

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*

AlpiNN menü | Menù AlpiNN | *AlpiNN menu*

by Fabio Curreli

Amuse-Bouche

(des Tages | del giorno | of the day)

Kein klassischer KNÖDEL...

**Knuspriger Knödel gefüllt mit Bergkäse,
Speckbrühe & rote Zwiebel Granita**

Non è un CANEDERLO classico...

canederlo in crosta croccante, cuore di formaggio,
brodo di speck e granita di cipolla rossa

It's not a traditional DUMPLING...

*Crispy "canederlo", cheese core, speck broth
and red onion granita*

18,00 €

„Pasta e Fagioli“

**Dinkel-Ditalini „Felicetti“, Bohnen,
Lauch Öl & Hülsenfrüchte**

Pasta e Fagioli

Ditalini di farro Felicetti, olio al porro
e croccante di legumi

“Pasta & Fagioli”

*Spelt ditalini pasta “Felicetti”, leek oil
and crispy legumes*



18,00 €

**Spaghettoni Matt „Monograno Felicetti“,
See Sardinen & Buchweizen**

Monte Isola Sardinen, Buchweizen und Kohlblatt-Pulver

Spaghettoni matt “Monograno Felicetti”,
sarde e grano saraceno

Sarde di lago Monte Isola, grano saraceno
e polvere di foglie di cavolo

*Spaghettoni Matt “Monograno Felicetti”,
lake sardines & buckwheat*

*Lake sardines from Monte Isola, burnt buckwheat
and cabbage leaves powder*

21,00 €

Rinderbäckchen in der Brotkruste

Fermentierte Beeren, Rinderfond und pulverisiertes Gemüse

Guancia di manzo in crosta di pane

Polvere di vegetali e salsa a frutti rossi fermentati

Beef-cheek in bread crust

Vegetable powder and fermented red fruits sauce

27,00 €

Brot, Milch & Zucker

Apfel Sorbet & Kombucha

Pane, latte e zucchero

Sorbetto alla mela, olio verde e drink di Kombucha

Bread, milk & sugar

Apple sorbet & kombucha

12,00 €

Menu: 75,00 €

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?*



15,00 €

Es war einmal eine Forelle

C'era una volta una trota

Once upon a time there was a trout

21,00 €

Rote Beete Gnocchi

Gnocchi di rapa rossa

Beetroot Gnocchi



23,00 €

Schweinebauch in Heu-Glace, Senfsauce & gepuffte Schwarte

Pancia di maiale laccata al fieno, salsa alla senape e cotenna soffiata

Hay glazed pork belly, mustard sauce & puffed pork crust

27,00 €

Tarte mit karamellisierten Äpfeln und Kefir Eis

Tarteletta alle mele caramellate e gelato al kefir

Caramelized apple tarte & kefir ice cream

12,00 €

Menu: 88,00 €

pro Person | a persona | per person

AlpiNN Klassiker

AlpiNN “Classici” | *AlpiNN Classics*

Vorspeisen | Antipasti | *Starters*

Zwiebel, Zwiebel und „Schwarzenstein“

In der Asche gegarte Zwiebel,
Schwarzenstein Käse-Gratin und knusprige Zwiebeln

Cipolla, cipolla e Sasso Nero

Cipolla cotta nella cenere, gratin al formaggio “sasso nero”
della Valle Aurina e cipolla acida croccante

Onion, onion and “Sasso Nero”

*Ash cooked onion, “sasso nero”
cheese gratin & crispy-sour onions*



16,00 €

Warme Vorspeisen | Primi piatti | *First courses*

Orzotto & Kürbis

Gerste von der “Meraner Mühle”,
geröstete Kürbiskerne, Buttermilch und Rinderfond

Orzotto e zucca

Orzo molino Merano, semi di zucca tostati,
latticello e salsa di manzo

Barley risotto and pumpkin

*“Molino Merano” barley, toasted pumpkin seeds,
buttermilk & beef sauce*

19,00 €

Hauptspeisen | Secondi piatti | *Main dishes*

Kartoffelterrinen mit Fondue "GenussBunker", Gemüsesauce, Körner Krokant

Terrina di patate e fonduta "GenussBunker", salsa vegetale, croccante di semi

Potato terrine with "GenussBunker" fondue, vegetable sauce and seeds brittle



18,00 €

Saibling, Rote Bete und Kren

Saiblings Filet mariniert in Rote Bete Saft & Meerrettich

Salmerino, rapa rossa e rafano

Filetto di salmerino, marinato nel succo di rapa, rafano

Char, beetroot & horseradish

Char fillet marinated in red beetroot juice & horseradish



25,00 €

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 (für zwei Personen)

Costata di manzo altoatesino

servito con verdure e contorno del giorno (per 2 persone)

South Tyrolean rib eye steak

Served with vegetables and side dishes of the day (for 2 people)



75,00 €

Nachspeisen | Dolci | *Desserts*

Kaiser-misù

Butterkeks, Kaffee und Mascarpone

Kaisermisù

Biscotti, caffè, mascarpone

Kaiser-misù

Biscuits, coffee, mascarpone

10,00 €

Sorbets

AlpiNN Auswahl

Sorbetti

Selezione AlpiNN

Sorbets

AlpiNN selection

8,00 €

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 corta con fonduta di formaggio

Pasta with cheese fondue

8,00 €

„Mailand - Wien“

**Paniertes Schnitzel vom Kalb, Kartoffelpüree
und Barbianer Zwetschgen-Ketchup**

“Milano - Vienna”

scaloppina di vitello panata, purè di patate
e ketchup di prugne di Barbiano

“Milan - Vienna”

*Breaded 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

15,00 €



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.