

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*

Kleine Vorspeisen | Antipasti | Starters

Marinierter Radicchio vom Holzkohlegrill, Ziegenkäse Eggemoa

Radicchio marinato alla brace, formaggio di capra Eggemoa

Barbecued marinated radicchio, Eggemoa goat cheese



15,00 €

Pustertaler Kartoffeln mit geräuchertem Saibling und Kaviar

Patate della Val Pusteria con salmerino affumicato e caviale

Pustertal potatoes with smoked char and caviar

16,00 €

Es war einmal eine Bachforelle

C'era una volta una trota

Once upon a time there was a trout



16,00 €

Tartare vom Bergrind mit Majoran-Creme und Nussbrot

Tartare di manzo di montagna con crema di maggiorana e pane alle noci

Mountain beef tartare with marjoram cream and walnut bread



17,00 €



Vorspeisen | Primi piatti | *First courses*

Bauerngerste mit Kürbis und knusprigen Kastanien

Orzo del contadino con zucca e castagne croccanti

Barley with pumpkin and crunchy chestnuts



15,00 €

Suppeneintopf – Nudeln, gekochtes Rindfleisch und Gemüse

Zuppa con pasta, carne di manzo e verdure

Soup with pasta, beef and vegetables



14,00 €

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

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

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

17,00 €

Bergcarbonara – Dinkel Regiokorn Fusilli Felicetti, Bio-Ei, Bauchspeck, Bergtopfen

Carbonara Tirolese – Fusilli al farro Regiokorn Felicetti,
uova biologiche, pancetta, ricotta dura di malga

*Tyrolean Carbonara – Spelt Fusilli Regiokorn Felicetti,
organic eggs, bacon, mountain cheese*



17,00 €

Graukäseknödel, Pustertaler Krautsalat mit Kümmel

Canederlo di Graukäse, insalata di crauti pusteresi e cumino

Graukäse Knödel, Pustertal sauerkraut salad and cumin



15,00 €

Hauptspeisen | Secondi piatti | Main dishes

Saibling auf Roter Beete mit Nussbutter

Salmerino su bieta rossa con burro fuso

Char on red beetroot with walnut butter



25,00 €

Braten vom Schweinebauch mit Kartoffelpüree und grober Senfsauce

Arrosto di pancia di maiale con purè di patate e senape all'antica

Roast of pork belly with mashed potatoes and wholegrain mustard



25,00 €

Knuspriges Bio-Händl mit Ofenkartoffel

Pollo arrosto biologico con patate al forno

Roasted organic chicken with baked potatoes



23,00 €

Geschmortes vom WippLamb, Rosmarin und Tagesgemüse

Stufato WippLamb, rosmarino e verdure del giorno

WippLamb stew, rosemary and vegetables of the day



26,00 €

“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

25,00 €

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 €

Fleisch des Tages (für 2 Personen)

Carne del giorno (per 2 persone)

Meat of the day (for 2 people)



Nachspeisen | Dolci | Desserts

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 compot



7,00 €

Crème brûlée aus Südtiroler Heumilch

Crème brûlée al latte fieno dell'Alto Adige

Crème brûlée of South Tyrol haymilk

7,00 €

Süßes zur Auswahl - Pasticceria Marchesi 1824, CARE's partner

Dolci al carrello - Pasticceria Marchesi 1824, CARE's partner

Selection of desserts - Pasticceria Marchesi 1824, CARE's partner



7,00 €

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 €