

MENU

SHARE YOUR
#alpinnfoodspace
EXPERIENCE



Vom Berg zum Teller

Bei der Kreation unserer Gerichte liegt uns der Schutz der Umwelt stets am Herzen – und das bei jedem Schritt. So gesehen ist es unser Ziel und unser Wunsch, lokale Zutaten und saisonale Produkte zu verwenden.

Wir möchten, dass unsere nachhaltige Küche, die im Einklang mit der Philosophie von „Cook the Mountain“ steht, zu einem einzigartigen und verbindenden kulinarischen Erlebnis wird.

Aus diesem Grund unterstützen wir lokale Unternehmen, wie zum Beispiel: Die Metzgerei Baumgartner, Die Käserei Goasroscht, den GenussBunker, die Käserei Eggemoa, den Tschogerhof, den Biohof Oberhaus, den Teigwarenhersteller Felicetti und das Unternehmen Trota Oro.

—

Dalla montagna al piatto

Tutte le strade che intraprendiamo nella creazione dei nostri piatti hanno a cuore il rispetto per l'ambiente. Da questa prospettiva ed in questa direzione nasce la volontà di utilizzare materie prime locali e prodotti stagionali.

Desideriamo che la nostra cucina sostenibile, in linea con la filosofia “Cook the Mountain” sia un'esperienza culinaria unica e di condivisione.

Da qui nasce il nostro sostegno per le imprese locali, come: la macelleria Baumgartner, il caseificio Goasroscht, il GenussBunker, il caseificio artigianale Eggemoa, il maso Tschogerhof, il maso Biohof Oberhaus, il pastificio Felicetti e l'azienda Trota Oro.

—

From mountain to plate

All the paths we take in creating our dishes have respect for the environment in mind. From this perspective we chose our path and that's why we use local raw materials and seasonal products. We want our sustainable cuisine, in line with the 'Cook the Mountain' philosophy to be a unique and sharing culinary experience.

Hence our support for local businesses, such as: the Baumgartner butchery, the Goasroscht dairy, the GenussBunker, the Eggemoa artisan dairy, the Tschogerhof farm, the Biohof Oberhaus farm, the Felicetti pasta factory and the Trota Oro company.



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)

Zwiebel, Zwiebel und „Schwarzenstein“

In Asche gegarte Zwiebel, Schwarzenstein Käse-Gratin vom Ahrntal und knusprige Zwiebel

Cipolla, cipolla e “Sasso Nero”

Cipolla cotta nella cenere, gratin di formaggio “Sasso Nero” della Valle Aurina e cipolla acida croccante

Onion, onion and “Sasso Nero”

Ash cooked onion, “Sasso Nero” cheese from Valle Aurina gratin e crispy-sour onion



Gerstenrisotto, getrocknetes Hirschfleisch, Leinsamen und weiße Johannisbeeren

Orzotto, cervo essiccato, lino, e ribes bianco

Barley, dried venison, flax and whitecurrant

„Pasta e Fagioli“

Dinkel-Ditalini “Felicetti”, Öl aus gebranntem Lauch und gepuffte Hülsenfrüchte

“Pasta e Fagioli”

Ditalini di farro “Felicetti”, olio al porro bruciato e legumi soffiati

“Pasta and Fagioli”

Spelt ditalini pasta “Felicetti”, oil made from burnt leek and puffed legumes



**Rinderbäckchen mit Knollensellerie-Creme
und eine Sauce aus fermentierten roten Waldfrüchten**

Guancia di manzo, crema di sedano rapa
e salsa ai frutti rossi fermentati

*Beef cheek, celeriac cream
and fermented red fruits sauce*

Brot, Milch und Zucker

Eis aus Brot und Milch, grünes Öl und Kombuchadrink

Pane, latte e zucchero
Gelato di pane e latte, olio verde e drink di Kombucha

*Bread, milk & sugar
Bread and milk ice cream, green oil and Kombucha drink*

Menu: 79,00 €

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



Berg-Carbonara

Carbonara di montagna

Mountain carbonara

Schweinebauch in Heu-Glace, Senfsauce und gepuffte Schwarte

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

Hay glazed pork belly, mustard sauce & puffed pork crust

Buchteln und Jogurt-Eis

Buchteln e gelato allo yogurt

Buchteln and yoghurt ice cream

Menu: 90,00 €

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

Menu: 68,00 €

pro Person | a persona | per person

AlpiNN Klassiker

AlpiNN “Classici” | *AlpiNN Classics*

Vorspeisen | Antipasti | *Starters*

Tomate?

Pomodoro?

Tomato?



15,00 €

Zwiebel, Zwiebel und „Schwarzenstein“

In Asche gegarte Zwiebel, Schwarzenstein Käse-Gratin vom Ahrntal und knusprige Zwiebel

Cipolla, cipolla e “Sasso Nero”

Cipolla cotta nella cenere, gratin di formaggio “Sasso Nero” della Valle Aurina e cipolla acida croccante

Onion, onion and “Sasso Nero”

Ash cooked onion, “Sasso Nero” cheese from Valle Aurina gratin e crispy-sour onion



19,00 €

Es war einmal eine Forelle

C’era una volta una trota

Once upon a time there was a trout



24,00 €

In Senf marinierte Schweinshaxe
Kohl und Äpfel

Stinco di maiale marinato alla senape
Cavolo cappuccio e mele

Pork knuckle marinated in mustard
White cabbage and apples



19,00 €

Warme Vorspeisen | Primi piatti | *First courses*

„Pasta e Fagioli“

Dinkel-Ditalini „Felicetti“, Bohnen,
Lauch Öl und knusprige Hülsenfrüchte

“Pasta e Fagioli”

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

“Pasta and Fagioli”

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



19,00 €

Spaghettone Matt „Monograno Felicetti“, See Sardinen und Buchweizen

Monte Isola Sardinen, Buchweizen und Kohlblatt-Pulver

Spaghettone Matt “Monograno Felicetti”,
sarde e grano saraceno

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

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

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



23,00 €

Berg-Carbonara

Dinkel-Fusillone "Felicetti", Eigelb, Bauchspeck und Ricotta

Carbonara di montagna.

Fusillone di farro "Felicetti", tuorlo, guanciale e ricotta

Mountain carbonara

Fusillone of spelt "Felicetti", yolk, bacon and ricotta cheese



23,00 €

Gerstenrisotto „Meraner Mühle“

**Risotto aus Gerste von der „Meraner Mühle“, getrocknetes
Hirschfleisch des Südtiroler Jagdverband - Vinschgau,
Leinsamen und Johannisbeeren**

Orzotto "Molino Merano"

Orzotto Molino Merano, cervo essiccato "cooperativa cacciatori Val Venosta",
lino e ribes

Barley "Molino Merano"

*Barley Molino Merano, dried venison "Cooperativa cacciatori Val Venosta",
flax and currant*

21,00 €

Hauptspeisen | Secondi piatti | *Main dishes*

Terrine aus Kartoffeln und Kürbis

Beurre blanc-Gemüsesoße und Kartoffelwaffel

Terrina di patate e zucca,
salsa beurre blanc vegetale e cialda di patate

*Potato and pumpkin terrine,
vegetable beurre blanc sauce and potato wafer*



19,00 €

Weißer Forelle, Nüsse und Kombucha-Kräuter Reduktion

Trota bianca, noci e riduzione di kombucha alle erbe

White trout, walnuts and herb kombucha reduction



27,00 €

Rinderbäckchen mit Knollensellerie-Creme und eine Sauce aus fermentierten roten Waldfrüchten

Guancia di manzo, crema di sedano rapa
e salsa a frutti rossi fermentati

*Beef cheek, cream of celeriac
and fermented red fruit sauce*



29,00 €

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 2 Personen)

Costata di manzo altoatesino

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

South Tyrolean rib eye steak

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



78,00 €

Nachspeisen | Dolci | Desserts

Buchteln und Joghurt-Eis

Buchteln e gelato yogurt
Buchteln and yoghurt ice cream



13,00 €

Tausend karamellierte Marlene-Äpfel

Zabaione-Eis und Kefir-Sauce
Mille mele Marlene caramellata
Gelato zabaione e salsa kefir
Thousand caramelised Marlene apples
Zabaione ice cream and kefir sauce

13,00 €

Brot, Milch und Zucker

Eis aus Brot und Milch, grünes Öl und Kombuchadrink

Pane, latte e zucchero
Gelato di pane e latte, olio verde e drink di Kombucha
Bread, milk & sugar
Bread and milk ice cream, green oil and Kombucha drink



12,00 €

Sorbets

AlpiNN Auswahl

Sorbetti
Selezione AlpiNN

Sorbets
AlpiNN selection



9,00 €

Kindermenü | Menu bambini | *Children's menu*

Kurze Nudeln mit weißem Ragù

Pasta corta con ragù bianco

Short pasta with white meat ragu

9,00 €

Nudeln mit Käsefondue

Pasta corta con fonduta di formaggio

Pasta with cheese fondue

9,00 €

„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*

15,00 €

Ofen-Hähnchen mit Kartoffelpüree

Pollo al forno con purè di patate

Baked chicken with mashed potatoes

16,00 €



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.