

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 |
| Hauben
Cappelli
Toques | Terrasse/Garten
Terrazza/giardino
Terrace/garden | Hund im Lokal erlaubt
Cani ben accetti
Dogs allowed |
| Gabeln
Forkette
Forks | Behindertengerecht
Strutture per disabili
Handicapped-accessible | WI-FI |
| Hauptöffnungszeit
Apertura
Main opening time | Parkplatz
Parcheggio
Parking lot | Klimaanlage
Aria condizionata
Air conditioning |
| Öffnungszeiten
Orario
Opening hours | Kindermenü
Menù per bambini
Children's menu | |
| Warme Küche
Piatti caldi
Hot food | Spielplatz
Parcogiochi
Playground | |
| Ruhetag
Giorno di riposo
Closing day | | |



Bühne frei für
Gemeinschaft.
Il palco alla comunità!

Kultur-Sponsoring:
Weil Ideen unser Leben bereichern.

Kultur bringt Menschen zusammen
und belebt unser Land. Wir fördern
Projekte, die inspirieren – für mehr
Raum für Talente und Begeisterung.

raiffeisenlana.it

Sponsorizzazione culturale: perché le
idee arricchiscono la nostra vita.

La cultura unisce le persone e dà vita
al nostro paese. Sosteniamo progetti
che ispirano, creando più spazio per
talenti ed entusiasmo.

raiffeisenlana.it

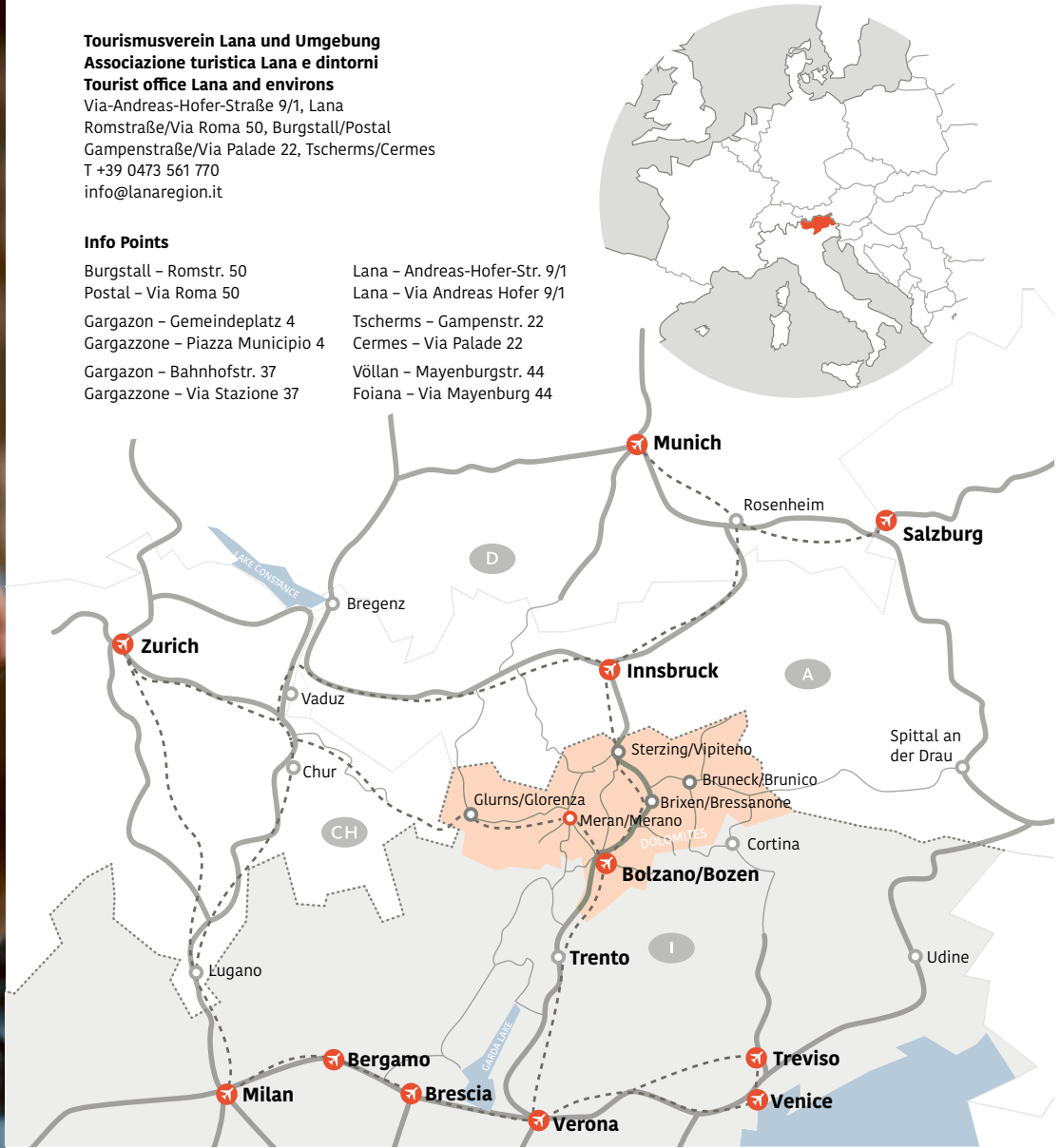
Werbenüttelung – messaggio pubblicitario



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

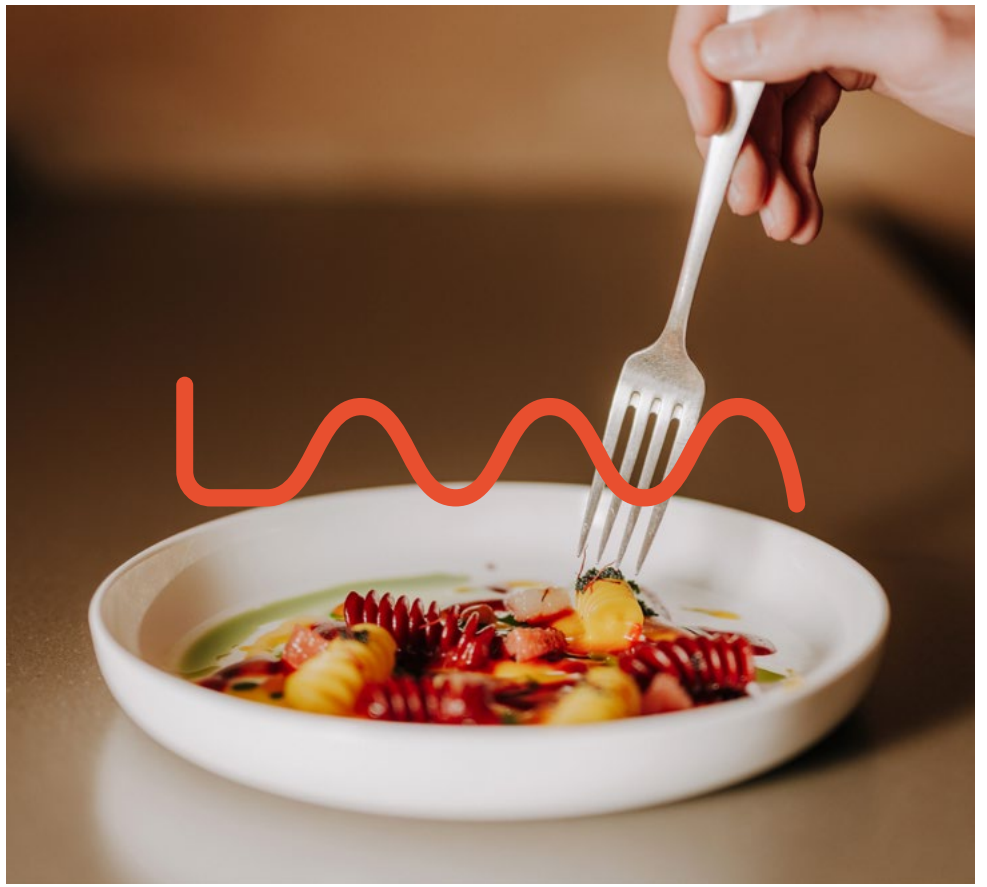
- | | |
|---------------------------------|-------------------------------|
| Burgstall – Romstr. 50 | Lana – Andreas-Hofer-Str. 9/1 |
| Postal – Via Roma 50 | Lana – Via Andreas Hofer 9/1 |
| Gargazon – Gemeindeplatz 4 | Tschermers – Gampenstr. 22 |
| Gargazzone – Piazza Municipio 4 | Cermes – Via Palade 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 2026



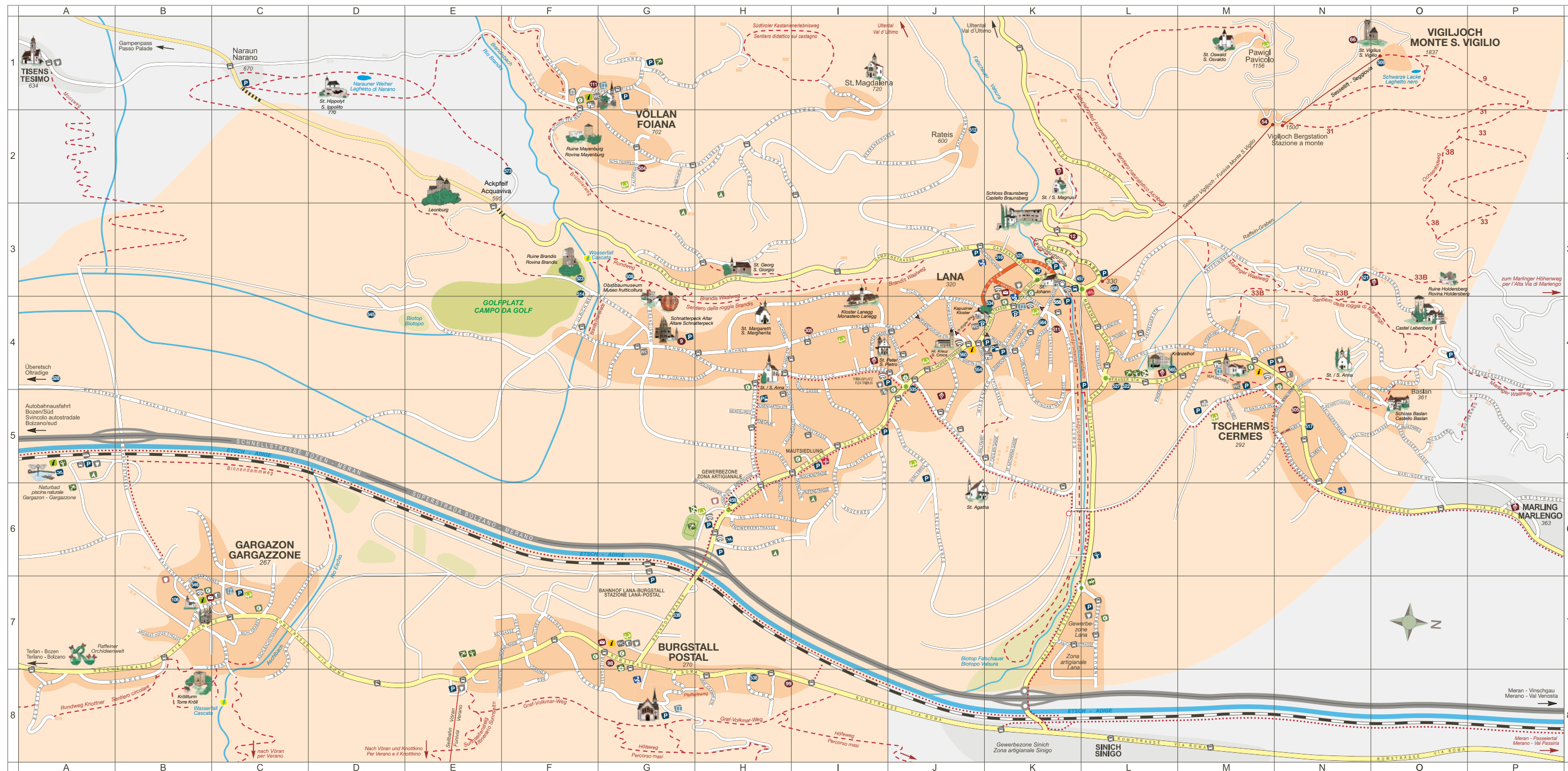
Lana Connects.



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 der Region Lana 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 Vigilsjochs 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, Eingemachtem 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 della regione di Lana 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 bistrot così come accoglienti trattorie, pizzerie, 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 Vigljoch.

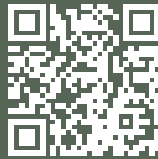
The chefs in South Tyrol have perfected a fusion of Italian-Mediterranean cuisine with the earthier Tyrolean peasant tradition, using fresh, regional products when possible. These culinary delights are served in the finest local restaurants, in the contemporary bistros, cosy inns and pizzerias – as well 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	KESCHTNRIGGL CHESTNUT FESTIVAL 19.10.-02.11.2025	EIS/KAFFEE/KUCHEN GELATO/CAFFÈ/TORTE ICE CREAM/COFFEE/CAKES	ERLESENE WEINE VINI SELEZIONATI SELECTED WINES
miil		M4 565	10	So-Mo/ do-lu/ Sun-Mon			•
1477 Reichhalter		K3 516	11	So/do/Sun		•	•
Kirchsteiger		F1 111	12	Do/gi/Thu	•	•	•
Stube Ida & Restaurant 1500		M2 54	13	-	•	•	•
Stadele		K4 511	15	Mo/lu/Mon			•
Gutshof		F3 514	16	-		•	•
Brandiskeller		F3 523	17	Di/ma/Tue			•
EssBar im Kränzelhof		M4 565	19	Mo/lu/Mon		•	•
Förstlerhof		H8 99	20	Di/ma/Tue		•	•
Forsterbräu Lana		K3 547	21	Di/ma/Tue			
Götzfriedkeller		F2 573	22	Di/ma/Tue			•
Krebsbach		D4 545	23	Mo/lu/Mon		•	•
Lanahof		K4 534	24	Mo/lu/Mon			
Rebmannkeller		I4 305	25	Mo/lu/Mon			•
Sapperlot		N5 517	26	So-Mo/ do-lu/ Sun-Mon			•
Teiss		K3 457	27	Sa-So/ sa-do/ Sat-Sun		•	•
Terz		N5 505	28	Di-Mi ma-me Tue-Wed			•
Traube		J4 535	29	variabel/ variabile/ variable			•
Waalrast		G3 508	30	Mo/lu/Mon			•
Haidenhof		N3 521	31	Do-Fr/ gi-ve/ Thu-Fri			•

Weitere Ruhetage ab S. 43 / ulteriori giorni di riposo pag. 43 / further closing days page 43

FISCHGERICHTE SPECIALITÀ DI PESCE FISH PLATTERS	FRÜHSTÜCK/BRUNCH COLAZIONE/BRUNCH BREAKFAST/BRUNCH	GLUTENFREIE GERICHTE CUCINA SENZA GLUTINE GLUTEN-FREE DISHES	GRILLSPEZIALITÄTEN 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	WILDERGERICHTE SELVAGGINA GAME DISHES
•		•		•		•		•	•	•
•	•	•		•				•	•	•
•	•	•	•	•		•		•	•	•
•	•	•				•		•	•	•
•		•		•					•	•
•	•	•		•				•	•	
		•	•	•		•	•		•	•
		•		•		•		•	•	
•			•	•	•	•			•	•
		•	•	•		•		•	•	
		•	•	•	•	•			•	•
				•	•	•	•		•	•
		•	•			•	•		•	
•		•	•	•	•	•			•	•
•		•							•	
•		•							•	
•		•	•	•		•			•	•
			•			•	•		•	
			•			•	•			



ENTDECKE UNSERE
BACKKURSE
SCOPRI I NOSTRI CORSI
PER PANE E PIZZA

FARINARIUM

DAS DETAILGESCHÄFT FÜR GETREIDE UND MEHLE
DER MERANER MÜHLE

LA BOUTIQUE DEI CEREALI E DELLE FARINE DI
MOLINO MERANO

Komm uns besuchen! *Vieni a trovarci!*

Industriezone 7 | Zona industriale 7 - Lana - Südtirol | Alto Adige
+39 0473 497297 - farinarium@meranermuehle.it

MERANERMUEHLE.IT | MOLINOMERANO.IT

@MOLINOMERANO_MERANERMUEHLE

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.-12.2026
 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

1477 REICHHALTER FAM. DISSERTORI



Echt, einfach, edel. 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 drei Hauben von Gault&Millau, drei Gabeln von Falstaff und dem Monocle Restaurant Award.

Autentico - semplice - raffinato. La terrazza ombrosa, il pergolato di vite e due accoglienti „Stube“ sono sempre disponibili per i viaggiatori di passaggio e per chi vuole gustare con calma un pranzo o la cena, un caffè al 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 tre cappelli Gault&Millau, tre forchette Falstaff e il Monocle Restaurant Award.

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. Awarded three Gault&Millau toques, three Falstaff forks and the Monocle Restaurant Award.

K3 516 | Gasthaus/trattoria/inn

02.-12.2026
 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
 eat@1477reichhalter.com
 1477reichhalter.com



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

 03.2026-01.2027
 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



STUBE IDA & RESTAURANT 1500

VIGILIUS MOUNTAIN RESORT



Hoch geht es mit der Seilbahn in 6 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 6 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 6 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

 05.2026-02.2027
 11.00-21.00
 12.00-18.00 (ida) & 19.00-20.45 (1500)
 -

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



MERAN

KELLEREI • CANTINA

WINE SHOP

WINE TASTING

GUIDED TOURS

KELLEREIMERAN.IT



CITY
VINO
THEK

MERAN

KELLEREI • CANTINA

WINE SHOP

WINE BAR

WINE TASTING

GUIDED TOURS

CANTINAMERANO.IT



STADELE MATTHIAS WENIN



Das Restaurant Stadele bietet eine schlichte 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 herzhaft 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 come a cena. Un posto dove si può mangiare un buon boccone, stare bene e spassarsela in buona compagnia.

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.-12.2026



12.00-14.00 & 18.30-24.00



12.00-14.00 & 19.00-21.30



Mo/lu/Mon + So Mittag/do mezzogiorno/Sun midday

Aichweg/via delle Querce 2

39011 Lana

T +39 338 270 286 0

info@stadele.eu

stadele.eu



GUTSHOF AUER BRIGITTE



Der Gutshof am Golf Club Lana ist ein Treffpunkt für Feinschmecker und Genießer. Mittags vereint die Küche alpine und mediterrane Aromen, abends stehen kreative Pizza und frisches Sushi auf der Karte. Ein Genusssort mitten im Grünen – entspannt, ungezwungen und einladend.

Il Gutshof al Golf Club Lana è un punto d'incontro per gli amanti della buona cucina. A pranzo, sapori alpini e mediterranei si fondono in piatti autentici, la sera il menù offre pizza creativa e sushi fresco. Un luogo di gusto immerso nel verde – rilassante, informale e accogliente.

The Gutshof at Lana Golf Club is a meeting place for food lovers. At lunchtime, alpine and mediterranean flavors blend into authentic dishes, while the evening menu features creative pizza and fresh sushi. A culinary hotspot surrounded by nature – relaxed, casual and inviting.

F3 514 | Restaurant/ristorante/Pizzeria/Sushi

02.-12.2026
Di-So/ma-do/Tue-Sun 12.00-16.00
Pizzeria & Sushi Di-Fr & So/ma-ve & do/Tue-Fri & Sun 16.00-21.00
Mo/lu/Mon Pizza 12.00-16.00
Brunch Mo-So/lu-do/Mon-Sun 8.00-11.00

Brandisweg/via Brandis 13
39011 Lana
Tel. +39 0473 562 447
info@gutshof.it
gutshof.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

04.-11.2026
16.30-23.30
16.30-21.45 / 03.-07.2026
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



Prickelnder Apfelsekt

flaschenvergoren,
trocken, naturtrüb

Sidro di mela frizzante

rifermentato in bottiglia,
secco, velato naturale

Sandwiesen-Hof

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

Verkauf ab Hof/Vendita diretta



ESSBAR

OTHMAR RAICH



Erleben Sie pure Genussmomente im Gartenbistro EssBar des Restaurant Miil am Kränzelhof. Genießen Sie in entspannter Atmosphäre ein Glas der hofeigenen Weine und lassen Sie sich von den täglich wechselnden, saisonal inspirierten Gerichten der EssBar verwöhnen.

Vivere momenti di puro piacere nel bistrò EssBar del Ristorante Miil presso il Kränzelhof. Assaporate un bicchiere dei vini della tenuta in un'atmosfera rilassata e gustate le specialità dell'EssBar, che ogni giorno variano, ispirate all'offerta stagionale.

Enjoy pure moments of pleasure at the EssBar bistro of Restaurant Miil at Kränzelhof. Savor a glass of the estate's own wines in a relaxed atmosphere and indulge in the daily changing, seasonally inspired dishes at the EssBar.

M4 565 | Bistro-Restaurant/ristorante

03.-10.2026
11.30-18.00
11.30-16.00
Mo/Lu/Mon

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



FÖRSTLERHOF FAM. DORFMANN



Mit Freude wird man im Föstlerhof 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 selvaggina - 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 "Stube" 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

📅 03.2026-01.2027
🕒 7.00-24.00
🍷 12.00-14.00 & 18.30-21.00, Pizza 17.00-23.00
🏠 Di/ma/Tue (nur/solo/only Pizza)

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



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.-12.2026
🕒 10.00-23.00
🍷 10.00-14.30 & 17.00-21.30
Pizza 16.00-22.30 (06.-10.2026 von/dalle/from 12.00-22.30)
🏠 Mo-Di/Lu-ma/Mon-Tue (07.-09.2026 nur Di/solo ma/just Tue)

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



GÖTZFRIEDKELLER

ALOIS MALLEIER



Uriger Buschenschank im Tisner Mittelgebirge, 5 km oberhalb von Lana gelegen. Tiroler Küche, Götzfriedbrett, Spargelgerichte im Frühjahr, Törggelen im Herbst mit Eigenbauweinen (Vernatsch, Zweigelt, Kerner), sowie frischem Apfelsaft und hofeigenen Kastanien. Großer Kinderspielfeld 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 Törggelen specialties in autumn. Don't miss their homemade desserts. Fresh apple juice and roasted chestnuts. Local wines and draft/bottled beer.

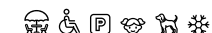
F2 573 | Buschenschank/cantina tipica/tavern

04.-11.2026
 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

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 specialties from the own farm.

D4 545 | Restaurant/ristorante

03.-10.2026
 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
 krebbsbach.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, wahlweise auch 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 wohlfühlt.

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, a piacere preparata anche con farina di kamut o 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.-12.2026
 10.00-01.00
 11.00-22.30 (Pizza 12.00-14.00 & 17.00-00.30)
 Mo/lu/Mon

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

REBMANNKELLER

MARTIN & KATHRIN FLIRI



Am westlichen Ortsrand von Lana liegt der urige Buschenschank Rebmannkeller. 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 Rebmannkeller.

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

At this tavern on the western edge of Lana, enjoy traditional Tyrolean specialities 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.-11.2026
 16.00-23.00
 16.30-22.00
 Mo/lu/Mon

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



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. Chi ama 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

	03.2026-01.2027
	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 17.00-22.00
	Fr-Sa/ve-sa/Fri-Sat 11.30-14.15 & 17.00-22.00
	So-Mo/do-lu/Sun-Mon

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

TEISS

FAM. SCHWIENBACHER



Im Teiss Lana erleben Sie kulinarische Momente der Extraklasse. Ob ein raffiniertes Mittagessen, ein exquisites Abendmenü oder ein aromatischer Kaffee – hier erwartet Sie ein einzigartiges Geschmackserlebnis. Lassen Sie den Tag auf unserer großen Terrasse bei einem erstklassigen Drink ausklingen und genießen Sie die besondere Atmosphäre.

Al Teiss Lana, ogni momento è un viaggio nei sapori. Che sia un pranzo raffinato, una cena gourmet o un caffè aromatico, vi aspetta un'esperienza unica. Concludete la giornata sulla nostra ampia terrazza con un cocktail d'eccezione e lasciatevi conquistare dall'atmosfera speciale.

At Teiss Lana, culinary excellence awaits. Enjoy a refined lunch, a gourmet dinner, or an aromatic coffee. Relax on the spacious terrace and soak up the ambiance. Unwind with a premium drink.

K3 457 | Bistro/Bistrò

	01.-12.2026
	7.30-22.30
	12.00-14.00 & 18.00-21.00
	Sa-So/sa-do/Sat-Sun

Meraner Straße/ via Merano 5
39011 Lana
Tel. +39 378 069 696 0
info@teiss-lana.com
teiss-lana.com



TERZ

LINDNER ANDREAS & DEJORI CARMEN



Bodenständig, niveauvoll und abwechslungsreich, das sind unsere kulinarischen Köstlichkeiten, die wir mit Leidenschaft kreieren. Traditionelle Südtiroler Gerichte teilen sich die Speisekarte mit den feinen Gourmet-Spezialitäten der internationalen Küche. Bei uns finden Sie schmackhafte Menüs und liebevoll zubereitete À la Carte Gerichte. Erlesene regionale und internationale Weine ergänzen das Genussangebot.

Le delizie culinarie che creiamo con tanta passione comprendono piatti tradizionali altoatesini e raffinate specialità gourmet della cucina interazionale. Da noi troverete gustosi menù, piatti à la carte preparati con cura e passione e selezionati vini regionali e internazionali per completare l'esperienza gastronomica.

Down-to-earth, sophisticated and varied - these are the culinary delights we create with passion. Traditional South Tyrolean dishes share the menu with the fine gourmet specialties of international cuisine. We offer delicious set menus and lovingly prepared à la carte dishes. Exquisite regional and international wines round off the culinary delights of offer.

N5 505 | Restaurant/ristorante

03.-12.2026
11.00-23.00 (+Sa-So/sa-do/Sat-Sun 12.00-13.30)
18.30-21.00 (+Sa-So/sa-do/Sat-Sun 12.00-13.30)
Di-Mi/lu-ma/Tue-Wed

Gampenstraße/via Palade 40
39010 Tschermes/Cermes
T +39 0473 861 645
terz@mondihotels.com
tscherms.mondihotels.com/kulinarik

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, wo Walter Gamper und sein Sohn Lukas selbst in der Küche stehen und ihre Gäste mit Südtiroler Spezialitäten und saisonalen Gerichten verwöhnen.

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, dove 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.-12.2026
10.00-15.00 & 17.30-22.00
12.00-14.00 & 18.00-21.00
So/do/Sun (04.-10.2026)
Mo/lu/Mon (11.2026-03.2027)

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



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 della roggia di Brandis in ca. 30-45 minuti, circondato da 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 specialties, on a panoramic terrace overlooking the Etschtal Valley.

G3 508 | Restaurant/ristorante

📅 03.-11.2026
🕒 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

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 della roggia 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

📅 04.-11.2026
🕒 12.00-20.00 (07.-08.2026 von/dalle/from 12.00-21.00)
🏠 durchgehend/continuato/open all day
📍 Do-Fr/gi-ve/Thu-Fri (10.2026 Do/gi/Thu)

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



Weitere Restaurants
und Cafés

Altri ristoranti
e caffè

Other restaurants
and cafes

Gastronomie Gastronomia Gastronomy

HIDALGO & AOMI 🍴🍱🍷

Zwei kulinarische Welten, ein Genuss: Im Hidalgo Grill Restaurant erwarten Sie Fleischspezialitäten vom Grill, köstliche Fischgerichte, mediterrane Antipasti, Vorspeisen und himmlische Desserts. Im Aomi Japan Inspired Restaurant erleben Sie die perfekte Begegnung japanischer Aromen mit mediterraner Tradition - von klassischen Wagyu-Verkostungen über Udon-Suppe, gebratenen Gyoza, bis hin zu glasiertem Miso-Gemüse.

Due mondi culinari, un solo piacere: Al Grill Restaurant Hidalgo vi aspettano specialità di carne alla griglia, deliziosi piatti di pesce, antipasti mediterranei, primi piatti e dessert irresistibili. All'Aomi Japan Inspired Restaurant vivrete il perfetto incontro tra i sapori giapponesi e la tradizione mediterranea - dalle classiche degustazioni di Wagyu alla zuppa Udon, gyoza saltati in padella, fino alle verdure glassate al miso.

Two culinary worlds, one delight: At the Hidalgo Grill Restaurant, you'll savor grilled meat specialties, delicious fish dishes, Mediterranean antipasti, starters, and heavenly desserts. At the Aomi Japan Inspired Restaurant, experience the perfect fusion of Japanese flavors with Mediterranean tradition - from classic Wagyu tastings and Udon soup to pan-fried gyoza and glazed miso vegetables.

H8 538 | Restaurant/ristorante
Romstraße/via Roma 7, 39014 Burgstall/Postal, T +39 0473 292 292, restaurant-hidalgo.it
📅 01.-12.2026
🕒 11.00-15.00 & 18.00-23.00
🏠 12.00-14.00 & 18.30-21.30
🚪 -

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.-12.2026
🕒 6.30-15.00 & 17.00-22.00
🏠 11.30-14.00 & 17.30-21.00
🚪 So/do/Sun (+ Sa/Sat ab/dalle/from 7.2026)

FALGER

Kleiner, familiengeführter Betrieb, in dem jeder Gast besonders wertgeschätzt wird. Im à-la-carte-Restaurant wird eine umfangreiche Auswahl an Südtiroler und mediterranen Gerichten sowie ofenfrische Pizza serviert. Geboten werden saisonale Spezialitäten wie Spargel-, Wild- und Pilzgerichte, sowie im Frühjahr Wildkräuter- und Blütengerichte und im Oktober Kastanien- und Kürbisgerichte. Mit großem Parkplatz und Panoramaterrasse. Un piccolo esercizio a conduzione familiare in

cui l'ospitalità viene dal cuore. Nel ristorante à la carte offriamo una scelta di piatti tipici sudtirolesi e mediterranei. Troverete anche squisite pizze fresche di forno e specialità stagionali come asparagi, selvaggina e funghi o piatti con erbe profumate e fiori selvatici in primavera e piatti con castagne e zucca in autunno. Con grande parcheggio e terrazza panoramica. As a small, family-run business, we pride ourselves in making every guest feel special. In the fine à la carte restaurant, you'll find an extensive selection of South Tyrolean and Mediterranean dishes as well as freshly-baked pizza. We also serve seasonal specialties like asparagus, game and mushroom dishes as well as wild herb and flower dishes in spring and dishes with chestnut and pumpkins in autumn. With large parking area and panoramic terrace.

G2 504 | Restaurant/ristorante Pizzeria
Völlan/Foiana, Mayenburgstraße/via Mayenburg 7, T +39 0473 568 010, falger.net
📅 01.-12.2026
🕒 8.00-23.00
🏠 12.00-14.00 & 17.30-21.00 / Pizza 17.30-22.00
🚪 Mi/me/Wed

JOCHER

Wenn aus Feldern, Wäldern und Weinbergen das Beste zusammenkommt, erwartet Sie im Jocher purer Genuss – auf dem Teller und im Glas. Das Küchenteam rund um David und Sonja setzt auf hochwertige, vor allem regionale Produkte, bei denen Zutaten aus der Umgebung und der Natur die Hauptrolle spielen. Auf der neuen Sonnenterrasse genießen Sie Südtiroler Spezialitäten, frisch gebackene Kuchen, hausgemachtes Eis sowie Ihre Lieblingsgetränke. Quando il meglio di campi, boschi e vigneti

si unisce, al Jocher vi aspetta il puro piacere – nel piatto e nel bicchiere. Il team di cucina, guidato da David e Sonja, punta su prodotti di alta qualità, soprattutto regionali, in cui gli ingredienti provenienti dal territorio e dalla natura sono i veri protagonisti. Sulla nuova terrazza soleggiata potrete gustare specialità altoatesine, torte appena sfornate, gelato fatto in casa e le vostre bevande preferite. When the best of the fields, forests and vineyards come together, pure enjoyment awaits you at Jocher – on your plate and in your glass. The kitchen team led by David and Sonja focuses on high-quality, primarily regional products, with ingredients from the surrounding area and nature playing the leading role. On the new sun terrace, you can enjoy South Tyrolean specialties, freshly baked cakes, homemade ice cream and your favourite drinks.

N1 66 | Gasthof/albergo/inn
Pawigl/Pavicolo 16, 39011 Lana, T +39 0473 556 008, Mobil +39 327 418 698 4, jocher.it
📅 05.2026-02.2027
🕒 9.00-17.30
🏠 11.30-15.00
🚪 Di/ma/Tue

PIRCHER

Das Restaurant Pircher befindet sich in Nals an der Südtiroler Weinstraße inmitten von Obstplantagen. Im großen Garten und auf der Sonnenterrasse werden Sie mit traditionellen Südtiroler Speisen, Nudelgerichten, Brettljause, Kuchen u.v.m. verwöhnt. Kindergerichte sowie toller Kinderspielplatz. Il ristorante Pircher è situato in mezzo ai frutteti direttamente lungo la strada del vino. Nel ampio giardino e sulla terrazza soleggiata vi vizeremo con piatti tradizionali altoatesini,

pasta, merende, torte e molto altro. Adatto alle famiglie, con pasti speciali per bambini e grande parco giochi.

The Pircher restaurant is located in Nals on the South Tyrolean Wine Road, in a quiet location surrounded by orchards. In the large garden and on the sunny terrace we spoil you with traditional South Tyrolean dishes, pasta dishes, snacks, cakes and much more. For families special children's meals and a great children's playground.

A4 528 | Restaurant/ristorante

Weinstraße/strada del Vino 45, 39010 Nals/Nalles,

T +39 338 175 811 8

04.-11.2026

10.30-22.30

11.30-21.00

Mi-Do/me-gi/Wed-Thu

FAMILY-ALM GAMPL

Verwöhnt wird man mit typischen Almgerichten, Südtiroler Köstlichkeiten, hausgemachten Kuchen 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 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 and home-made cakes - 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,

gampl-alm.com

17.04.-08.11.2026

8.00-21.00

11.30-19.30

-

SESSELLIFT

Genießen Sie die spektakuläre Aussicht von der Panoramaterrasse auf die umliegende Bergwelt und den besonderen Weitblick in die Dolomiten. Sie werden mit traditioneller Südtiroler Küche und schmackhaften Nudelgerichten verwöhnt. Verschiedene Weine, Biersorten und feine hausgemachte Säfte runden die reichhaltige Speisekarte ab.

Goditi la vista spettacolare dalla terrazza panoramica sulle montagne circostanti e la spettacolare vista sulle Dolomiti. Potrai scegliere tra le varie specialità della cucina altoatesina tradizionali e gustosi piatti di pasta. Diversi tipi di birra e ottimi succhi fatti in casa completano il vasto menu. Enjoy the spectacular view from the panoramic terrace of the surrounding mountains and the special panoramic view of the Dolomites. You will be spoilt with traditional South Tyrolean cuisine and a variety of pasta dishes. Various wines, beers and fine homemade juices round off the extensive menu.

O1 509 | Gasthaus/albergo/inn

Lebenbergstr./via Monte Leone 22, Vigiliujoch/San Vigilio, T +39 335 631 838 2, gastaussessellift.it

04.-11.2026

9.00-18.00

11.00-16.00

-

HAPPM PAPP

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

Il ristorante di hamburger Happm Pappm 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.-12.2026

11.00-23.00

11.00-23.00 (Self Service)

So-Mo/do-lu/Sun-Mon

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 keeps patrons coming back for more!

L4 527 | Pizzeria

Meranerstraße/via Merano 50, 39011 Lana,

T +39 0473 561 381, pizzerialiesy.com

01.-12.2026

17.00-24.00

17.00-23.00

Mi/me/Wed

PFEFFERLECHNER

Zünftig traditionell speisen 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 delizia i propri ospiti, nell'accogliente cantina, con specialità altoatesine. Birrificio artigianale con grande giardino ombreggiato e area 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 specialties. Own brewery with large beer garden and children's playground.

J4 554 | Buschenschank/cantina tipica/tavern

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

T +39 0473 562 521, pfefferlechner.it

13.03.-22.11.2026

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

RAFFLERHOF

Die Gasthausküche bietet traditionelle Hausmannskost und saisonale Gerichte, wie Spargel und Bärlauch im Frühjahr und Törggelerichte 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 ideale 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 specialties 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
Rateiserweg/via Rateis 14, 39011 Völlen/Foiana
T +39 334 303 605 4, rafflerhof.it

 04.-11.2026
 11.00-22.00
 11.30-21.30
 Do/gi/Thu

CUVÉE

Ciao amici del vino! Ein Glas Wein und dazu zwei Scheiben Rohschinken! Der Treffpunkt in Burgstall für Weinliebhaber und Genießer. Dass die Sardelle aus Sizilien am Besten zu einem mineralischen Verdicchio passt und unser Südtiroler Speck nach einem kühlen Vernatsch schreit, ist längst kein Geheimnis. Bei uns gibt es beides, und abgesehen von entspannter Atmosphäre und einheimischer Luft, gibt es hier über 180 Weinetiketten, Bier und alkoholfreie Produkte.

Ciao buongustai. Un bicchiere di vino e due fette di prosciutto crudo! Il punto d'incontro a Postal per gli amanti del vino. Che l'acciuga siciliana si abbinerà perfettamente a un Verdicchio minerale e che il nostro speck altoatesino richieda un fresco Vernatsch non è più un segreto. Da noi trovate entrambi: oltre all'atmosfera rilassata e al fascino locale, qui brillano più di 180 etichette tra vini, birre e bevande analcoliche di qualità. Vi aspettiamo! Hi winelovers! A glass of wine and two slices of prosciutto, please! The hotspot in Burgstall for wine lovers and connoisseurs. It's no longer a secret that Sicilian anchovies pair best with a mineral Verdicchio and that our South Tyrolean speck calls for a cool Vernatsch. We offer both, in addition to a relaxed atmosphere, over 180 wine labels and beer and non-alcoholic drinks.

G8 98 | Vinothek-Feinkost/vinoteca-delicatessen/vinotheque-delicacies
Romstraße/via Roma 91, 39014 Burgstall/Postal,
T +39 0473 291 248, @cuvée.wine.more
 01.-12.2026
 Mo-Mi/lu-me/Mon-Wed 10.00-13.30 & 15.30-21.30
Do-Fr/gi-ve/Thu-Fri 10.00-13.30 & 15.00-23.00,
Sa 10.00-13.30
 So/do/Sun

Kaffee und Eis Caffè e gelato Coffee and ice cream

BRAUNSBERGERHOF

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

Grande terrazzo panoramico vicino a Castello Braunsberg, raggiungibile attraverso il sentiero Braunsberg (presso il Valsura) o dal sentiero della Gola.
Large, scenic terrace near Braunsberg Castle. Accessed via the Gaupromenade footpath or the Braunsbergweg trail (starts at the Falschauer bridge).

K3 12 | Café
Ultnerstraße/via Ultimo 9a, 39011 Lana,
T +39 0473 561 698, braunsbergerhof.com
 02.04.-02.11.2026
 8.00-19.00
 Mi/me/Wed

DORFCAFE GARGAZON

Nettes kleines Café im Dorfzentrum von Gargazon. Ob Kaffee, Aperitifs und anderen Drinks, es werden auch verschiedene Vor- und Hauptspeisen sowie Desserts serviert. Auf Wunsch auch glutenfreie, vegetarische und vegane Gerichte.

Piccolo e grazioso caffè nel centro di Gargazon. Vengono serviti caffè, aperitivi e altre

bevande, ma anche vari primi e secondi piatti e gustosi dessert. Su richiesta anche pietanze vegetariane, vegane e senza glutine.
Nice little café in the center of Gargazon. Whether coffee, Hugo or other drinks, various snacks, ice cream, cakes and small salads are also served for lunch.

B7 546 | Café
Gemeindeplatz/piazza Municipio 6, 39010 Gargazon/Gargazzone, T +39 333 150 597 1
 01.-12.2026
 7.00-22.00
 11.30-14.00 & 18.00-21.00
 Mo ab/lu dalle/Mon from 15.00 + Di/ma/Tue

KUNTRAWANT

Die hippe Kaffeerösterei in Lana. Gemütliches Caffeehaus mit Konditorei, light lunch und coolem coffe shop. Liebt ihr Espressoflight, V60, Chemex? Kaffeerösterei mit Home-Barista-Kursen und coffee cuppings.

La torrefazione di caffè alla moda a Lana. Accogliente caffetteria con pasticceria, snack, e un coffee shop super trendy. Percorso espressi, V60 o chemex? Torrefazione con corsi per home-barista e degustazioni di caffè.
The trendy coffee roastery in Lana. Cozy coffeehouse with patisserie, snacks and a stylish coffee shop. Espresso tasting, V60 or Chemex?? Coffee roastery with home barista courses and coffee cuppings.

H6 459 | Caffeehaus/Kaffeerösterei
Josef-Aigner-Straße/via Josef Aigner 2, 39011 Lana,
T +39 0473 864 830, kuntrawant.com
 01.-12.2026
 7.30-19.30 (Sa-Feiertage/sa-giorni festivi/
Sat-holidays 9.00-18.00)
 So/do/Sun

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.-12.2026
 6.30-18.30 (Winter/inverno 6.30-18.00)
 -

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, **eisdiele-sader.it**
 01.-12.2026
 8.30-20.00 / Winter/inverno 8.30-19.00
 So-Mo/do-lu/Sun-Mon

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**
 03.-11.2026
 8.00-13.00
 Mo-Di/lu-ma/Mon-Tue (07.-08.2026+ So/do/Sun)

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 561 375,
M +39 349 401 744 5
 01.-12.2026
 7.00-01.00
 Sa/Sat



SHUTTLE

Nachtzuschlag (21– 07 Uhr): 20 %
Zuschlag Radtransport: ab € 5,00
Zusätzliche Wartezeit: € 50,00 pro Stunde
Rechnungszuschlag: 10 %
Supplemento per corse notturne (ore 21 – 07): 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

SHUTTLE SERVICE NAGELE
+39 338 1455778

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	€ 80,00
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 – Tscherms/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	€ 90,00

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.

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 Cocktailbar Kuntner	+39 0473 692 616
cak - Café am Kulturhaus	+39 327 707 079 3
Lanahof Bierhaus	+39 0473 563 079
Restaurant Krebsbach	+39 0473 561 409
Restaurant Stadele	+39 338 270 286 0
Restaurant Waalrast	+39 0473 561 270
Trattoria Weisses Kreuz	+39 0473 490 911

Dienstag / Martedì / Tuesday

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 10.2025-06.2026)	+39 0473 561 257
Gourmet-Bar Diversus	+39 0473 320 253

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 Bistro Capuccino	+39 0473 609 495
Café Braunsbergerhof	+39 0473 561 698
Café zum Hasen	+39 327 026 965 8
Gasthof Falger	+39 0473 568 010
Pizzeria Liesy	+39 0473 561 381

Donnerstag / Giovedì / Thursday

Gasthaus Rafflerhof	+39 334 303 605 4
Restaurant Kirchsteiger	+39 0473 568 044

Samstag / Sabato / Saturday

Bistro Teiss (+So/do/Sun)	+39 378 069 696 0
Café Konditorei Flora	+39 0473 550 262

Café Plankensteiner	+39 0473 561 375
Mensa Mahlzeit (+So/do/Sun)	+39 0473 561 347

Sonntag / Domenica / Sunday

Bar Alm	+39 0473 565 354
Bar Aperitiv/o	+39 345 846 363 7
Bar Bistro Fundus	+39 339 349 366 8
Bar Eurocenter (+Sa Nachm./sa pom./Sat aftern.)	+39 0473 562 992
Bar Bistro Nordkap	+39 339 227 223 8
Bistro 2000 (+Sa Nachm./sa pom./Sat aftern.)	+39 0473 550 249
Bistro Weinbar Pur Südtirol	+39 0473 012 146
Café am Gries	
Café Central	+39 339 348 296 5
Café Eisdiele/Gelateria Sader (+Mo/lu/Mon)	+39 0473 563 490
Café Goldegg	
Café Haberle	+39 0473 561 727
Café Harmonie	+39 334 108 742 1
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.-10.2026) + (Mo/lu/Mon 11.2026-03.2027)	+39 0473 561 150
Restaurant Pizzeria Lan.arena	+39 0473 563 535
Vinothek Gourmet Ladele (+Sa Nachm./sa pom./Sat aftern.)	+39 0473 290 924

Kein Ruhetag / Senza giorno di riposo / no closing day

Restaurant Gutshof	+39 0473 562 447
Restaurant vigilius mountain resort	+39 0473 556 600
Café Konditorei Mein Beck	+39 0473 563 133
Eismanufaktur JeLia	+39 331 394 315 6
Gasthof Family-Alm Gampl	+39 338 622 698 7
Gasthof Seespitz	+39 0473 562 955
Restaurant Mon Amour	+39 348 333 428 6
Restaurant Pizzeria Alpen	+39 0473 563 002
Restaurant Pizzeria Zur Sonne	+39 0473 565 978
(Mi abends/me sera/Wed evening)	
Restaurant Pizzeria Steakhouse Römerkeller	+39 388 899 870 7
Restaurant Sushi 168	+39 0473 321 301

TSCHERMS / CERMES

Montag / Lunedì / Monday	
Pâtisserie D’Amor	+39 331 349 365 7
Jausenstation Hoferhof	+39 0473 562 362
Pizzeria Helden	+39 0473 550 235
Essbar im Kränzlhof	+39 0473 563 733

Dienstag / Martedì / Tuesday	
Restaurant Löwenwirt	+39 0473 561 420
Restaurant Terz (+Mi/me/Wed)	+39 0473 861 645

Donnerstag / Giovedì / Thursday	
Buschenschank Haidenhof (+Fr/ve/Fri, 10.2026 Do/gi/Thu)	+39 0473 564 451

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 Pizzeria & Steakhouse Gerhard	+39 0473 561 625
Restaurant Sessellift	+39 335 631 838 2
(Sommer/estate/Summer 15.06.-30.09.2026)	

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

Sonntag / Domenica / Sunday	
Gasthaus Etschgrund	+39 0473 292 410
Pizzeria Pirri (+Mo/lu/Mon)	+39 0473 291 348

Kein Ruhetag / nessun giorno di riposo / no closing day	
Bahnhof Bar Burgstall KM 23	+39 333 208 329 6
Gasthof-Pizzeria Martha	+39 0473 292 315
Hotel-Restaurant-Bar Mucelle	+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.-08.2026 +So/do/Sun) (03.-10.2026)	+39 376 029 153 9

Dienstag / Martedì / Tuesday:	
Jausenstation Kathi (+Mo/lu/Mon)	
Bar Dorfcafè Gargazon (+Mo/lu/Mon ab 15.00)	+39 333 150 597 1

Sonntag / Domenica / Sunday	
Manu´s Cafe Bar Bistro (+Sa/sa/Sat ab/dalle/from 13.00)	+39 335 691 990 4
Bar NiLa	+39 327 793 145 8
Schmiedhof	+39 0473 292 365

Kein Ruhetag / nessun giorno di riposo / no closing day	
Sportbar Gargazon	+39 338 260 116 2

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

Silvia Gentilini, Claudia Reiter

Texte & Übersetzungen / Testi e traduzioni / Text & translation

Elisabeth Klammer

Grafik / Grafica / Graphic

Philipp Aukenthaler - www.hypemylimbus.com

Fotorechte / Diritti di immagini / Photo rights

lanaregion.it/Maike Wittreck, lanaregion.it/Dominic Telser, lanaregion.it/upscale marketing,
Kränzelhof/Emi Massmer Emotions
Bildinserate 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

