

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 specialties 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*

Appetithäppchen | Aperitivi e snack | Appetizers

Sandwich AlpiNN

**Roggenvollkorn-Baguette mit knusprigem Rindfleisch,
Blauschimmelkäse, weiße Rüben und Kräutercreme**

Baguette nera di segale con manzo croccante,
formaggio blu, rape bianche e crema alle erbe

*Rye baguette with crispy beef, blue cheese,
white beetroots and herb cream*

11,00 €

Halbmond und Geschmortes

**Halbmondbrot mit verschiedenen Körnern, geschmortes
Fleisch des Tages, Kartoffelpüree, gepuffter Amaranth**

Mezzaluna e stracotto

mezzaluna di pane ai semi misti, stracotto di carne
in proposta del giorno, purè di patate, amaranto soffiato

Half moon and pot roast

*half moon seed bread stuffed with braised meat of the day,
mashed potatoes, puffed amaranth*

11,00 €

Sandwich Classic

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

Panino (a scelta tra pane bianco o nero) con formaggio di montagna “Schwarzenstein”, cetrioli
e salume (a scelta tra speck della Val d’Ultimo, prosciutto di montagna, salame di montagna)

*Sandwich (free choice between white and brown bread) with mountain cheese “Schwarzenstein”,
pickles, cured meat at choice (speck from Val d’Ultimo, mountain ham, mountain salami)*

7,00 €

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 €

Kein klassischer Knödel...

Knuspriger Knödel, Käsefüllung, Specksuppe und Granita von der roten Zwiebel

Non è un canederlo classico...

canederlo in crosta croccante, cuore di formaggio, brodo di speck e granita di cipolla rossa

Not a classic Knödel...

crispy Knödel, cheese filling, speck broth and red onion granita

18,00 €

Zwiebel, Zwiebel und „Schwarzenstein“

Crema aus in Asche gekochter Zwiebel,

Käsegratin „Schwarzenstein“ und saure knusprige Zwiebel

Cipolla, cipolla e “Schwarzenstein”

crema di cipolla cotta nella 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 (für 2 Personen)

Fonduta di formaggi “GenussBunker”, polenta croccante,
speck della Val d’Ultimo e cetriolini, manzo affumicato (per 2 persone)

*Cheese fondue “GenussBunker”, polenta chips,
speck from Val d’Ultimo and pickles, smoked beef (for 2 people)*



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 €

Pasta Fagioli

Dinkel-Ditalini „Monograno Felicetti“, Bohnencreme,
Lauchöl und Krokant aus Hülsenfrüchten

Pasta e fagioli

ditalini al farro „Monograno Felicetti“, crema di fagioli, olio al porro e croccante di legumi

Pasta and beans

“Monograno Felicetti” spelt ditalini, cream of beans, leek oil, and brittle of legumes



17,00 €

Risotto mit süßem Ziegenkäse

Risotto, geräuchertes Rinderpulver und gesalzener marinierter Eidotter
(vegetarische Variante möglich)

Risotto e formaggio dolce di capra

risotto, polvere di manzo affumicato e tuorlo marinato in sale
(disponibile nella variante vegetariana)

Risotto and sweet goat's cheese

*risotto, smoked beef powder and egg yolk marinated in salt
(vegetarian option available)*



18,00 €

Vorspeisen | Primi piatti | *First courses*

Spaghettoni Matt „Monograno Felicetti“ mit See-Sardinen

Buchweizen, Dill und Chicoréepulver

Spaghettoni Matt “Monograno Felicetti”
alle sarde di lago

grano saraceno all'aneto e polvere di cicoria

*Spaghettoni Matt “Monograno Felicetti”
with lake sardines*

Buckwheat with dill and chicory powder

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 €

Stör, rote Rübe und Rauch

marinierter Stör in einem Saft von roter Rübe und Apfel, Rauch und ein kleiner Gerstensalat

Storione, rapa rossa e fumo

storione marinato in succo di rapa rossa e mela, fumo e insalatina d'orzo

Sturgeon, beetroot and smoke

sturgeon marinated in beetroot and apple juice, smoke and barley salad



26,00 €

Hirsch und Senf, Kräuterpulver und Kräuterbrot

Fleisch-Schnitt (variiert nach Verfügbarkeit), Rindersauce,
Pulver aus Kamille, Kardamom und Wacholderbeere

Cervo e senape, polvere di spezie e pane alle erbe

taglio di carne (variabile in base alla disponibilità), salsa di manzo,
polvere di camomilla, cardamomo e ginepro

Deer and mustard, spice powder and herb bread

*available cut of meat, beef sauce, chamomile,
cardamom and juniper powder*

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.

Rind und Hanf

Rinderwange oder -nacken (nach Verfügbarkeit), Verjus und Hanfcreme

Manzo e canapa

guancia o collo di manzo (in base alla disponibilità), verjus e crema di canapa

Beef and hemp

beef cheek or neck (depending on availability), verjus and cream of hemp



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

8,00 €

Crosara's desserts

Desserts des Tages vom Konditormeister

Diego Crosara kreiert - Pasticceria Marchesi 1824

dessert del giorno realizzati dal maestro pasticcere

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

3 antipasti, 2 primi, 2 secondi, 1 dessert

3 starters, 2 first courses, 2 main dishes, 1 dessert

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.