

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 Abschnitten.

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*

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

Vorspeisen | Antipasti | Starters

Gemüse, frische Kräuter und Kombucha

Komposition aus verschiedenem Gemüse und frischen Kräutern unserer Bauern,
Gemüseextrakt, Kombucha und knusprige Hülsenfrüchte

Ortaggi erbette e Kombucha

Composizione di verdure e ortaggi di stagione dei nostri agricoltori
cotti a freddo e marinati, estratto di verdure, kombucha e legumi croccanti

Vegetables, herbs and Kombucha

*Mix of cold cooked and marinated seasonal vegetables from our farmers,
extract of vegetables, kombucha and crunchy legumes*



17,00 €

Es war einmal eine Forelle

C'era una volta una trota

Once upon a time there was a trout



18,00 €

Salat von der Schweinshaxe, Äpfel, Verjus-Sauce und knusprige Gemüsechips

Insalatina di stinco di maiale, mele, salsa di verjus
e chips vegetali croccanti

*Pork knuckle salad, apples, verjus sauce
and crunchy vegetable chips*

18,00 €

Warme Vorspeisen | Primi piatti | *First courses*

Orzotto mit Speck, Mangold und Ziegenkäse

Gersten Risotto von der „Meraner Mühle“ mit mariniertem Mangold,
Mangoldpulver, knusprigem Speck und Ziegenkäse

Orzotto, speck, coste e caprino

Orzo del “Molino Merano”, coste a freddo, polvere di coste, speck croccante, mantecato al caprino

“Barley-Risotto”, Speck, chard and goat cheese

“Molino Merano” barley, speck, chard and goat cheese

18,00 €

Spaghettoni Matt „Monograno Felicetti“, Süßwasser Sardinen und Tomate

Monte Isola Sardinen, konfitiertes Tomatenpulver, Kräuter und Buchweizen

Spaghettoni Matt “Monograno Felicetti” sarde e pomodoro

Sarde di Monte Isola, polvere di pomodoro confit, erbette e grano saraceno

Spaghettoni Matt “Monograno Felicetti”, lake sardines and tomato

Monte Isola sardines, confit tomato powder, herbs and buckwheat

19,00 €

Fusilloni „Monograno Felicetti“ in Entensauce

Johannisbeere und Sauerampfer

Fusilloni “Monograno Felicetti” mantecati in salsa d’anatra

Ribes e acetose

Fusilloni “Monograno Felicetti” creamed in ducksauce

Currant and sorrel sauce

18,00 €

Hauptspeisen | Secondi piatti | Main dishes

Kohlrabi im Weck-Glas und Kräuter

Kohlrabi im Glas gekocht, Gemüsefond und Kohlrabipulver

Cavolo rapa in vaso cottura ed erbe

Cavolo rapa cotto in vetro, salsa di fondo vegetale, polvere di foglie

Jar-cooked Kohlrabi and herbs

Kohlrabi cooked in glass, vegetable sauce, leaf powder



19,00 €

Saibling und Buchweizen

Saiblingsfilet, Buchweizenkruste, Kartoffelpüree und Kräutersud

Salmerino e grano

Filetto di salmerino, crosta di grano saraceno, purè di patate e brodo infuso alle erbe

Char and wheat

Charfillet, buckwheat crust, mashed potatoes and herbal infusion



23,00 €

Glasierter Rinderbauch in Heu geräuchert

Rinderbauch der lokalen Metzgerei Baumgartner, auf Heu geräuchert und glasiert

Pancia di manzo, fumo e glassa al fieno

Pancia di manzo affumicata della macelleria locale Baumgartner e glassa al fieno

Beef belly, smoked and hay glaze

Local beef belly from our local butcher Jakob Baumgartner, smoked and hay glaze



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.

Costata vom Südtiroler Rind

mit Tagesgemüse

(für 2 Personen aus derselben Familie)

Costata di manzo altoatesino

servito con verdure del giorno

(per 2 persone dello stesso nucleo familiare)

South Tyrolean rib eye steak

with vegetables of the day

(for 2 people of the same family)



54,00 €

Nachspeisen | Dolci | Desserts

Karamellisierter Kaiserschmarrn „AlpiNN“ mit frischem Kefireis und Apfelkompott

Kaiserschmarrn “AlpiNN” caramellato
con gelato al kefir e composta di mele

*“AlpiNN” caramelized Kaiserschmarrn
with Kefir icecream and apple compot*



8,00 €

Gegrillte Früchte mit Zabaione-Eiscreme mit Kornmüsli und Crumble

Frutta grigliata e gelato allo zabaione
con granola di semi e crumble

*Fruit and zabaglione ice cream
with seed granola and crumble*



8,00 €

Sorbets

AlpiNN Auswahl

Sorbetti

Selezione AlpiNN

Sorbets

AlpiNN selection

5,00 €

Kindermenü | Menu bambini | *Children's menu*

Kurze Nudeln mit weißem Ragù / Käsefondue

Pasta corta con ragù bianco / fonduta di formaggio

Short pasta with white meat ragu / cheese fondue

9,00 €

„Mailand - Wien“

Paniertes 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.