

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 Ressourcen, 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.



Glutenfrei | Senza glutine | *Gluten free*



Laktosefrei | Senza lattosio | *Lactose free*



Vegetarisches Gericht | Piatto vegetariano | *Vegetarian dish*

Sommer AlpiNN menü

Menù Estate AlpiNN

Summer AlpiNN menu

by Fabio Curreli

Amuse-Bouche

(des Tages | del giorno | of the day)

Karotte | Carota | *Carrot*

Berg-Ceviche

Ceviche di montagna

Mountain ceviche

Spaghettone “Monograno Felicetti” mit Bärlauch, Tanne, Sauerampfer

Spaghettone “Monograno Felicetti” all’aglio orsino, abete, acetose

“Monograno Felicetti” spaghetti with wild garlic, fir, sorrel

Schweinebauch, Kimchi

Pancia di maiale, Kimchi

Pork Belly, Kimchi

Brot, Milch, Zucker, Kombucha

Pane, latte, zucchero, kombucha

Bread, milk, sugar, kombucha

Kleines Gebäck

Piccola pasticceria

Petit four

Menu: 93,00 €

pro Person | a persona | per person

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

75,00 €

pro Person | a persona | per person

Appetithäppchen | Aperitivi e snack | Appetizers

Aperitivo AlpiNN

Käsefondue „GenussBunker“, knusprige Polentachips, Speck aus der
“Metzgerei Steiner“, Gewürzgurken, Meerrettich

Fonduta di formaggi “GenussBunker“, polenta croccante,
speck della “macelleria Steiner“, cetriolini, rafano

*Cheese fondue “GenussBunker“, crispy polenta, speck from “Steiner
butcher’s” shop, pickles, horseradish*

25,00 €

für 2 Personen | per 2 persone | for 2 people

Brotkorb

Cestino del pane

Bread basket

5,00 €

Butter

Burro

Butter

1,50 €

Vorspeisen | Antipasti | Starters

Salat mit saisonalen Kräutern

Gemüse-Chips, gepuffte Hülsenfrüchte, Kombucha

Insalatina con erbette di stagione

chips di bucce vegetali, legumi soffiati, kombucha

Seasonal herb salad

Vegetable chips, puffed legumes, kombucha



19,00 €

Berg-Ceviche

Vom "Trota Oro" Saibling, Kräutercreme

Ceviche di Montagna

di Salmerino "Trota Oro", crema alle erbe

Mountain ceviche

of char "Trota Oro", herb cream



23,00 €

Flank Steak vom Rind, Gartengemüse, Hanf, Weinsauce

Bavetta di manzo, ortaggi, canapa, salsa al vino

Beef bavette, vegetables, hemp, wine sauce

21,00 €

Warme Vorspeisen | Primi piatti | *First courses*

Spaghettone „Monograno Felicetti“ mit Bärlauch, Kräuteröl

Spaghettone “Monograno Felicetti” all’aglio orsino, olio d’erbe

“Monograno Felicetti” spaghettone with wild garlic, herb oil



19,00 €

“Riso Zaccaria”-Risotto, Lebercreme, Stracchino-Käse, Aprikose

Risotto “Riso Zaccaria”, crema di fegatini, stracchino, albicocca

Risotto “Riso Zaccaria”, liver cream, stracchino cheese, apricot

21,00 €

“Felicetti” Dinkel-Ditalini, Eischaum, Tomatenpulver, Pfifferlinge

Ditalino di farro “Felicetti”, spuma d’uovo, polvere di pomodoro, finferli

“Felicetti” spelt ditalino, egg mousse, tomato powder, chanterelles



21,00 €

Hauptspeisen | Secondi piatti | *Main dishes*

Knollensellerie unserer Landwirte aus dem Josper-Grill, Pulver von gebranntem Zwiebel, Tomatenwasser

Sedano rapa dei nostri agricoltori al josper, polvere di cipolla bruciata,
acqua di pomodoro

Our farmers' celeriac in josper, burnt onion powder, tomato water



19,00 €

Forelle Trota Oro, Forellen-Bottarga, Fond von Bergblüten

Trota "Trota Oro", bottarga di trota,
glassa d'infuso alle erbe di montagna

*Trout, trout roe,
mountain herb infuse*

27,00 €

Schweinebauch, Kimchi-Sauce, Kräuter

Pancia di maiale, salsa al Kimchi, erbette

Pork belly, Kimchi sauce, herbs

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 Pustertal

serviert mit Gemüse und Beilagen des Tages

Costata di manzo della Val Pusteria

servito con verdure e contorno del giorno

Val Pusteria 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

Tausend karamellisierte Marlene-Äpfel mit Yoghurt-Eis und Kefir-Sauce

Mille mele Marlene caramellate
con Gelato yoghurt e salsa kefir

*Thousand caramelised Marlene apples
with yoghurt ice cream and kefir sauce*

13,00 €

Marinierter Früchte, Zabaione-Eis, Schwarze Nüsse, Aprikosenkaramell

Frutta marinata, gelato allo zabaione, noci nere, cialda di albicocca

Marinated fruit, eggnog ice cream, black walnuts, apricot caramel



11,00 €

Brot, Milch, Zucker, Kombucha

Pane, latte, zucchero, kombucha

Bread, milk, sugar, kombucha

13,00 €

Sorbets

AlpiNN Auswahl

Sorbetti

Selezione AlpiNN

Sorbets

AlpiNN selection

9,00 €

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.