

# 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*

# Appetithäppchen | Aperitivi | Appetizers

## Aperitivo AlpiNN

### Käsefondue und knusprige Polenta

Fonduta di formaggio e polenta croccante

*Cheese fondue and crispy polenta*

### Forellensaibling Trota Oro mit reduzierter Sahne und Meerrettich

Salmerino Trota Oro con riduzione di panna e rafano

*Trota Oro char with cream and horseradish reduction*

### Ultentaler Speck

Speck della Val d'Ultimo

*Speck from Val d'Ultimo*

23,00 € 

—

## Snack

### Sandwich AlpiNN

**Buchweizen-Brot mit Rindfleisch,  
Blauschimmelkäse und weißen Rüben, Majoran-Mayonnaise**

Panino di grano saraceno con manzo, formaggio blu,  
rape bianche e maionese alla maggiorana

*Buckwheat bread with beef, blue cheese,  
white beetroots and marjoram mayonnaise*

8,00 €

### Sandwich Classic

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

Panino (a scelta tra pane bianco o nero) con formaggio di montagna Schwarzenstein, cetriolo,  
salume (a scelta tra speck, prosciutto di montagna,  
prosciutto d'agnello Wippland, salame di montagna)

*Sandwich (free choice between white and rye bread) with Schwarzenstein mountain cheese,  
cucumber, cured meat at choice (speck, mountain ham,  
Wippland lamb ham, mountain salami)*

5,00 - 7,00 €

## Kleine Vorspeisen | Antipasti | Starters

### Tartar vom Gebirgsrind, Wald und Haselnuss

Tartare di manzo di montagna, bosco e nocciole

*Mountain beef tartare, wood and hazelnuts*



18,00 €

### Es war einmal eine Forelle

C'era una volta una trota

*Once upon a time there was a trout*



18,00 €

### Pustertaler Kartoffeln mit geräuchertem Saibling und Kaviar

Patate della Val Pusteria con salmerino affumicato e caviale

*Pustertal potatoes with smoked char and caviar*



17,00 €

### Fondue in Birkenholzrinde serviert, Brot, Kartoffeln und Heu (für 2 Personen)

Fonduta in corteccia di betulla, pane, patate e fieno (per 2 persone)

*Fondue served in the bark of birch tree, bread, potatoes and hay (for 2 people)*



26,00 €

### “Schiacciatina” mit Frisch- und Schwarzenstein Käse, Kräuter und Wippland Lammschinken

Schiacciatina con crema di formaggio fresco e formaggio Schwarzenstein,  
erbette spontanee e prosciutto di agnello Wippland

*Flatbread with fresh and Schwarzenstein cheese,  
wild herbs and Wippland lamb ham*



18,00 €

## Vorspeisen | Primi piatti | *First courses*

### 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*

18,00 €

### Graupen-Risotto mit in Butter gebratenem Saibling, seinem Kaviar, Gemüse und Mohn aus dem Ahrntal

Orzotto con salmerino al burro, il suo caviale,  
verdure spontanee e papavero della Valle Aurina

*Barley risotto, char with butter, its caviar,  
wild vegetables and poppy from Ahrntal*



17,00 €

### Maccheroni Felicetti mit Wippland Lammragout und Fondue vom Bergkäse

Maccheroni Felicetti, ragù di agnello Wippland e fonduta di formaggi di malga

*Maccheroni Felicetti with Wippland lamb ragout and mountain cheese fondue*



17,00 €

### Vorspeise des Tages

Primo del giorno

*First course of the day*



16,00 €

## Hauptspeisen | Secondi piatti | *Main dishes*

### Wippland Lammschmorbraten, Gerstenkaffee und grünes Gemüse

Brasato di agnello Wippland, caffè d'orzo e verdure verdi  
*Wippland braised lamb, barley coffee and green vegetables*



26,00 €

### Hamburger vom Berg-Ochsen, Kalbsleber, Blauschimmelkäse vom Genuss-Bunker und Himbeer-Coulis

Hamburger di bue di montagna, fegato di vitello,  
formaggio erborinato GenussBunker e coulis di lamponi

*Hamburger of mountain ox meat, calf's liver,  
GenussBunker blue cheese and raspberry coulis*



26,00 €

### “Mailand – Wien” Kotelett vom Kalb, Kartoffeln und Barbianer Zwetschgen-Ketchup

“Milano – Vienna” Cotoletta di vitello, patate e ketchup di prugne di Barbiano

*“Milan – Vienna” Veal cutlet, potatoes and ketchup of Barbiano plums*



26,00 €

### Hauptspeise des Tages

Secondo del giorno

*Main dish of the day*



26,00 €



## 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 €**

**Rinderfilet in weißer Sauce und einem Hauch vom Speck, Tagesgemüse**

Filetto di manzo in salsa bianca e polvere di speck con verdure del giorno

*Beef fillet in white sauce and speck powder with vegetables of the day*



**30,00 €**

# 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*



8,00 €

## Crema aus Heumilch und Waldfrüchte

Crema di latte fieno e frutti di bosco

*Haymilk cream with wild berries*



8,00 €

## Himbeer-Sorbet, Apfelmus und süßer Krokant

Sorbetto di lamponi, purea di mele e briciole dolci croccanti

*Raspberry sorbet, apple purée and sweet crumble*



8,00 €

## Dessert-Bufferet

Dessert al carrello

*Dessert buffet*

8,00 €

# Überraschungs-Menü | Menu al buio | *Blind menu*

**2 kleine Vorspeisen, 1 Hauptspeise, 1 Nachspeise**

2 antipasti, 1 secondo, 1 dessert

*2 starters, 1 main dish, 1 dessert*

**48,00 €**

**2 kleine Vorspeisen, 2 Vorspeisen, 1 Hauptspeise, 1 Nachspeise**

2 antipasti, 2 primi, 1 secondo, 1 dessert

*2 starters, 2 first courses, 1 main dish, 1 dessert*

**60,00 €**

**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)*

**75,00 €**

# 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 €**

## Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen

### Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

### Substances or products causing allergies or intolerances

Unsere Speisen und Getränke können folgende Stoffe enthalten:	I nostri cibi e le nostre bevande possono contenere le seguenti sostanze:	Our dishes and beverages may contain the following substances:
<b>Glutenhaltiges Getreide:</b> Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	<b>Cereali contenenti glutine:</b> grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	<b>Cereals containing gluten:</b> wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains and products thereof.
<b>Krebstiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Crostacei</b> e prodotti a base di crostacei	<b>Crustaceans</b> and products thereof
<b>Eier</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Uova</b> e prodotti a base di uova	<b>Eggs</b> and products thereof
<b>Fische</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Pesce</b> e prodotti a base di pesce	<b>Fish</b> and products thereof
<b>Erdnüsse</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Arachidi</b> e prodotti a base di arachidi	<b>Peanuts</b> and products thereof
<b>Sojabohnen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Soia</b> e prodotti a base di soia	<b>Soybeans</b> and products thereof
<b>Milch</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	<b>Latte</b> e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	<b>Milk</b> and products thereof (including lactose)
<b>Schalenfrüchte:</b> 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	<b>Frutta a guscio:</b> 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	<b>Nuts:</b> 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
<b>Sellerie</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Sedano</b> e prodotti a base di sedano	<b>Celery</b> and products thereof
<b>Senf</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Senape</b> e prodotti a base di senape	<b>Mustard</b> and products thereof
<b>Sesamsamen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Semi di sesamo</b> e prodotti a base di semi di sesamo	<b>Sesame seeds</b> and products thereof
<b>Schwefeldioxid und Sulphite</b> in Konzentrationen von mehr als 10 mg/kg oder 10 mg/l als insgesamt vorhandenes SO <sub>2</sub> , die für verzehrfertige oder gemäß den Anweisungen des Herstellers in den ursprünglichen Zustand zurückgeführte Erzeugnisse zu berechnen sind	<b>Anidride solforosa e solfiti</b> in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO <sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti	<b>Sulphur dioxide and sulphites</b> at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO <sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers
<b>Lupinen</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Lupini</b> e prodotti a base di lupini	<b>Lupin</b> and products thereof
<b>Weichtiere</b> und daraus gewonnene Erzeugnisse	<b>Molluschi</b> e prodotti a base di molluschi	<b>Molluscs</b> and products thereof

Sollten die angegebenen Stoffe bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Ihrer Bestellung mit.

Qualora le sostanze indicate le dovessero provocare allergie o intolleranze, siete pregati di comunicarlo al momento dell'ordinazione.

If any of the substances listed above cause you any allergies or intolerances, please inform our staff when ordering.

Datum / Stempel / Unterschrift

Data / timbro / firma

Date / stamp / signature