C. Weingut Haidenhof. Jeden Dienstag und Samstag Grillabend ab 17.00 Uhr, Törggelen im Herbst. Kinderspielplatz. Verkauf von Qualitätsweinen D.O.C. aus eigener Erzeugung.

Ristorante a conduzione familiare situato sopra il sentiero "Waalweg di Marlengo". Grande giardino con zone soleggiate e all'ombra con splendida vista su Merano e la Valle dell'Adige. Cucina tipica tirolese, piatti tradizionali e vini D.O.C. azienda vinicola Haidenhof. Ogni martedì e sabato grigliate dalle ore 17.00. Castagnate in autunno. Vendita al dettaglio dei vini D.O.C. dell'azienda vinicola Haidenhof.

The Haidenhof family wine estate above the Marlinger Waalweg irrigation channel trail offers an authentic South Tyrolean farm menu, paired with its own D.O.C. certified wines. The taverns hosts barbecue evenings on Tuesdays and Saturdays from 5.00 pm.

N3 521 | Buschenschank/cantina tipica/tavern

-  03.-11.2024
-  12.00-20.00 (07.-08.2024 von/dalle/from 12.00-21.00)
-  durchgehend/continuato/open all day
-  Do-Fr/gi-ve/Thu-Fri (10.2024 Do/gi/Thu)

Lebenbergerstr./via Monte Leone 17
39010 Tschermes/Cermes
T +39 0473 564 451
info@haidenhof.it
haidenhof.it



BRANDISKELLER

MARKUS ALBER



Herzlich willkommen in einem der traditionsreichsten Weinkeller in Lana, eingebettet inmitten herrlicher Natur und umgeben vom Golfplatz Lana. Zu den Gaumenfreuden zählen neben der „Brettljause“ Knödel, Nudelgerichte und Salate, natürlich auch die beliebten Spareribs oder ein Steak vom Grill und vieles mehr. Dazu gibt es hauseigene Weine, Bierspezialitäten, Säfte und alles was das Herz begehrt.

Benvenuti nella cantina, una delle più tradizionali di Lana, immersa nella spettacolare natura e circondata dal campo da golf di Lana. Tra le specialità ci sono la classica merenda al tagliere, canederli, piatti di pasta, insalate, costine di maiale, bistecche alla griglia, accompagnati da vini di produzione propria, specialità di birra, succhi e tanto altro.

Welcome to one of the longest-standing wine cellars in Lana. Besides the signature platter “Brettljause”, the culinary delights include dumplings, a range of freshly-made pasta dishes, salads and mouth-watering grilled meats.

F3 523 | Buschenschank/cantina tipica/tavern

03.-12.2024
 16.30-24.00
 16.30-21.45 / 03.-07.2024
 auch So mittags/anche do mezzogiorno/also Sun for lunch
 Di/ma/Tue

Via Brandisweg 24
 39011 Lana
 T +39 0473 561 303
info@brandiskeller.it
brandiskeller.it

REBMANKELLER

MARTIN & KATHRIN FLIRI



Am westlichen Ortsrand von Lana liegt der urige Buschenschank Rebmankeller. Hier genießt man traditionelle Südtiroler Gerichte mit einem guten Glas Eigenbauwein im schattigen Biergarten oder in den 700 Jahre alten Kellerräumen. Auf jeden Besuch freut sich das Team vom Rebmankeller.

L'accogliente trattoria Rebmankeller è situata al margine ovest del paese di Lana. Nel soleggiato giardino o tra le mura storiche della cantina vecchia 700 anni, si gustano pietanze tradizionali della cucina tirolese e un buon bicchiere di vino di produzione propria. Il team del Rebmankeller è lieto di dare il benvenuto ai propri ospiti.

At this tavern on the western edge of Lana, enjoy traditional Tyrolean specialties with a glass of wine, in a shady beer garden, or in the 700-year-old rustic tavern.

I4 305 | Buschenschank/cantina tipica/tavern

03.-11.2024
 16.00-23.00
 16.30-22.00
 Mo/Lu/Mon

Kirchweg/via della Chiesa 12
 39011 Lana
 T +39 0473 550 007
info@rebmankeller.com
rebmankeller.com

SHUTTLE

Nachtzuschlag (ab 21 Uhr): 20%

Zuschlag Radtransport: ab € 5,00

Zusätzliche Wartezeit: € 50,00 pro Stunde

Rechnungszuschlag: 10%

Supplemento per corse notturne (a partire dalle ore 21): 20%

Supplemento trasporto bici: a partire da € 5,00

Supplemento tempo di attesa: € 50,00 all'ora

Supplemento per fattura: 10%

MAYENBURGREISEN

+39 0473 568065

+39 335 6181330

LOCHER SHUTTLE

+39 347 1637165

LANA SHUTTLE

+39 335 5212795

TARIF/TARIFFA

Preisangaben für Fahrten bis zu 4 Personen
Prezzi per corse fino a 4 persone

Lana – Lana	ab/da	€ 20,00
Lana – Meran/Merano	ab/da	€ 30,00
Lana – Bozen/Bolzano	ab/da	€ 75,00
Lana – Völlan/Foiana	ab/da	€ 25,00
Lana – Tisens-Prissian/Tesimo-Prissiano	ab/da	€ 30,00
Lana – St. Pankraz/San Pancrazio	ab/da	€ 45,00
Lana – Tschermers/Cermes	ab/da	€ 25,00
Lana – Burgstall/Postal	ab/da	€ 25,00
Lana – Gargazon/Gargazzone	ab/da	€ 30,00
Völlan/Foiana – Meran/Merano	ab/da	€ 45,00
Völlan/Foiana – Bozen/Bolzano	ab/da	€ 80,00

Shuttelfahrten müssen bis 17.00 Uhr des Vortages gebucht werden. Kurzfristige Anfragen können nicht immer berücksichtigt werden. Die Buchung individueller Shuttles muss bis spätestens 48 Stunden vor der geplanten Fahrt gebucht werden.

I viaggi in navetta devono essere prenotati entro le ore 17.00 del giorno precedente.

Non è possibile prendere in considerazione richieste con breve preavviso.

Le navette individuali devono essere prenotate almeno 48 ore prima del viaggio previsto.

Gastronomie Gastronomia Gastronomy

ETSCHGRUND

Feine Köstlichkeiten für Genießer, dazu passende Weine, saisonbedingte Spezialitäten, hausgemachte Teigwaren und vieles mehr.

Delicata cucina per buongustai, abbinata e pregiati vini, piatti di stagione, pasta fatta in casa e tanto altro.

Refined menu to delight gourmets, with suitably paired wines, seasonal platters, home-made pastas and much more.

G7 539 | Restaurant/ristorante

Bahnhofstr./via Stazione 14, 39014 Burgstall/Postal,

T +39 0473 292 410, etschgrund.com

01.-12.2024

6.30-15.00 & 17.00-22.00

11.30-14.00 & 17.30-21.00

So/do/Sun (+ Sa/Sat ab/dalle/from 7.2024)

FALGER

Spargelwochen im Frühjahr, Kastanienköstlichkeiten im Herbst, ofenfrische Pizza, geeignet für Gruppen, großer Parkplatz, großzügige Panoramaterasse.

Settimane di asparagi in primavera, specialità gastronomiche a base di castagne in autunno, pizza cotta nel forno a legna, locale adatto ad accogliere comitive, grande parcheggio, terrazza panoramica.

In spring, we host "asparagus weeks" and chestnut delicacies in autumn, pizza fresh

from the oven. Ideal for families, groups - with outside tables on a large sun terrace under the vines. Plus our own parking.

G2 504 | Restaurant/ristorante Pizzeria

Völlan/Foiana, Mayenburgstr./via Mayenburg 7,

T +39 0473 568 010, falger.net

01.-12.2024

8.00-23.30

12.00-14.00 & 17.30-21.00 / Pizza 17.30-22.00

Mi/me/Wed (07.-11.2024 + So/do/Sun)

FAMILY-ALM GAMPL

Verwöhnt wird man mit typischen Almgerichten, Südtiroler Köstlichkeiten, hausgemachten Kuchen und Desserts sowie den Lieblingsgerichten der Kinder. Essen, Trinken, Feiern und gemütliches Zusammensein mit Freunden und der Familie. Auf 1.743 m kann man die Alm-Spezialitäten von Sommer bis Winter genießen.

Da non perdere i tipici piatti di malga, le specialità sudtirolesi, i dolci e dessert fatti in casa e i piatti preferiti dai bimbi! Mangiare, bere, festeggiare e divertirsi insieme alla famiglia e gli amici. A 1.743 m di altezza si gustano le nostre specialità tipiche, sia d'estate che d'inverno.

Choose between traditional alpine dishes and South Tyrolean delicacies. Teas, coffee, home-made cakes and desserts - not to mention the children's favourites. Stop for a break at the Gampl Family-Alm, looking out on the surrounding mountains.

N1 66 | Gasthof/albergo/inn

Pawigl/Pavicolo 15, 39011 Lana, T +39 0473 562 014 /

T +39 338 622 698 7, familyparadies.com

01.-12.2024

9.00-20.00

11.00-19.30

-

GERHARD


Das Steakhouse Gerhard lädt zu einem einzigartigen Steakgenuss ein. Die schönsten Steaks bester Qualität und professionell zubereitet werden am Tisch serviert. Wer Pizza oder vegetarische Gerichte bevorzugt, kann ebenso aus einer umfangreichen Speisekarte wählen.

La Steakhouse Gerhard vi invita a gustare bisteche di altissima qualità, preparate e servite in modo professionale. Il nostro menù comprende anche un'ampia scelta di pizze e piatti vegetariani.

The Steakhouse Gerhard invites you to a unique steak delight. Highest quality and professionally prepared, the most beautiful steaks are brought to the table for you. But we also make friends of pizza or vegetarian dishes happy with a look at our extensive menu.

L4 510 | Steakhouse/Pizzeria


Gampenstr./via Palade 1/b, 39010 Tschermers/Cermes, T +39 0473 561 625, gerhard.bz.it

 01.-12.2024

  Mo-So/do-lu/Mon-Sun 11.30-14.00

Do+So-Mo/gi+do-lu/Thu+Sun-Mon 17.30-21.30

Fr-Sa/ve-sa/Fry-Sat 17.30-22.00

 Di-Mi abends geschlossen/ma-me chiuso la sera/
Tue-Wed closed in the evening

GUTSHOF

Das Restaurant Gutshof am Golfclub Lana ist ein Treffpunkt für Feinschmecker und Genussmenschen. Hier wird tagtäglich eine einmalige einfache und köstliche Küche mit dem Besten aus Alpin und Mediterran zelebriert. Pizza-Bar am Abend.

Il ristorante Gutshof del Golf Club di Lana è il perfetto luogo d'incontro per buongustai.


Ogni giorno al Gutshof si celebra una cucina semplice e deliziosa con tutto il meglio che le Alpi e il Mediterraneo hanno da offrire. Bar pizzeria la sera.


The Gutshof Restaurant at Lana Golf Club is a meeting place for gourmets and connoisseurs alike. Their uniquely simple yet delicious cuisine combining the best from the Alps and the Mediterranean can be enjoyed here every day.


F3 514 | Restaurant/ristorante

Brandisweg/via Brandis 13, 39011 Lana, T +39 0473 562

447, gutshof.it

 02.-12.2024


 8.00-22.00

 Di-So/ma-do/Tue-Sun 12.00-16.00

Frühstück/colazione/breakfast 8.00-11.00

Pizza: Mo/lu/Mon 12.00-16.00 &

Di-So/ma-do/Tue-Sun 16.00-21.00

 Samstag Abend/sabato sera/Saturday evening

HAPPM PAPP

Das Burger-Restaurant Happm Pappm steht für jede Menge US-amerikanischen Lifestyle, Südtiroler Bodenständigkeit für einheimische Produkte und beste Qualität.


Il ristorante Burger trasmette la classica atmosfera di un Diner americano, ma oltre a hamburger propone anche le tipiche pietanze sudtirolesi con ingredienti nostrani di ottima qualità.

The Happm Pappm burger restaurant is a fusion of down-home Southern-USA style/ South Tyrolean culture. And a high-octane, mouth-watering menu!


G4 9 | Burger-Restaurant/ristorante

Schnatterpeckstr./via Schnatterpeck 22, 39011 Lana,

T +39 344 261 620 9, happmpappm.com

 01.-12.2024

 11.00-23.30

 11.00-23.30 (Self Service)

 So-Mo/do-lu/Sun-Mon

HIDALGO & AOMI


Das Hidalgo Grill Restaurant bietet Spezialitäten vom Grill mit insgesamt zehn verschiedenen Premium Rindfleischsorten aus aller Welt. Vorab gibt es mediterrane Antipasti und Vorspeisen. Zum süßen Abschluss verführen himmlische Desserts aus der hauseigenen Patisserie. Im Aomi Wagyu Restaurant hingegen taucht man in die faszinierende Welt von Wagyu, Kobe Beef und Wagyu Südtirol ein.

Il ristorante Hidalgo Grill serve antipasti e primi mediterranei così come specialità alla griglia con ben dieci varietà di manzo, di assoluta qualità e provenienti da tutto il mondo. Per concludere in dolcezza, offre i deliziosi dessert della propria pasticceria. All'Aomi Wagyu Restaurant, invece, ci si immerge nell'affascinante mondo del Kobe Beef e del Wagyu, del Giappone e dell'Atlo Adige.

Here you will find Mediterranean cuisine and grilled specialties with a total of ten different premium beef varieties from around the world. At Aomi you will dive into the world of Wagyu and Kobe Beef.

H8 538 | Restaurant/ristorante

Romstraße/via Roma 7, 39014 Burgstall/Postal, T +39 0473 292 292, restaurant-hidalgo.it

 01.-12.2024

 12.00-15.00 & 18.30-23.00

 12.00-14.00 & 18.30-21.30

 -

LIESY

Seit vielen Jahren überzeugt die Pizzeria Liesy ihre Gäste mit Qualität in gemütlichem Ambiente. Das Backen im traditionellen Holzofen verleiht jeder Pizza den einmaligen Geschmack, den ihre Gäste lieben.


Da molti anni, la Pizzeria Liesy offre ai suoi ospiti prodotti di alta qualità in ambiente accogliente. La cottura nel forno a legna rende le pizze speciali, dal gusto inconfondibile, tanto amato dagli ospiti.


Looking for quality dining in a congenial ambience. That's been our main attraction for many years! The wood-fired pizza oven keeps patrons coming back for more!


L4 527 | Pizzeria

Meranerstr./via Merano 50, 39011 Lana,

T +39 0473 561 381, pizzerialiesy.com

 01.-12.2024

 17.00-24.00

 17.00-23.30

 Mi/me/Wed

PFEFFERLECHNER

Zünftig speisen und mit Tradition lässt es sich im Pfefferlechner. Seit 1981 verwöhnt die Familie Laimer im urigen Buschenschank ihre Gäste mit Südtiroler Köstlichkeiten. Eigene Hausbrauerei mit großem Biergarten und Kinderspielplatz.

Cucina tradizionale e saporita al Pfefferlechner. Dal 1981 la famiglia Laimer vizia i propri ospiti nella tipica cantina. Birreria di produzione propria con ampia birreria all'aperto e parco giochi per bambini.


A traditional rustic family restaurant and micro-brewery with a 40-year-long history. In its congenial tavern, the Laimer family has delighted its guests with its beer and


homegrown South Tyrolean specialities. Own brewery with large beer garden and children's playground.


J4 554 | Buschenschank/cantina tipica/tavern


St. Martinstr./via S. Martino 4, 39011 Lana,

T +39 0473 562 521, pfeffertechner.it

 14.03.-26.11.2024

 16.00-23.00
(Sa/Sat 12.00-23.00, So/do/Sun 12.00-21.00)

 16.00-22.00
(Sa/Sat 12.00-22.00, So/do/Sun 12.00-21.00)

 Di-Mi/ma-me/Tue-Wed

Kaffee und Eis

Caffè e gelato

Coffee and ice cream

BRAUNSBERGERHOF

Große Panoramaterasse nahe Schloss Braunsberg, erreichbar über den Fußweg Gaulpromenade oder über den Braunsbergweg (Anfang Falschauer Brücke).


Grande terrazzo panoramico vicino a Castel Braunsberg, raggiungibile attraverso il sentiero Braunsberg (presso il Valsura) o dal sentiero della Gola.


Large, scenic terrace near Braunsberg Castle. Accessed via the Gaulpromenade footpath or the Braunsbergweg trail (starts at the Falschauer bridge).

K3 12 | Cafè

Ultnerstr./via Ultimo 9a, 39011 Lana, T +39 0473 561 698,

braunsbergerhof.com

 28.03.-01.11.2024

 8.00-19.00

 Mi/me/Wed

ELLA


Nettes kleines Café in der Fußgängerzone von Lana. Ob Kaffee, Hugo oder anderen Drinks, es werden auch verschiedene Snacks, Eis, Kuchen und kleine Salate zu Mittag serviert.


Piccolo e grazioso café nella zona pedonale di Lana. Vengono serviti caffè, Hugo o altre bevande, ma anche vari snack, gelati, torte e piccole insalate a pranzo.


Nice little café in the pedestrian zone of Lana. Whether coffee, Hugo or other drinks, various snacks, ice cream, cakes and small salads are also served for lunch.

K3 526 | Café

Am Gries/via Gries 18, 39011 Lana, T +39 0473 606 667

 01.-12.2024

 8.30-22.00

 Di/ma/Tue

MEIN BECK

Ein genüsslicher Cappuccino auf der schönen Sonnenterrasse, ein kleiner Snack für zwischendurch... was will man mehr!? Ein leckeres Frühstück vielleicht? Kein Problem, das gibt's im Frühstücks-Hotspot sowieso! Un piacevole cappuccino sulla grande terrazza, un piccolo spuntino... cosa si può volere di più! Una deliziosa colazione forse? Nessun problema, anche questa si può gustare nel nostro hotspot colazione!


Looking for a pleasant sun terrace where to


stop for a great breakfast, or relax and enjoy a perfect cappuccino? What about a little snack between meals? The Mein Beck is the hotspot!

K4 558 | Bäckerei-Café/panificio-café/bakery-café

Ländgasse/via Länd 1, 39011 Lana, T +39 0473 563 133,

meinbeck.it

 01.-12.2024

 6.30-18.30 (Winter/inverno 6.30-18.00)

 -

PLANKENSTEINER

Im Café Plankensteiner kann man täglich ein Frühstück mit verschiedenen Aufstrichen genießen. Der gemütliche Garten lädt zum entspannenden Verweilen ein.


Nel caffè Plankensteiner si può gustare una ricca colazione tutti i giorni. Un accogliente giardino invita a rilassarsi.


At Café Plankensteiner you can enjoy a daily breakfast with various spreads. The cosy garden invites you to relax and linger.

K4 564 | Café

Gartenstr./via Giardini 2, 39011 Lana, T +39 0473 326 411,

M +39 349 401 744 5

 01.-12.2024

 7.00-01.00

 Sa/Sat

RUNSTNERHOFCAFE

Kaffeetrinken, Einkehren zum Aperitif oder genussvoll frühstücken (Frühstück auf Reservierung): Der Runstnerhof ist ein alter Bauernhof mitten im Etschtal. Ein Kleinod, romantisch eingebettet am Dorfeingang von Gargazon.

Il Runstnerhof è un antico maso situato al centro della valle dell'Adige e rappresenta un vero gioiello adagiato in posizione idilliaca


all'ingresso di Gargazzone. L'ambiente accogliente invita a gustare una buona colazione (su prenotazione) o un aperitivo.


Stop over for a breakfast (prior reservation required), order coffee or simply relax with an aperitif in the rustic cellar or lush garden of this beautiful estate in the Etschtal Valley. Tasteful, romantic ambience on the outskirts of Gargazon.


B7 106 | Café

Via Runstner Weg 1, 39010 Gargazon/Gargazzone,

T +39 376 029 153 9, runstnerhofcafe.com

 04.-10.2024

 8.00-13.00

 Mo-Di/lu-ma/Mon-Tue (07.-08.2023 + So/do/Sun)

SADER

Hier kann man gemütlich einen Kaffee trinken und einen leckeren Eisbecher oder Kuchen oder auch beides genießen.


Nell'ambiente accogliente è piacevole gustare del buon caffè, ottimo gelato o varie torte, rigorosamente fatti in casa.

Come in and order a coffee, tea and home-made cakes. Choose from the delicious home-made ice-creams.


K4 560 | Café Eisdiele/café gelateria/ice cream parlour

Via Andreas-Hofer-Str. 9/a, 39011 Lana

T +39 0473 563 490

 01.-12.2024

 8.30-20.00 / Winter/inverno 8.30-19.00

 So/do/Sun



Closing Days

RUHETAGE

GIORNI DI RIPOSO

LANA VÖLLAN / FOIANA

Montag / Lunedì / Monday

Asiatisches Restaurant/Ristorante Asiatico Lotus	+39 0473 562 051
Asiatisches Restaurant/Ristorante Asiatico Sushi-Thai	+39 0473 338 815
Buschenschank Bauer am Stein (+ Di/ma/Tue)	+39 0473 568 069
Buschenschank Rebmannkeller	+39 0473 550 007
Café Kuntner	+39 393 285 089 1
caK - Café am Kulturhaus	+39 366 666 591 9
Lanahof Bierhaus	+39 0473 563 079
Restaurant Gutshof (Abends)	+39 0473 562 447
Restaurant Krebsbach	+39 0473 561 409
Restaurant Stadele (+So/do/Sun)	+39 338 270 286 0
Restaurant Waalrast	+39 0473 561 270

Dienstag / Martedì / Tuesday

Bar Café Ella	+39 0473 606 667
Brandiskeller	+39 0473 561 303
Buschenschank Götzfried Keller	+39 0473 562 772
Eisdiele/Gelateria Inge	+39 0473 563 020
Eisdiele/Gelateria Tschelatti	+39 344 233 314 8
Forsterbräu Lana (+Mo/Lu/Mon 10.2024-06.2025)	+39 0473 561 257

Mittwoch / Mercoledì / Wednesday

Bar Thaler 1333 (+ Do/gi/Thu)	+39 338 265 604 7
Buschenschank Oberbrunn (+Di/ma/Tue)	+39 0473 564 252
Buschenschank Pfefferlechner (+Di/ma/Tue)	+39 0473 562 521
Café Braunsbergerhof	+39 0473 561 698
Café zum Hasen	+39 327 026 965 8
Gasthof Falger (07.-11.2024 + So/do/Sun)	+39 0473 568 010
Pizzeria Liesy	+39 0473 561 381

Donnerstag / Giovedì / Thursday

Gasthaus Rafflerhof	+39 0473 694 734
Restaurant Kirchsteiger	+39 0473 568 044

Freitag / Venerdì / Friday

Café Harmonie	+39 340 252 397 2
Gasthof Völlaner Badl	+39 0473 568 059

Samstag / Sabato / Saturday

Café Konditorei Flora	+39 0473 550 262
Café Plankensteiner	+39 0473 326 411
Mensa Mahlzeit (+So/do/Sun)	+39 0473 561 347

Sonntag / Domenica / Sunday

Backificio	+39 0473 322 728
Bar Alm	+39 0473 565 354
Bar Aperitiv/o	+39 345 846 363 7
Bar Bistro Fundus	+39 0473 562 321
Bar Eurocenter (+Sa Nachm./sa pom./Sat aftern.)	+39 0473 562 992
Bar Bistro Nordkap	+39 339 227 223 8
Bar Vill	+39 0473 191 064 6
Bistro 2000 (+Sa Nachm./sa pom./Sat aftern.)	+39 0473 550 249
Bistro Capuccino (+ Sa Nachmittag/sa pomeriggio/Sat even.)	+39 0473 607 500
Bistro Weinbar Pur Südtirol	+39 0473 012 146
Café am Gries	+39 338 335 047 6
Café Central	+39 339 348 296 5
Café Eisdiele/Gelateria Sader	+39 0473 563 490
Café Goldegg	
Café Haberer	+39 0473 561 727
Caffeehaus Kuntrawant	+39 0473 864 830
Gasthaus 1477 Reichhalter	+39 0473 051 050
Happm Pappm (+Mo/Lu/Mon)	+39 344 261 620 9
Restaurant Traube (04.-10.2024) + (Mo/Lu/Mon 11.2024-03.2025)	+39 0473 561 150
Restaurant Pizzeria Lan.arena	+39 0473 563 535
Restaurant-Osteria OW Lana (+ Mo/Lu/Mon)	+39 0473 490 911
Vinothek Bacchus (+Sa Nachm./sa pom./Sat aftern.)	+39 339 604 925 3
Vinothek Gourmet Ladele (+Sa Nachm./sa pom./Sat aftern.)	+39 0473 290 924

Kein Ruhetag / Senza giorno di riposo / no closing day

Restaurant/Ristorante vigilius mountain resort	+39 0473 556 600
Café Konditorei Mein Beck	+39 0473 563 133
Gasthof Family-Alm Gampl	+39 338 622 698 7
Gasthof Seespitz	+39 0473 562 955
Restaurant Mon Amour (+Mo/Lu/Mon)	+39 348 333 428 6
Restaurant Alpen	+39 0473 563 002
Restaurant Pizzeria Zur Sonne	+39 0473 565 978
Restaurant Pizzeria Steakhouse Römerkeller	+39 388 899 870 7

TSCHERMS / CERMES

Montag / Lunedì / Monday

Essbar im Kränzlhof	+39 0473 563 733
Pâtisserie D'Amor	+39 331 349 365 7
Jausenstation Hoferhof	+39 0473 562 362
Pizzeria Helden	+39 0473 550 235

Dienstag / Martedì / Tuesday

Gasthaus Eggbauer	+39 339 390 163 4
Restaurant Löwenwirt	+39 0473 561 420
Restaurant Terz (+Mi/me/Wed)	T +39 0473 861 645

Donnerstag / Giovedì / Thursday

Buschenschank Haidenhof (+ Fr/ve/Fri, 10.2024 Do/gi/Thu)	+39 0473 564 451
Restaurant Pizzeria & Steakhouse Gerhard	+39 0473 561 625

Samstag / Sabato / Saturday

Restaurant Leitenschenke	+39 333 856 347 2
--------------------------	-------------------

Sonntag / Domenica / Sunday

Restaurant miil (+ Mo/lu/Mon)	+39 0473 563 733
Wirtshaus Sapperlot (+ Mo/lu/Mon)	+39 0473 564 305

Kein Ruhetag / nessun giorno di riposo / no closing days

Restaurant Sessellift (Sommer/estate/Summer 15.06.-30.09-2024)	+39 335 631 838 2
---	-------------------

BURGSTALL / POSTAL

Montag / Lunedì / Monday

Bar-Café Konditorei Sonia	+39 0473 422 025
Buschenschank Wieslerhof (+ Di/ma/Tue)	+39 0473 291 327
Pizzeria-Bar-Restaurant Rössl-Cavallino Burgstall/Postal (+ Di/ma/Tue)	+39 0473 290 900

Dienstag / Martedì / Wednesday

Bar Evergreen	
Hotel-Restaurant Pizzeria Förstlerhof	+39 0473 292 288

Sonntag / Domenica / Sunday

Bahnhof Bar Burgstall KM 23	+39 339 349 366 8
Gasthaus Etschgrund	+39 0473 292 410
Pizzeria Pirri	+39 0473 291 348
Vinothek Cuvée	+39 0473 291 248
Café Bistro Flow (+ Sa/Sat)	+39 329 558 8994

Kein Ruhetag / nessun giorno di riposo / no closing day

Gasthof-Pizzeria Martha	+39 0473 292 315
Hotel-Restaurant-Bar Mucbele	+39 0473 291 248
Restaurant-Bar Hidalgo	+39 0473 292 292
Restaurant-Bar Sportbar	+39 0473 521 074

GARGAZON / GARGAZZONE

Montag / Lunedì / Monday

RunstnerHofCafe (+Di/ma/Tue) (07.-08.2024 + So/do/Sun)	+39 376 029 153 9
--	-------------------

Dienstag / Martedì / Tuesday:

Jausenstation Kathi	+39 333 599 070 6
---------------------	-------------------

Sonntag / Domenica / Sunday

Manu's Cafe Bar Bistro (+ Sa/sa/Sat ab/dalle/from 13.00)	
Restaurant Pizzeria Schmiedhof	+39 0473 292 365

Kein Ruhetag / nessun giorno di riposo / no closing day

Bistro Naturbar Tennis	+39 366 288 752 3
------------------------	-------------------

Änderungen vorbehalten / salvo variazioni / subject to changes!

IMPRESSUM / CREDITS

Herausgeber / Committente / Publisher

Tourismusverein Lana und Umgebung
Associazione turistica Lana e dintorni
Tourist office Lana and environs

Projektleiter / Responsabile di progetto / Project Manager

Lisa Öttl, Silvia Gentilini, Claudia Reiter

Texte & Übersetzungen / Testi e traduzioni / Text & translation

Elisabeth Klammer
context. simply good content

Grafik / Grafica / Graphic

Philipp Aukenthaler - www.hypemylimbus.com

Fotorechte / Diritti di immagini / Photo rights

lanaregion.it/Maïke Wittreck, lanaregion.it/Stefan Mahlke, IDM Südtirol-Alto Adige/Alex Filz. Bildinsetate aus dem Besitz der Inserenten/Le immagini delle singole inserzioni sono fornite dall'archivio dell'inserzionista/ Images of individual advertisements are provided by the advertiser

Druck / Stampa / Print

Lanarepro GmbH

