

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*

Überraschungsmenü aus 4 Gängen

Menù al buio 4 portate

4-course blind menu

Überraschende Auswahl von Gerichten des Küchenchefs

Scelta dei piatti a sorpresa a discrezione dello chef

Choice of surprise dishes at chef's discretion

73,00 €

pro Person | a persona | per person

„Die großen Klassiker“ von Cook the Mountain

“I grandi classici” di Cook the Mountain

Cook the Mountain “Classics”

by Norbert Niederkofler

Amuse-Bouche

(des Tages | del giorno | of the day)

Tomate? | Pomodoro? | *Tomato?*



Es war einmal eine Forelle

C'era una volta una trota

Once upon a time there was a trout



Graukäse-Risotto, Puccia-Brot mit Zwiebeln

Risotto Graukäse pane puccia e cipollina

Graukäse risotto, puccia bread and spring onion



Schweinebauch mit fermentierten roten Früchten und gepuffter Schwarte

Pancia di maiale, frutti rossi fermentati e cotenna soffiata

Pork belly, fermented red fruits and puffed rind



Buchteln und Joghurt

Buchteln e yogurt

Buchteln and yoghurt

Menu: 90,00 €

pro Person | a persona | per person

Auf Anfrage werden die Gerichte auch mit glutenfreier Pasta “Massimo Zero” serviert. | Puoi richiedere i piatti anche con pasta senza glutine “Massimo Zero”. | The dishes are available also with “Massimo Zero” gluten free pasta.

Appetithäppchen | Aperitivi e snack | *Appetizers*

Aperitivo AlpiNN

Käsefondue „GenussBunker“, knusprige Polentachips, Speck,
Gewürzgurken & Meerrettich

Fonduta di formaggi “GenussBunker”, polenta croccante,
speck, cetriolini e rafano

*Cheese fondue “GenussBunker”, crispy polenta, speck,
pickles and horseradish*



25,00 €

für 2 Personen | per 2 persone | *for 2 people*

Vorspeisen | Antipasti | Starters

Tomate?

Pomodoro?

Tomato?



15,00 €

Salat mit saisonalen Kräutern

Gemüse-Chips, gepuffte Hülsenfrüchte und Kombucha

Insalatina d'erbette di stagione

chips di bucce vegetali, legumi soffiati e kombucha

Seasonal herb salad

Vegetable chips, puffed legumes and kombucha



19,00 €

Rinds-Tartar der Metzgerei "Baumgartner"

Knochenmark-Chips, Dillöl und Rhabarbergranita

Tartar di manzo "macelleria "Baumgartner"

chips di midollo, olio all'aneto e granita di rabarbaro

Beef tartar "Baumgartner" butchery

bone marrow chips, dill oil and rhubarb granita

21,00 €

Es war einmal eine Bachforelle

C'era una volta una trota

Once upon a time there was a trout



24,00 €

Warme Vorspeisen | Primi piatti | *First courses*

Spaghettoni „Monograno Felicetti“ mit Bärlauch und Kräuteröl

Spaghettoni “Monograno Felicetti” all’aglio orsino e olio d’erbe

“Monograno Felicetti” spaghetti with wild garlic and herb oil



19,00 €

Graukäse-Risotto, Puccia-Brot mit Zwiebeln

Risotto Graukäse pane puccia e cipollina

Graukäse risotto, puccia bread and spring onion



21,00 €

Fusillone „Monograno Felicetti“, Wildsauce

gefrorene Johannisbeeren und Sauerampfer

Fusillone “Monograno Felicetti”, salsa di selvaggina

ribes ghiacciato e acetose

“Monograno Felicetti” fusillone, wild game sauce

iced savoury sauce and sorrel



21,00 €

Hauptspeisen | Secondi piatti | Main dishes

Knollensellerie vom Josper Grill mit Verjus

Gemüsesauce und Salat

Sedano rapa al josper e verjus

salsa vegetale e insalatina

Celeriac with josper and verjus

vegetable sauce and salad



18,00 €

Forelle, Forellen-Bottarga,

Fond von Bergblüten

Trota, bottarga di trota,

glassa d'infuso alle erbe di montagna

Trout, trout roe,

mountain herb infuse



27,00 €

Schweinebauch mit fermentierten roten Früchten und gepuffter Schwarte

Pancia di maiale, frutti rossi fermentati e cotenna soffiata

Pork belly, fermented red fruits and puffed rind



27,00 €

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 serviert mit Gemüse und Beilagen des Tages

Costata di manzo altoatesino
servito con verdure e contorno del giorno

*South Tyrolean rib eye steak
served with vegetables and side dishes of the day*



79,00 €

für 2 Personen | per 2 persone | for 2 people

Nachspeisen | Dolci | Desserts

Buchteln und Joghurt-Eis

Buchteln e gelato yogurt

Buchteln and yoghurt ice cream

13,00 €

Falsches Ei

Waffel, Halbgefrorenes aus Kastanien und Sanddorn

Finto Uovo

waffle, semifreddo di castagne e olivello spinoso

Mock Egg

waffle, chestnut parfait and sea buckthorn

10,00 €

Tausend karamellisierte Marlene-Äpfel

Zabaione-Eis und Kefir-Sauce

Mille mele Marlene caramellate

Gelato zabaione e salsa kefir

Thousand caramelised Marlene apples

Zabaione ice cream and kefir sauce

13,00 €

Sorbets

AlpiNN Auswahl

Sorbetti

selezione AlpiNN

Sorbets

AlpiNN selection

AUCH OHNE GLUTEN UND LAKTOSE MÖGLICH

POSSIBILE ANCHE SENZA GLUTINE E/O LATTOSIO | LACTOSE-FREE AND GLUTEN-FREE VARIANTS

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”

breaded veal escalope, mashed potatoes and ketchup of Barbiano plums

15,00 €

Ofen-Hähnchen mit Kartoffelpüree

Pollo al forno con purè di patate

Baked chicken with mashed potatoes

16,00 €

Kindergerichte, die für Erwachsene bestellt werden, unterliegen einer Preisänderung. | I piatti bambino se richiesti da adulto subiranno una variazione di prezzo. | *Child dishes if requested by adults will incur a price variation.*

Auf Anfrage werden die Gerichte auch mit glutenfreier Pasta “Massimo Zero” serviert. | Puoi richiedere i piatti anche con pasta senza glutine “Massimo Zero”. | *The dishes are available also with “Massimo Zero” gluten free pasta.*



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.