

la CUCINA

FOR LOCALS & TRAVELLERS FROM AROUND THE GLOBE.

healthy FOOD for active people.

ENJOY THE GOOD LIFE.
ENJOY OUR LA CUCINA.



ALPIN TRIFFT MEDITERRAN – kulinarische Expeditionen jenseits der Dreitausender im La Cucina, in der brandneuen Sportlers Lodge Sölden. Mediterrane Klassiker für alle, die 100 Jahre und älter werden möchten, alpine Spezialitäten von der Alm und italienische Gusto-Gerichte, die du zwar nicht aussprechen kannst, dafür aber umso mehr genießt. In unserem Ristorante fusionieren alpine Herzhaftigkeit und mediterrane Leichtigkeit zu einem Genusserlebnis der Extraklasse.

Alpine meets Mediterranean – culinary expeditions beyond the three thousand meter peaks at La Cucina in the brand new Sportlers Lodge Sölden. Mediterranean classics for all those who want to live 100 years or even more, alpine specialties from the mountain pastures and Italian gourmet dishes that you can't pronounce but enjoy all the more. In our Ristorante, Alpine heartiness and Mediterranean lightness merge to create a true culinary experience.

0043 5254 30880 | hello@ristorantelacucina.at  

NEW: BOOK YOUR TABLE ONLINE! EASY. SIMPLE. GOOD.



V=♥

veggie & vegan: for
you and the planet!

Wir bieten ein reichhaltiges Angebot an vegetarischen und auch eine Auswahl an veganen Gerichten an, die weder an Geschmack noch an Kreativität sparen.

100 %

time for culinary delights:
16.00 – 22.30 uhr

Ab 16.00 Uhr tischt unsere Küche köstliche Pizzen auf. Von 18.00 – 21.45 Uhr steht dir die komplette Speisekarte zur Verfügung & für alle Nachtschwärmer servieren wir Late Night Pizza von 21.45 – 22.30 Uhr. Dig in!

TIP

ready für den tasty
peak am morgen?

Leg nach, so oft du willst: Täglich zwischen 07.00 und 10.30 Uhr verwöhnen wir dich mit unserem Frühstücksbuffet zum Preis von € 20,00 pro Person.

AUCH FÜR EXTERNE GÄSTE

culinary NEWS

FOOD for locals & travellers.

DINNER VIBES IM LA CUCINA!

Lasst das Gemeinsame bei einem Abendessen im urbanem Ambiente unseres Ristorantes hochleben und erlebt eine Fusion aus alpiner Regionalität und mediterranem Flair. Weitere Genussangebote findet ihr regelmäßig auf unserer Website unter den CULINARY NEWS. Hier halten wir euch auf dem Laufenden und berichten immer wieder von Specials oder besonderen Neuigkeiten. Für ausreichend kostenlose Parkplätze ist gesorgt.

DINNER VIBES AT LA CUCINA!

Celebrate togetherness with a dinner in the urban ambience of our Ristorante and experience a fusion of Alpine regionality and Mediterranean flair. You can regularly find further culinary delights on our website under CULINARY NEWS. Here we keep you up to date and report on specials and important news. Sufficient free parking spaces are available.

daily from 4.00 to 10.30 pm

wednesday is our PIZZA day!

Den vollen La Cucina Genuss gibt's für euch sechs Tage die Woche. Jeden Mittwoch ist die Auswahl etwas kleiner und ihr könnt euch zwischen unseren Suppen, Salaten und Pizzen entscheiden. Der Geschmack bleibt natürlich trotzdem rieeeesengroß!

You can enjoy the full La Cucina experience six days a week. Every Wednesday the selection is a little smaller and you can choose between our soups, salads and pizzas. Of course, the taste is still delicious!

ENTDECKE DIE LA CUCINA
MITTWOCHSKARTE
OUR LA CUCINA WEDNESDAY MENU



where legends DINE

LA CUCINA STARTERS

Häppchen und Kleinigkeiten zum Verkürzen der Wartezeit oder zum Apéro 8.50

Small bites, to shorten the waiting time or for aperitif

let's get STARTED baby

BEEF TATAR [Kalbin Österreich]

Handgehacktes Rinderfilet, Wachtelei, Wildkräutersalat, Senfmayonnaise, Kaperngel, hausgemachtes Parmesanbrioche und gesalzene Butter, 80 g 28.00

Classic Beef Tatar, quail egg, wild herb salad, mustard mayonnaise, caper gel, homemade parmesan brioche and salted butter, 80 g

VEGANES TATAR VEGAN

aus Gemüse, Wildkräutersalat, Kräuteröl, veganer Brioche, 80 g 21.00

Vegan tartare made from vegetables, wild herb salad, herb oil, vegan brioche, 80 g

GEBACKENE BURRATA VEGGIE

Mariniertes Tomatencarpaccio, Basilikumöl 24.00

Baked burrata, tomato carpaccio, basil oil

AVOCADO SÜSS SAUER

MIT MARINIERTEM BULGUR VEGAN

Mango, Charentais-Melone, Chili, Koriander, Zitronengras 21.00

Sweet and sour avocado, bulgur, mango, charentais melon, chili, coriander, lemongrass

mit Riesengarnele + 9.00
with giant shrimp

BRUSCHETTA TOMATE BASILIKUM VEGAN

Tomaten, Basilikum Pesto, Knoblauch und Olivenöl auf Baguette (pro Stück) 3.00

Bruschetta „tomato basil“ tomatoes, basil pesto, garlic and olive oil on baguette (per piece)



heroes are
MADE of this

KRÄFTIGE RINDSUPPE
MIT ZWEI KASSPRESSKNÖDEL

Bergkäse, Gruyere, Graukäse, Tilsiter 12.50
Two cheese dumplings with beef soup

mit Gemüsesuppe oder
mit Blattsalaten VEGGIE 12.50
with vegetable soup or with leaf salads

MINISTRONE VEGAN

Gemüsesuppe mit Risoni
und Parmesan 10.50
*Vegetable soup with risoni pasta
and parmesan*

KRÄFTIGE RINDSUPPE
MIT FRITTATEN

..... 8.50
Beef soup with sliced pancakes

fresh
SALADS & CO

FRISCHE BLATTSALATE VEGAN

mit verschiedenen Dressings
(Balsamico, French, Verjus) 9.50
Fresh mixed green salads with different dressings

TAGLIATA VOM IRISCHEN RIND

ca. 200 Gramm mit Rucola, Büffelmozzarella,
Pinienkernen und Parmesanhobel 38.00
*Tagliata of Irish beef, approx. 200 grams with rocket,
buffalo mozzarella, pine nuts and parmesan*

VOGERLSALAT MIT HIMBEERDRESSING

mit Ei und Speck 15.50
*Lamb's lettuce with raspberry dressing,
egg and bacon*

BACKHENDLSALAT

anders interpretiert, Kartoffel-Vogerlsalat 28.00
*A different interpretation of fried chicken
salad with potato-lettuce salad*

sportlers
BOWL



THE ORIGINAL VEGGIE

Avocado, Mango, Kichererbsen, Edamame,
Jungzwiebel, Radieschen, Karotte, Süßkartoffel,
Sprossen, Wildkräutersalat, Nusscrunch, Sesam,
Ingwer, Chili, Koriander, gepuffter Quinoa,
Sesam-Limettentopping 16.50

*Avocado, mango, chickpeas, edamame,
spring onions, radish, carrot, sweet potato,
sprouts, wild herb salad, nut crunch,
sesame, ginger, chili, coriander, puffed quinoa
sesame-lime topping*

mit Riesengarnele + 9.00
with giant shrimp

mit Rinderfiletwürfel, 80 g + 18.00
with beef fillet cubes



FREE WLAN

User: Sportlers
Password: sportlers

Superschnelles WLAN zum Uploaden
deines La-Cucina-Contents. Follow us:



PASTA la
vista sportler

KICHERERBSEN FETTUCCINE VEGAN

Sojabolognese 18.50
Chickpea fettuccine with soy bolognese

SAFRANTAGLIATELLE WIE HAUSGEMACHT

Frische Eierteigpasta mit gebratenen
Garnelen und grünem Spargel 34.00
*Saffron tagliatelle, fresh egg pasta with
fried prawns and green asparagus*

GNOCCHI DI PATATE VEGGIE

Trockentomaten, Pinienkerne, Rucola,
Büffelmozzarella, Parmesanschaum 26.50
*Potato gnocchi, dried tomatoes, pine nuts,
rocket, buffalo mozzarella, parmesan foam*

HAUSGEMACHTE KÜRBIS-RAVIOLI VEGGIE

10 Stück mit Pekannuss und Salbeibutter 25.00
*Homemade pumpkin ravioli, 10 pieces
with pecan and sage butter*

HAUSGEMACHTE TORTELLONI „CARBONARA“

6 Stück Guanciale Speck, Zucchiniwürfel und Olivenöl.
Gefüllt mit einer Eigelb-Sahne-Pecorino Creme.
Auch vegetarisch erhältlich! 25.00
*Homemade Tortelloni 6 pieces with guanciale bacon and
courgette cubes (filled with an egg yolk-pecorino-cream).
Also available as a vegetarian option!*

TIROLER KASSSPATZLN VEGGIE

Spatzln aus Topfenteig, knusprige Röstzwiebel 21.00
*Tyrolean cheese spaetzle, made from curd dough
with crispy fried onions*

KÜRBISRISOTTO VEGGIE

Kräuterseitling, Parmesancracker
und Amarettin crunch 19.90
*Pumpkin risotto, King oyster mushroom,
parmesan crackers and amarettini crunch*

LINSEN DAL MIT NAAN-BROT VEGAN

rote, gelbe und grüne Linsen, Ingwer, Garam masala,
Zitronengras, Koskosmilch, Koriander, Sojajogurt 24.00
*Lentil dal with Naan bread. Dal with red,
yellow and green lentils, ginger, garam masala,
lemongrass, coconut milk, coriander, soy yoghurt*

AUCH FÜR EXTERNE GÄSTE

BASEFIVE

TRAINING | PHYSIO | NUTRITION

Dein personalisiertes Trainingsabenteuer in der
Sportlers Lodge Sölden: BASEFIVE steht für eine
innovative Trainingswelt, die weit über klassische
Fitnesszentren hinausgeht. Mit unserem ganzheit-
lichen Ansatz und einzigartigem Konzept bereiten
wir dich auf deine alpinen Abenteuer vor und hel-
fen dir, im Alltag topfit zu bleiben.

LERNE DEN BASEFIVE LIFESTYLE KENNEN

- Group Session
- Personal Training
- Physiotherapie
- Nutrition Coachings
- Open Gym

info@basefive.at
www.basefive.at



nice to
MEAT you

WIENER SCHNITZEL VOM KALB

[Kalbfleisch aus Österreich und EU]
ca. 160 Gramm, aus der Schmalzpfanne,
Pommes frites oder Kartoffelsalat 31.00
*Wiener Schnitzel made of veal, approx. 160 grams,
french fries or potato salad*

ALT WIENER ZWIEBELROSTBRATEN [Irland]
ca. 200 Gramm, Speckbohnen, Topfenspätzle 34.00

*Roast beef with onions, approx. 200 grams,
beans with bacon, spaetzle*

ROSA GEBRATENES REHRACKS
MIT KRÄUTERKRUSTE [AT/EU]
Zwetschkenglace, Vogelbeer, Kürbis,
Pauzen und Wildbroccoli 48.00

*Rack of rein with herb crust, plum glaze, rowan berry,
pumpkin, paunzen and wild broccolis*

RINDERFILET MIT PARMESANKRUSTE
VOM BÜFFEL [Kalbin Österreich]
ca. 200 Gramm, Portwein-Schalottensauce,
Grillgemüse, getrüffelte Kartoffelbirne 46.00
*Beef fillet, parmesan crust (buffalo), approx. 200 grams,
Port wine shallot sauce, grilled vegetables, pear potato*

ONLINE TISCHRESERVIERUNG

Wir haben tolle Neuigkeiten: Ab sofort hast du
auch die Möglichkeit, deinen Tisch im La Cucina
ganz einfach online zu reservieren! Sichere dir
bequem und simpel deinen Platz und nimm dir
mehr Zeit für das, was wirklich zählt.

ONLINE TABLE RESERVATION

We have great news: From now on, you can also
book your table at La Cucina easily online!
Secure your place conveniently and easily
and take more time for what really matters.



SURF & TURF
ca. 200 Gramm Rinderfilet und
Riesengarnele, Sauce Hollandaise,
Grillgemüse, Rosmarinkartoffel 58.00

*Sportlers Surf & Turf, approx. 200 grams beef
entrecôte and giant shrimp, hollandaise sauce,
grilled vegetables, rosemary potatoes*



long time
no SEA

WOLFSBARSCH (BRANZINO) IM GANZEN
IN DER SALZKRUSTE FÜR 2 PERSONEN [Italien]
Filetiert direkt vor deinen Augen!
Rosmarinkartoffel, mediterranes Gemüse 82.00

*Whole sea bass in a salt crust, rosemary potatoes,
mediterranean vegetables for 2 people
The fish is filleted at your table.*

SEEZUNGE IM GANZEN GEBRATEN
[Aquakultur]
Arganöl, Vanilletomaten, Blattspinat,
Safranrisotto, Mandeln 48.00

*Argan oil, vanilla tomatoes, leaf spinach,
saffron risotto, almonds*

meaty
SPECIALTIES

KALBSKRONEN KOTELETT [Kalb Österreich]
ca. 330 – 350 Gramm 54.00
Veal chop

DRY AGED RIB EYE STEAK [Kalbin Österreich]
ca. 350 Gramm 49.00
Dry aged rib eye steak

KETTYLE DRY AGED COTE DE BOEUF
FÜR 2 PERSONEN [Irland]
ca. 700 Gramm – tranchiert direkt
vor deinen Augen! 96.00
*Kettyle dry aged prime rib steak for 2 people,
the meats will be carved at your table.*



TOMAHAWK „JOHN STONE“ DRY AGED
FÜR 2 PERSONEN [Irland] SPECIAL
ca. 1.000 Gramm, wird direkt vor deinen Augen
tranchiert! Lagrein Jus, Sauce Hollandaise,
Kräuterbutter, Chimichurri, Rosmarinkartoffel,
mediterranes Gemüse 140.00
*Approx. 1.000 grams, for 2 people, carved right in
front of your eyes! Lagrein jus, hollandaise sauce,
herb butter, chimichurri, rosemary potato,
mediterranean vegetables*

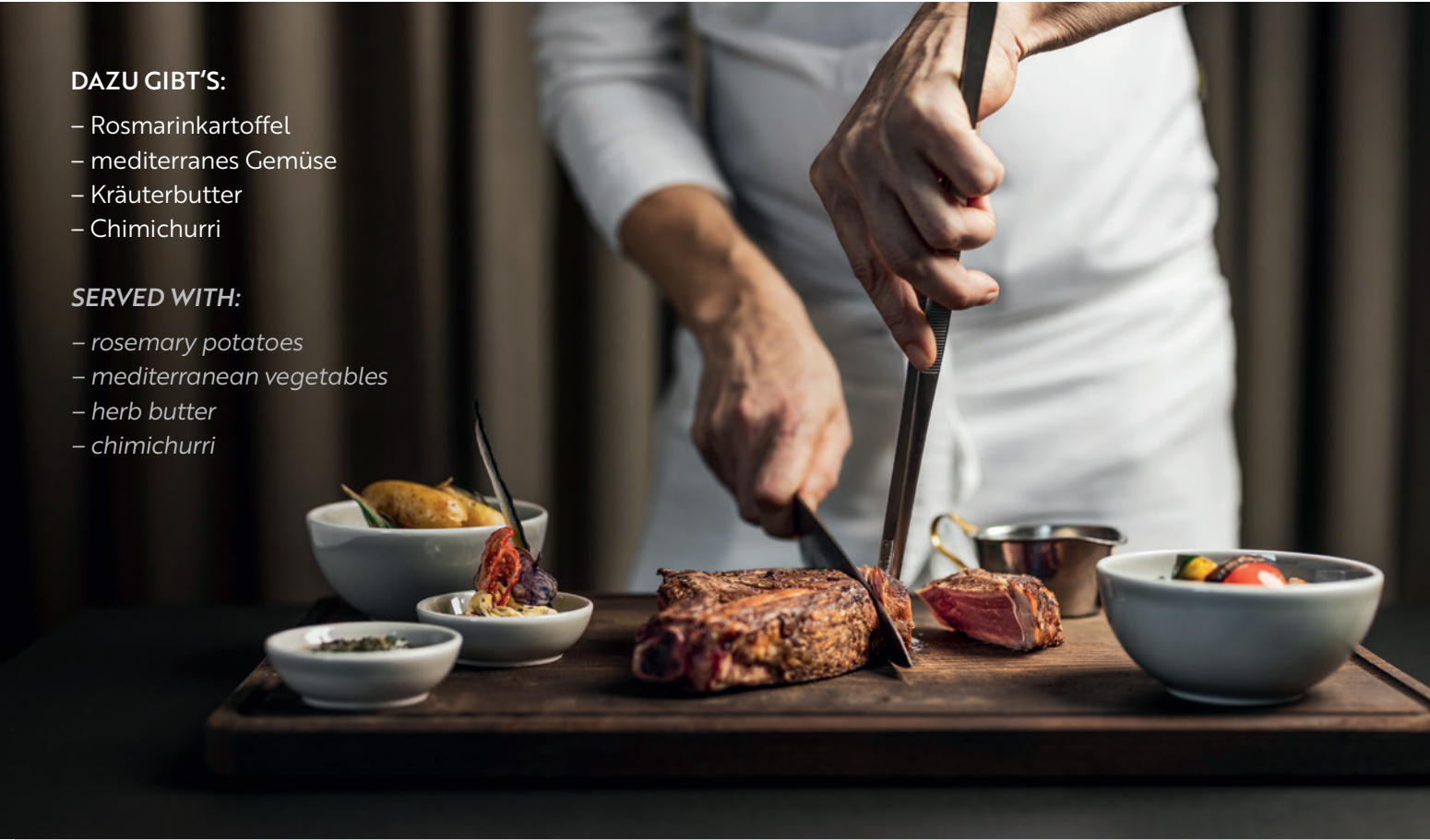
US PRIME RIB EYE CÔTE DE BOEUF
FÜR 2 PERSONEN SPECIAL
ca. 1.000 Gramm, wird direkt vor deinen Augen
tranchiert! Lagrein Jus, Sauce Hollandaise,
Kräuterbutter, Chimichurri, Rosmarinkartoffel,
mediterranes Gemüse 155.00
*Approx. 1.000 grams, for 2 people, carved right in
front of your eyes! Lagrein jus, hollandaise sauce,
herb butter, chimichurri, rosemary potato,
mediterranean vegetables*

DAZU GIBT'S:

- Rosmarinkartoffel
- mediterranes Gemüse
- Kräuterbutter
- Chimichurri

SERVED WITH:

- rosemary potatoes
- mediterranean vegetables
- herb butter
- chimichurri



SPORTLERS MY PRIVATE SPA.

AUSZEIT nur für dich allein!

AUCH FÜR EXTERNE GÄSTE

Unser My Private Spa ist exklusiv und daher nur mit Reservierung für maximal 6 Personen zugänglich. Buchbar ist der Bereich auch für externe Gäste. Immer inkludiert ist der freie Zugang zum grandiosen Infinity Pool – dem größten Rooftop-Pool des Ötztals. Ganz für dich allein findest du auf 75 m²:

- Finnische Panorama-Sauna
- Aroma-Dampfbad
- Eisregengang
- Loggia
- Daybeds zum Relaxen
- Smart-TV
- Eigene Musik via Bluetooth über die Anlagenlautsprecher hören

WOHLFÜHL-PAKETE
ENTDECKEN &
DIREKT RESERVIEREN!



have a SLICE day

MARINARA VEGAN

Tomaten, Olivenöl, Knoblauch, Oregano 9.90

Tomatoes, olive oil, garlic, oregano

MARGHERITA VEGGIE

Tomaten, Fior di latte, Olivenöl, Basilikum 13.50

Tomatoes, fior di latte cheese, olive oil, basil

CAPRICCIOSA

Tomaten, Fior di latte, Champignons, Oliven, Artischocken, Schinken 17.20

Tomatoes, fior di latte cheese, mushrooms, olives, artichokes, ham

BIANCA VEGGIE

Fior di latte, Olivenöl, Rosmarin 12.50

Fior di latte cheese, olive oil, rosemary

BIANCA CON PROSCIUTTO CRUDO

Fior di latte, Olivenöl, Rosmarin, Prosciutto crudo 17.50

Fior di latte cheese, olive oil, rosemary, prosciutto crudo

CALABRESE

Tomaten, Fior di latte, Sardellen, Kapern, Chiliöl 15.50

Tomatoes, fior di latte cheese, anchovies, caper berries, chili oil

QUATTRO FORMAGGI VEGGIE

Parmesan, Fior di latte, Gorgonzola und Provolone 17.50

Parmesan, fior di latte cheese, gorgonzola e provolone

Alle Pizzen auch zum Mitnehmen!



CRUDO

Tomaten, Fior di latte, Rucola, Prosciutto crudo, Burrata 18.90

Tomatoes, fior di latte cheese, rocket, prosciutto crudo, burrata

FUNGHI VEGGIE

Tomaten, Fior di latte, Pilze, Olivenöl 15.50

Tomatoes, fior di latte cheese, mushrooms, olive oil

DIABOLO SPICY

Tomaten, Fior di latte, scharfe Salami, Oregano, Chiliöl 16.50

Tomatoes, fior di latte cheese, spicy salami, oregano, chili oil

“
*late night
pizza: until
10.30 pm*

sugar, spice & everything N(ICE)

HAUSGEMACHTES TIRAMISU 12.00

Homemade tiramisu

SAUERRAHM-SCHOKOLADENKUCHEN 7.90

Sour cream chocolate cake

APFEL- ODER TOPFENSTRUDEL 7.50

mit Schlagobers 8.50

mit Vanilleeis 9.50

mit Vanillesauce 10.50

Apple strudel or curd strudel with whipped cream or vanilla ice cream or vanilla sauce

AFFOGATO AL CAFFÈ

Espresso mit einer Kugel Eis nach Wahl 6.10

Espresso with a scoop of ice cream of your choice

EINE KUGEL EIS

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Stracciatella, weiße Schoko, Karamell, Walnuss 3.80

One scoop of ice cream: vanilla, strawberry, chocolate, stracciatella, white chocolate, caramel, walnut

“

Alle Preise sind Inklusivpreise in EURO.
Alle Speisen enthalten Allergene – bitte informier dich bei unseren Servicemitarbeitern.

All prices are inclusive prices in EURO.
All dishes contain allergens – please contact our service staff.



SORBETTO

Eine Kugel im Weinglas serviert:
Basilikum, Kirsche, Mojito, Champagner 4.50

One scoop served in a wine glass: basil, cherry, mojito, champagne

3 STÜCK HAUSGEMACHTE KIRCHTAGSKRAPFEN 7.00

3 pieces of homemade fried local krapfen (filled donuts)

EIS UND SORBETTO

Unser Eis und Sorbetto beziehen wir von der Eismanufaktur „Glaces des Alpes”.
Handwerklich hergestellt, ausschließlich unter Verwendung bester Zutaten.

We get our ice cream and sorbetto from the ice cream manufacturer “Glaces des Alpes”.
Handcrafted, using only the best ingredients.

CHEERS to life



APERITIF | APERITIF

Lillet Wildberry 8.90

Aperol Spriz 10.10

Veneziano 8.50

Hugo 7.90

Limoncello Spritz 7.90

Negroni 9.00

Negroni Sbagliato 7.50

Gin Tonic 8.80

Shiki Miki Rosé brut 0,1 l 6.20

Prosecco Sacchetto Vino Frizzante 0,1 l 6.00

ALKOHOLFREI | NON-ALCOHOLIC

Gasteiner [still oder prickelnd] 0,33 l 3.50

Gasteiner [still oder prickelnd] 0,75 l 6.50

Himbeer gespritzt [still oder prickelnd] 0,30 l 2.90

Holunder gespritzt [still oder prickelnd] 0,30 l 2.90

Soda Zitron 0,30 l 2.90

Coca-Cola [light oder zero] 0,33 l 4.20

Fanta Orange, Sprite, Mezzo Mix 0,33 l 4.20

Almdudler 0,33 l 4.20

Eistee [Zitrone oder Pfirsich] 0,33 l 4.20

Red Bull 0,25 l 5.30

Schweppes Tonic, Bitter Lemon, Ginger Ale, Wild Berry 0,20 l 4.50

FRUCHTSÄFTE | FRUIT JUICE

Orange, Apfel, Multivitamin, Johannisbeere [pur] 0,30 l 4.10

Orange, Apfel, Multivitamin, Johannisbeere gespritzt [still oder prickelnd] 0,50 l 5.50

Pago Tomatensaft 0,20 l 4.20

BIER VOM FASS | DRAFT BEER

Starkenberger Pils 0,20 l 3.90

Starkenberger Pils 0,30 l 4.60

Starkenberger Pils 0,50 l 5.90

Starkenberger Radler 0,30 l 4.60

Starkenberger Radler 0,50 l 5.90

Sölsch Öztaler Helles [aus Sölden] 0,20 l 3.90

Sölsch Öztaler Helles [aus Sölden] 0,30 l 4.60

Sölsch Öztaler Helles [aus Sölden] 0,50 l 5.90

Starkenberger Hefeweizen 0,30 l 4.60

Starkenberger Hefeweizen 0,50 l 5.60

FLASCHENBIER | BOTTLED BEER

Starkenberger Bio Perle 0,33 l 4.60

Sölsch Spezialbier ungefiltert [aus Sölden] 0,33 l 5.40

Starkenberger alkoholfrei 0,50 l 5.60

KAFFEE | COFFEE

Espresso 3.10

Espresso doppio 4.90

Verlängerter 3.20

Cappuccino 3.90

Macchiato 3.30

Macchiatone 3.90

Latte macchiato 4.40



offene WEINE

wine by the glass

WEISS | WHITE

Grüner Veltliner Weinviertel DAC Klassik 	
Weingut Hofbauer Schmidt Weinviertel	
Niederösterreich	1/8 l 5.40

Pinot Grigio Fantini IGP 	
Fantini Abruzzen Italien	1/8 l 5.40

Chardonnay Il Pumo 	
Cantine San Marzano Apulien Italien	1/8 l 5.70

ROSÉ | ROSÉ

Giardino Rosé IGT 	
Santa Cristina Toskana Italien	1/8 l 6.20

ROT | RED

Zweigelt Selektion 	
Weingut Klein Neusiedlersee Burgenland	1/8 l 5.40

Montepulciano d’Abruzzo DOC 	
Fantini Abruzzen Italien	1/8 l 5.40

Primitivo Il Pumo IGP 	
Cantine San Marzano Apulien Italien	1/8 l 5.70

SCHAUMWEIN

sparkling wine

Shiki Miki Rosé brut	0,1 l 6.20
Shiki Miki Rosé brut	0,75 l 35.00
Prosecco Asolo DOCG Extra Dry	0,1 l 5.50
Prosecco Asolo DOCG Extra Dry	0,75 l 30.50
Prosecco Valdobbiadene DOCG Millesimato	0,75 l 38.90
Franciacorta DOCG Rosé Brut	0,75 l 55.10

flaschen WEINE

bottles of wine

WEISS | WHITE

Grüner Veltliner Weinviertel DAC Klassik 	
Weingut Hofbauer Schmidt Weinviertel	
Niederösterreich	0,75 l 27.90

Grüner Veltliner Am Berg    BIO	
Weingut Ott Wagram Niederösterreich	0,75 l 33.20

Grüner Veltliner Am Berg    BIO	
Weingut Ott Wagram Niederösterreich	1,50 l 53.10

Grüner Veltliner Ried Rabenstein  	
Weingut Dürnberg Weinviertel Niederösterreich	0,75 l 38.50

Grüner Veltliner Smaragd Ried Kollmütz   	
Weingut Rudi Pichler Wachau DAC	
Niederösterreich	0,75 l 59.60

Riesling Ried Köhlberg 	
Weingut Hofbauer Schmidt Weinviertel	
Niederösterreich	0,75 l 28.90

Riesling Ried Irbling DAC  	
Weingut Deim Kamptal Niederösterreich	0,75 l 38.60

Riesling Smaragd Ried Biern   	
Weingut Piewald Wachau DAC Niederösterreich	0,75 l 44.80

Chardonnay Falkenstein 	
Weingut Dürnberg Weinviertel Niederösterreich	0,75 l 30.50

Miss Waikiki Chardonnay  	
Weingut Strehn Mittelburgenland Österreich	0,75 l 41.60

Chardonnay DOC Somereto  	
Kellerei Andrian Südtirol Italien	0,75 l 33.10

Weißburgunder Falkenstein Reserve  	
Weingut Dürnberg Weinviertel Niederösterreich	0,75 l 33.10

Weißburgunder DOC Schulthauer  	
Kellerei St. Michael Südtirol Italien	0,75 l 38.50

Pinot Grigio DOC Villa Canlungo  	
Eugenio Collavini Friaul Italien	0,75 l 34.50

Sauvignon Blanc Vulkanland DAC 	
Weingut Krispel Steiermark Österreich	0,75 l 31.80

Sauvignon Blanc DOC Sanct Valentin   	
Kellerei St. Michael Südtirol Italien	0,75 l 50.80

Lugana DOC Ca’Lojera  	
Ca’Lojera Venetien Italien	0,75 l 34.90

Passiperduti DOC Grillo  	
Donnafugata Sizilien Italien	0,75 l 40.70

Isolano Bianco DOC	
Dolce & Gabbana Carricante   	
Donnafugata Sizilien Italien	0,75 l 57.50

Grisela Soave Classico DOC   BIO	
Tessari Venetien Italien	0,75 l 33.30

Gavi DOCG Il Castello   BIO	
Castello di Tassarolo Piemont Italien	0,75 l 37.60

ROSÉ | ROSÉ

Rosé 	
Weingut Markowitsch Carnuntum Burgenland	0,75 l 29.30

Rosé aus der Provinz 	
Weingut Dürnberg Weinviertel Niederösterreich	0,75 l 34.50

Der Elefant im Porzellanladen  	
Weingut Strehn Deutschkreutz Burgenland	0,75 l 43.30

ROT | RED

Zweigelt Schwarz Rot  	
Weingut Schwarz Neusiedlersee Burgenland	0,75 l 66.30

Zweigelt Rubin Carnuntum  	
Weingut Markowitsch Carnuntum Burgenland	0,75 l 31.80

The Zweigelt   	
Weingut Erich Scheiblhofer Eisenberg Burgenland	0,75 l 41.10

Blaufränkisch Ried Szapary DAC Reserve   	
Weingut Jalits Eisenberg Burgenland	0,75 l 37.00

Blaufränkisch Leithakalk  	
Weingut Kollwentz Leithaberg Niederösterreich	0,75 l 43.10

Pinot Noir  	
Weingut Höpler Breitenbrunn Niederösterreich	0,75 l 33.90

Pinot Noir Grillenhügel  	
Weingut Reinisch Tattendorf Niederösterreich	0,75 l 41.10

Cuvée Big John Reserve ZW, CS, PN   	
Weingut Johann Scheiblhofer Andau Burgenland	0,75 l 37.10

Cuvée Big John Reserve ZW, CS, PN   	
Weingut Johann Scheiblhofer Andau Burgenland	1,50 l 59.50

Cuvée Impresario BF, ZW, ME, CS    	
Weingut Kerschbaum Horitschon Burgenland	0,75 l 56.30

Merlot Riserva DOC Gant  	
Kellerei Andrian Südtirol Italien	0,75 l 62.50

Lagrein DOC Rubeno 	
Kellerei Andrian Südtirol Italien	0,75 l 38.10

Amarone della Valpolicella DOCG  	
Falezza Venetien Italien	0,75 l 52.10

Brunello di Montalcino DOCG   	
Collosorbo Montalcino Italien	0,75 l 59.70

Agostini Petri Chianti	
Classico Riserva DOCG  	
Castello Vicchiomaggio Toskana Italien	0,75 l 39.90

Petra IGT Cabernet Sauvignon, Merlot   	
Petra Toskana Italien	0,75 l 82.60

Rosso di Montalcino DOC   BIO	
Collosorbo Toskana Italien	0,75 l 38.10

-  leichte, frisch-fruchtige Weine
light, fresh and fruity wines
-   elegante, finessenreiche Weine
elegant, finesse-rich wines
-    kräftige Weine
strong wines



Cabernet Sauvignon Potenti IGT	
Petra Toscana Italien	0,75 l 51.70
Cifra IGP Cabernet Franc	
Duemani Toscana Italien	0,75 l 59.60
Syrah Colle al Fico IGT	
Petra Toscana Italien	0,75 l 51.70
Governo Poggio Civetta IGT San Giovese, Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah	
Rosetti Toscana Italien	0,75 l 33.50
Barolo DOCG Costa di Bussia	
Costa di Bussia Piemonte Italien	0,75 l 48.30
Barolo DOCG	
Prunotto Piemonte Italien	0,75 l 61.40
Montepulciano d'Abruzzo DOC	
Fantini Abruzzo Italien	0,75 l 28.50
Montepulciano d'Abruzzo DOC	
Fantini Abruzzo Italien	1,50 l 47.10
Piano del Cerro Aglianico del Vulture DOP	
Vigneti del Vulture Basilikata Italien	0,75 l 41.90
Sherazade DOC Nero d'Avola	
Donnafugata Sizilien Italien	0,75 l 37.70

“
*it's all
about food,
drinks
& friends!*



SÜSSWEINE sweet wines

Kabir Moscato di Pantelleria DOC Zibibbo	
Donnafugata Sizilien Italien	0,375 l 37.80
Trockenbeerenauslese	
Weingut Kracher Burgenland Österreich	0,375 l 73.50
Non Vintage Trockenbeerenauslese	
Weingut Kracher Deutschkreutz Burgenland	0,187 l 33.50

- leichte, frisch-fruchtige Weine
light, fresh and fruity wines
- elegante, finessenreiche Weine
elegant, finesse-rich wines
- kräftige Weine
strong wines



EXPLORE. CONNECT. RISE ABOVE.

Oh yeah,
it's a
MOUNTAIN
match!

- 74 urbane Doppelzimmer
- über 1.000 m² Wellness & Sky Spa, verteilt auf 3 Ebenen
- My Private Spa, privater Luxus für bis zu 6 Personen (auch für externe Gäste)
- 160 m² Infinity-Innen- und Außenpool am Dach (größter Dachpool im Ötztal)
- Massageanwendungen buchbar
- Rooftop-Sonnenterrasse
- über 400 m² Indoor & Outdoor Gym, verteilt auf 2 Ebenen
- BASEFIVE: individuelles & betreutes Training, Physiotherapie, Aufbau-training, ... (auch für externe Gäste)



Sportlers



hey #berggenießer #foodlover #saunabär #badenixe #alpin-held
#earlybird #cocktailschlürfer #fitnessbuddy: GÖNNDIR!

open to EVERYONE: our caffè & bar.

Unsere Bar mit Wohnzimmer lädt dich in eine entspannte, sportliche Chill-Atmosphäre ein, um allein oder mit Leuten, die nur im Sportlers in Sölden zu finden sind, einfach old-school 'ne gute Zeit zu haben. Schalte nach einem Tag auf den Pisten ab, während du kühle Drinks schlürfst, einen aromatischen Espresso genießt, neue Freundschaften knüpfst und das Spiel auf dem Billardtisch oder beim Kicken dominierst.

Unsere Bar ist täglich von 10.00 Uhr bis mindestens 24.00 Uhr für dich da – oder sogar länger, wenn die Stimmung es einfach nicht zulässt, früher zu schließen. Unsere Barkeeper feiern's. Feier mit.

Our bar with living room invites you to join a relaxed and sporty chill-out atmosphere where you simply enjoy an old-school good time alone or together with people who can only be found at Sportlers in Sölden. Wind down after an exciting day on the slopes as you sip cool drinks, taste an aromatic espresso, make new friends and dominate the game on the billiards or football tables.

Our bar is open for you every day from 10.00 am until at least midnight – or even longer if the mood simply doesn't allow us to close earlier. Our bartenders are celebrating. So just celebrate with us.



Sportlers
LODGE SÖLDEN —

FAMILIE PULT
Dorfstraße 202, 6450 Sölden

0043 5254 30880
hello@ristorantelacucina.at

