

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*

Appetithäppchen | Aperitivi e snack | Appetizers

Aperitivo AlpiNN

**Käsefondue „GenussBunker“, knusprige Polenta,
Speck und Gurken (für 2 Personen aus derselben Familie)**

Fonduta di formaggio “GenussBunker”, polenta croccante,
speck e cetriolini (per 2 persone dello stesso nucleo familiare)

*Cheese fondue “GenussBunker”, crispy polenta,
speck and pickles (for 2 people of the same family)*



23,00 €

Sandwich Classic

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

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

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

7,00 €

Überraschungsmenü | Menu al buio | *Blind menu*

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

2 antipasti, 1 primo, 1 secondo, 1 dessert

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

58,00 €

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)

72,00 €

pro Person | a persona | per person

Kleine Vorspeisen | Antipasti | Starters

Salat und Wildkräuter, Äpfel und Walnüsse, frischer Ziegenkäse "Goasroscht"

Ziegenkäse in Birnenmehl und Himbeerdressing

Insalata ed erbette spontanee, mele e noci, caprino fresco "Goasroscht"

caprino in farina di pere e dressing ai lamponi

Salad and wild herbs, apples and walnuts, fresh goat cheese "Goasroscht"

goat cheese in pear flour and raspberry dressing



17,00 €

Es war einmal eine Forelle

C'era una volta una trota

Once upon a time there was a trout



18,00 €

Gemüse in kalter Suppe

Zusammensetzung aus gekochtem und mariniertem Saisonsgemüse unserer Bauern,

Extrakt aus Gemüse, Hülsenfrüchten und gepufftem Amaranth

Ortaggi in zuppa fredda

composizione di verdure e ortaggi di stagione dei nostri contadini cotti a freddo

e marinati, estratto di verdure, legumi e amaranto soffiato

Cold vegetable soup

mix of cold cooked and marinated seasonal vegetables from our farmers,

extract of vegetables, legumes and puffed amaranth



17,00 €

Vorspeisen | Primi piatti | *First courses*

Orzotto mit Bergpesto, krokantem Speck und mariniertem Eigelb

Gerste „Molino Merano“, Sauerampfer und Feldkräuter, Speck und mariniertes Eigelb

Orzotto al pesto di montagna, speck croccante e tuorlo marinato
orzo “Molino Merano”, acetose ed erbe di campo, speck e tuorlo marinato

Barley risotto with mountain pesto, crispy speck and marinated egg yolk
“Molino Merano” barley, sorrel and wild herbs, speck and marinated egg yolk

17,00 €

Spaghettoni Matt „Monograno Felicetti“ mit Seesardinen

Dill-Buchweizen und Chicoréestaub

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 €

Pennoni Il Cappelli “Monograno Felicetti”

Käsefondue „GenussBunker“, Rauch, Mohn, Kräuter

Pennoni Il Cappelli “Monograno Felicetti”
fonduta di formaggi “GenussBunker”, fumo, papavero, erbe

Pennoni Il Cappelli “Monograno Felicetti”
“GenussBunker” cheeses fondue, smoke, poppy, herbs

18,00 €

Hauptspeisen | Secondi piatti | *Main dishes*

Gemüseterrine

Kürbis, Kartoffeln, Senfkörner, Käsefondue

Terrina di verdure

zucca, patate, senape in grani, fonduta di formaggi

Vegetable terrine

pumpkin, potatoes, mustard seeds, cheeses fondue



18,00 €

Zander

Krautsalat, Kümmel und Gemüsekruste

Luccioperca

insalatina di crauti, cumino e crosta vegetale

Zander

cabbage salad, cumin and vegetable crust



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.

Rindernacken

Bergkräuterpulver, Kalbssauce und Gemüse des Tages

Collo di manzo

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

Beef neck

mountain spices powder, veal sauce and vegetable of the day



26,00 €

Costata vom Südtiroler Graurind

mit Gemüse des Tages

(für 2 Personen aus derselben Familie)

Costata di manzo altoatesino

con verdure del giorno

(per 2 persone dello stesso nucleo familiare)

Local Rib-Eye Steak

with vegetables of the day

(for 2 people of the same family)



54,00 €

Nachspeisen | Dolci | Desserts

Brot, Milch und Zucker

karamellisiertes Brot und Milch, Fruchtsorbet,
Soße 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 fruits sauce and chips of puffed barley*



8,00 €

Kaiser-misù und Kaffee Quota

drei Elemente zum Zusammenfügen

Kaiser-misù e caffè Quota

in tre elementi da comporre

Kaiser-misù and Quota coffee

three elements to be put together



8,00 €

Sorbets

AlpiNN Auswahl

Sorbetti

selezione AlpiNN

Sorbets

AlpiNN selection

5,00 €

Kindermenü | Menu bambini | *Children's menu*

Kurze Nudeln mit weißem Ragù

Pasta corta con ragù bianco

Short pasta with white meat ragu

9,00 €

Kurze Nudeln mit Käsefondue

Pasta corta con fonduta di formaggio

Short pasta with cheese fondue

9,00 €

“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

14,00 €

Ofen-Hähnchen mit Kartoffelpüree

Pollo al forno con purè di patate

Baked chicken with mashed potatoes

14,00 €



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.