

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 products 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 resources, re-use of waste.



Norbert Niederkofler's 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*

Kleine Vorspeisen | Antipasti | Starters

Berg Ceviche

Saibling, Rettich, Saiblingskaviar und Apfel

ein Cook the Mountain Gericht des Chefkochs Jorge Vallejo

Ceviche di montagna

salmerino, rafano, uova di salmerino e mela
rivisitazione Cook the Mountain del piatto dello chef Jorge Vallejo

Mountain Ceviche

char, horseradish, char roes and apple

Jorge Vallejo's dish in Cook the Mountain style



18,00 €

Lokales Rindfleisch Tatar

**von der Metzgerei „Baumgartner“, knuspriger Speck,
Pilz Pulver, Brotchips und Kräutercreme**

Tartare di manzo locale

dalla macelleria “Baumgartner”, speck croccante,
poluere di funghi, chips di pane e crema alle erbe

Local beef tartare

*from the “Baumgartner” butchery, crispy speck,
mushroom powder, bread chips and herb cream*

18,00 €

Zwiebel, Zwiebel und „Schwarzenstein“

**Creme aus in Asche gekochter Zwiebel,
Käsegratin „Schwarzenstein“ und saure knusprige Zwiebel**

Cipolla, cipolla e “Schwarzenstein”

crema di cipolla cotta alla cenere, gratin al formaggio Sasso Nero e cipolla acida croccante

Onion, onion and “Schwarzenstein”

cream of charcoal-baked onion, gratin of cheese “Schwarzenstein” and crispy sour onion



16,00 €

Kleine Vorspeisen | Antipasti | Starters

„Eggemoa“ Fondue in Fichtenrinde gereift

Kartoffeln, Brot und Heu (für 2 Personen)

Fonduta di formaggio “Eggemoa” stagionato in corteccia di abete
patate, pane e fieno (per 2 persone)

*Cheese fondue “Eggemoa” aged in the bark of spruce tree
potatoes, bread and hay (for 2 people)*



26,00 €

Aperitivo AlpiNN

**Käsefondue „GenussBunker“, knusprige Polenta,
Ultentaler Speck und Gurken, geräuchertes Rindfleisch**

Fonduta di formaggi “GenussBunker”, polenta croccante,
speck della Val d’Ultimo e cetriolini, manzo affumicato

*Cheese fondue “GenussBunker”, crispy polenta,
speck from Val d’Ultimo and pickles, smoked beef*



23,00 €

Vorspeisen | Primi piatti | *First courses*

Tiroler Carbonara

**Dinkel-Regiokorn Fusilli „Felicetti“, Lauchcreme,
Speck, Ricotta, pasteurisiertes Eigelb und Rückenspeck**

Carbonara tirolese

fusilli di farro Regiokorn “Felicetti”, crema di porri,
speck, ricotta, tuorlo pastorizzato e lardo

Tyrolean Carbonara

*“Felicetti” Regiokorn spelt fusilli, leek cream,
speck, ricotta cheese, pasteurized egg yolk and lard*



18,00 €

Gerstenrisotto und Kürbis, Brot und Kräuter

**Gerste von der „Meraner Mühle“, angebratener Kürbis von unseren
Bauern aus Bruneck und Brot mit Kräutergeschmack**

Orzotto e zucca, pane ed erbe

orzo “Molino Merano”, zucca dei nostri contadini
di Brunico e pane profumato alle erbe

Barley risotto and pumpkin, bread and herbs

*barley “Molino Merano”, roasted pumpkin from
the farmers of Brunico and herb-flavoured bread*



17,00 €

Spaghettoni Matt „Monograno Felicetti“

geräucherte Forelle “Trota Oro”, Rogen und gerösteter Mohn

Spaghettoni Matt “Monograno Felicetti”

trota affumicata “Trota Oro”, le sue uova e papavero tostato

Spaghettoni Matt “Monograno Felicetti”

smoked trout “Trota Oro”, trout roes and toasted poppy seeds

18,00 €

Hauptspeisen | Secondi piatti | Main dishes

Gemüseterrine

Kürbis, Kartoffeln, Senfkörner, Käsefondue „GenussBunker“

Terrina di verdure

zucca, patate, senape in grani, fonduta di formaggi “GenussBunker”

Vegetable terrine

pumpkin, potatoes, mustard seeds, cheese fondue “GenussBunker”



18,00 €

Zander und Sardinen

Sardinen aus dem Iseosee, Krautsalat, Kümmel und Gemüse

Lucioperca e sarde di lago

sarde del Lago d’Iseo, insalatina di crauti, cumino e verdure

Zander and sardines

sardines from the Lake Iseo, cabbage salad, cumin and vegetables



26,00 €

Schweinebauch

gepuffte Schweineschwarte, Sauce aus roten Früchten

Pancia di maiale

cotenna soffiata, salsa ai frutti rossi

Pork belly

puffed pork rind, red berries sauce



26,00 €

Holzkohlegrill | Griglia | Barbecue

Einheimisches Fleisch vom Metzger Jakob Baumgartner aus St. Lorenzen.

Carne locale dal nostro macellaio Jakob Baumgartner di San Lorenzo.

Local meat from our butcher Jakob Baumgartner in San Lorenzo.

Rinderbrust

Bergkräuter Pulver, Kalbssauce und Verjus mit Gemüse des Tages

Petto di manzo

polvere di spezie di montagna, salsa di vitello e Verjus con verdure del giorno

Beef brisket

powder of mountain herbs, veal sauce and Verjus with vegetables of the day



26,00 €

Costata vom Südtiroler Graurind mit Gemüse des Tages (für 2 Personen)

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

Local Rib-Eye Steak

with vegetables of the day (for 2 people)



54,00 €

Nachspeisen | Dolci | Desserts

Brot, Milch und Zucker

karamellisiertes Brot und Milch, Fruchtsorbet,
Sauce aus roten Früchten und Chips aus gepuffter Gerste

Pane, latte e zucchero

pane e latte caramellato, sorbetto di frutta,
salsa ai frutti rossi e chips d'orzo soffiato

Bread, milk and sugar

*caramelized bread and milk, fruit sorbet,
red berries sauce and puffed barley chips*



8,00 €

Kaiser-misù und Kaffee Quota

in drei Komponenten

Kaiser-misù e caffè Quota

in tre elementi da comporre

Kaiser-misù and Quota coffee

three elements



8,00 €

Karamellierter "Kaiserschmarrn"

frisches Sauerrahmeis und KIKU®-Apfelkompott

"Kaiserschmarrn" caramellato

gelato alla panna acida e composta di mele KIKU®

Caramelized "Kaiserschmarrn"

sour cream and KIKU® apple compote

8,00 €

Nachspeisen | Dolci | *Desserts*

Sorbets

AlpiNN Auswahl

Sorbetti

selezione AlpiNN

Sorbets

AlpiNN selection

5,00 €

Crosara's desserts

Desserts des Tages vom Konditormeister

Diego Crosara kreiert - Pasticceria Marchesi 1824

dessert del giorno realizzati dal maestro pasticciere

Diego Crosara - Pasticceria Marchesi 1824

desserts of the day realized by master pastry chef

Diego Crosara - Pasticceria Marchesi 1824

8,00 €

Überraschungsmenü | 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
(Degustationsmenü 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 €

Kurze Nudeln mit Käsefondue

Pasta corta con fonduta di formaggio

Short pasta with cheese fondue

7,00 €

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

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

“Milan – Vienna” Veal escalope, mashed 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.