

MENU

SHARE YOUR
#AlpiNNfoodspace
EXPERIENCE



Vom Berg zum Teller

Im Einklang mit der Philosophie von Cook the Mountain wählen wir ausschließlich lokale und reine Zutaten, welche wir in der jeweiligen Saison von den Bergen beziehen. Im Gespräch mit kleinen Produzenten haben wir gelernt, die Qualität und den Geschmack in vollstem Respekt der Tradition hervorzuheben, wobei wir besonders auf Biodiversität und auf nachhaltige Methoden und Prozesse setzen.

Zur Entstehung eines Gerichts wird jeder einzelne Handgriff vom Anbau bis zur angerichteten Tafel reflektiert, um so eine Mahlzeit anzubieten, die auch – und vor allem – zu einem Sinneserlebnis voller Reize wird.

—

Dalla montagna al piatto

In linea con la filosofia Cook the Mountain abbiamo scelto materie prime locali e genuine, quelle che la montagna fornisce in questa stagione. Parlando con i piccoli produttori abbiamo quindi imparato a metterle in risalto qualità e gusto nel rispetto della tradizione, privilegiando la biodiversità e la sostenibilità di metodi e processi.

Ogni singolo gesto che porta alla realizzazione di un piatto, dalla terra alla tavola, è stato ripensato per offrirti un pasto che sia anche – e soprattutto – un'esperienza ricca di stimoli.

—

From mountain to plate

In line with the Cook the Mountain philosophy we have chosen only seasonal local produce from the mountains. Speaking with small producers we have learned to give value to traditional quality and flavours, prioritising biodiversity and the sustainability of methods and processes.

Every single action that leads to the creation of a dish, from the land to the table, has been reconsidered to provide you with a meal that is, above all, a richly stimulating experience.



Signature dishes

Die einzigartigen AlpiNN-Spezialitäten.

Le specialità uniche di AlpiNN.

The unique specialities of AlpiNN.



CARE'S dishes

Gerichte nach der Philosophie von CARE's – The ethical Chef Days: Saisonale Zutaten, nachhaltige Rohstoffe, Wiederverwertung von Abfällen.

I piatti ideati secondo la filosofia CARE's – The ethical Chef Days: ingredienti di stagione, materie prime sostenibili, riutilizzo degli scarti.

The dishes created following CARE's – The ethical Chef Days philosophy: seasonal ingredients, sustainable raw materials, reuse of waist.



Norbert Niederkofler remakes

Interpretationen von Gerichten des Chefkochs Norbert Niederkofler***.

Le rivisitazioni dei piatti dello chef Norbert Niederkofler***.

*The remakes of chef Norbert Niederkofler's*** dishes.*



Glutenfrei | Senza glutine | *Gluten free*



Laktosefrei | Senza lattosio | *Lactose free*



Vegetarisches Gericht | Piatto vegetariano | *Vegetarian dish*

Appetithäppchen | Aperitivi | Appetizers

Aperitivo AlpiNN

Käsefondue und knusprige Polenta

Fonduta di formaggio e polenta croccante

Cheese fondue and crispy polenta

Ultentaler Speck und Gurken

Speck della Val d'Ultimo e cetriolini

Speck from Val d'Ultimo and pickles

Geräuchertes Rindfleisch

Manzo affumicato

Smoked beef



23,00 €

—

Snack

Sandwich AlpiNN

**Buchweizen-Brot mit Rindfleisch, Blauschimmelkäse,
weißen Rüben und Kräuter-Mayonnaise**

Panino di grano saraceno con manzo, formaggio blu,
rape bianche e maionese alle erbe

*Buckwheat bread with beef, blue cheese,
white beetroots and herb mayonnaise*

8,00 €

Sandwich Classic

**Belegtes Brot (nach Wahl Weiß- oder Schwarzbrot) mit Bergkäse Schwarzenstein,
Gurken, Aufschnitt (nach Wahl Speck, Bergschinken, Bergsalami)**

Panino (a scelta tra pane bianco o nero) con formaggio di montagna Schwarzenstein,
cetriolo, salume (a scelta tra speck, prosciutto di montagna, salame di montagna)

*Sandwich (free choice between white and rye bread) with Schwarzenstein mountain cheese,
cucumber, cured meat at choice (speck, mountain ham, mountain salami)*

5,00 - 7,00 €

Kleine Vorspeisen | Antipasti | Starters

Wildkräuter, Äpfel und Walnüsse, Ziegenkäse und Himbeerdressing

Erbe spontanee, mele e noci, formaggio di capra e dressing ai lamponi

Wild herbs, apples and walnuts, goat cheese and raspberry dressing



17,00 €

Es war einmal eine Bachforelle

C'era una volta una trota

Once upon a time there was a trout



18,00 €

Rindfleischsalat, Karotten-Senfcreme, gepuffter Amaranth

Insalata di manzo, crema di carote e senape, amaranto soffiato

Beef salad, carrot and mustard cream, puffed amaranth



18,00 €

Fondue in Birkenholzrinde serviert, Brot, Kartoffeln und Heu (für 2 Personen)

Fonduta in corteccia di betulla, pane, patate e fieno (per 2 persone)

Fondue served in the bark of birch tree, bread, potatoes and hay (for 2 people)



26,00 €

Vorspeisen | Primi piatti | *First courses*

Bärlauch-Risotto, Sauerklee und Rosmarin-Brot

Risotto all'aglio orsino, acetosella e pane al rosmarino

Risotto with wild garlic, wood sorrel and bread with rosemary



18,00 €

Dinkel-Fusilli Monograno Felicetti, Kartoffelcreme, Ultentaler Speck und Eigelb

Fusilli di farro Monograno Felicetti, crema di patate, speck della Val d'Ultimo e tuorlo

Monograno Felicetti spelt Fusilli, cream of potatoes, speck from Val d'Ultimo and egg yolk



17,00 €

Spaghettoni Matt Monograno Felicetti mit Sarde vom Lago d'Iseo und knusprigem Brot

Spaghettoni Matt Monograno Felicetti con sarde del Lago d'Iseo e pane croccante

Spaghettoni Matt Monograno Felicetti with sardines from Lago d'Iseo and crispy bread



18,00 €

Hauptspeisen | Secondi piatti | *Main dishes*

BIO-Huhn aus dem Schmortopf und auf Kohle gekochtes Gemüse

Pollo BIO in cocotte e verdure alla cenere

Organic chicken en cocotte and charcoal-baked vegetables



26,00 €

Geschmortes vom Wippland Lamm mit Fenchel und grünem Gemüse der Saison

Stracotto di agnello Wippland al finocchio con verdure verdi di stagione

Braised Wippland lamb with fennels and seasonal green vegetables



26,00 €

Zander in Buchweizenkruste und Kräutertee

Lucioperca in crosta di grano saraceno e infuso alle erbe

Zander in buckwheat crust and herbal tea



26,00 €

Holzkohlegrill | Griglia | Barbecue

Unser Metzger Jakob Baumgartner aus St. Lorenzen empfiehlt:

Il nostro macellaio Jakob Baumgartner da San Lorenzo consiglia:

Our butcher Jakob Baumgartner from San Lorenzo suggests:

Costata vom Südtiroler Graurind mit Tagesgemüse (für 2 Personen)

Costata di manzo di Grigio Alpina con verdure del giorno (per 2 persone)

Rib eye of Grigio Alpina with vegetables of the day (for 2 people)



54,00 €

Nachspeisen | Dolci | Desserts

Fruchtsorbet, Mohn und süßes Brot

Sorbetto di frutta, papavero e pane dolce

Fruit sorbet, poppy and sweet bread



8,00 €

Karamellisierter Kaiserschmarrn, frisches Sauerrahmeis und KIKU®-Apfelkompott

Kaiserschmarrn caramellato, gelato alla panna acida e composta di mele KIKU®

Caramelized Kaiserschmarrn, sour cream and KIKU® apple compot



8,00 €

Dessert-Buffer

Dessert dal carrello

Dessert buffet

8,00 €

Überraschungs-Menü | Menu al buio | *Blind menu*

2 kleine Vorspeisen, 1 Hauptspeise, 1 Nachspeise

2 antipasti, 1 secondo, 1 dessert

2 starters, 1 main dish, 1 dessert

48,00 €

2 kleine Vorspeisen, 2 Vorspeisen, 1 Hauptspeise, 1 Nachspeise

2 antipasti, 2 primi, 1 secondo, 1 dessert

2 starters, 2 first courses, 1 main dish, 1 dessert

60,00 €

**3 kleine Vorspeisen, 2 Vorspeisen, 2 Hauptspeisen, 1 Nachspeise
(Degustations-Menü für den ganzen Tisch)**

3 antipasti, 2 primi, 2 secondi, 1 dessert
(menu degustazione per tutto il tavolo)

*3 starters, 2 first courses, 2 main dishes, 1 dessert
(tasting menu for the entire table)*

75,00 €

Kindermenü | Menu bambini | *Children's menu*

Kurze Nudeln mit weißem Ragù

Pasta corta con ragù bianco

Short pasta with white meat ragu

8,00 €

Nudeln mit Käsefondue

Pasta con fonduta di formaggio

Pasta with cheese fondue



7,00 €

“Mailand – Wien” Schnitzel vom Kalb, Kartoffeln und Barbianer Zwetschgen-Ketchup

“Milano – Vienna” Scaloppina di vitello, patate e ketchup di prugne di Barbiano

“Milan – Vienna” Veal escalope, potatoes and ketchup of Barbiano plums

13,00 €

Ofen-Hähnchen mit Kartoffelpüree

Pollo al forno con purè di patate

Baked chicken with mashed potatoes



13,00 €



Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen
Substances or products that cause allergies or intolerances

I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:

Our dishes and beverages can contain the following substances:

Cereali contenenti glutine , cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	Glutenhaltiges Getreide , namentlich Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse.	Cereals containing gluten , namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof.
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Crustaceans and products thereof
Uova e prodotti a base di uova	Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	Eggs and products thereof
Pesce e prodotti a base di pesce	Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	Fish and products thereof
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	Peanuts and products thereof
Soia e prodotti a base di soia	Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Soybeans and products thereof
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Milk and products thereof (including lactose)
Frutta a guscio , vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.	Schalenfrüchte , namentlich Mandeln (<i>Amygdalus communis</i> L.), Haselnüsse (<i>Corylus avellana</i>), Walnüsse (<i>Juglans regia</i>), Kaschunüsse (<i>Anacardium occidentale</i>), Pecannüsse (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Paranüsse (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistazien (<i>Pistacia vera</i>), Macadamia- oder Queenslandnüsse (<i>Macadamia ternifolia</i>) sowie daraus gewonnene Erzeugnisse, außer Nüssen zur Herstellung von alkoholischen Destillaten einschließlich Ethylalkohol landwirtschaftlichen Ursprungs;	Nuts , namely: almonds (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnuts (<i>Corylus avellana</i>), walnuts (<i>Juglans regia</i>), cashews (<i>Anacardium occidentale</i>), pecan nuts (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachio nuts (<i>Pistacia vera</i>), macadamia or Queensland nuts (<i>Macadamia ternifolia</i>), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
Sedano e prodotti a base di sedano	Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	Celery and products thereof
Senape e prodotti a base di senape	Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	Mustard and products thereof
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Sesame seeds and products thereof
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	Schwefeldioxid und Sulphite in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO ₂ , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind;	Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO ₂ which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;
Lupini e prodotti a base di lupini	Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	Lupin and products thereof
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	Molluscs and products thereof

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genauere Infos.

Qualora le sostanze indicate Le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione.

I nostri collaboratori saranno lieti di fornire ulteriori informazioni.

If the substances specified above provoke allergies or intolerances to you, we ask you to inform our staff when ordering. They will be glad to give you further information.