

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 den 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 produttori abbiamo quindi imparato a metterne 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 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 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*

Brot

Kastanienbrot mit Stein gemahlen, Krustenbrotlaib, Brotcracker

Pane

Pane di castagna a pietra, pagnotta a crosta dura, crackers di pane

Bread

Stone-milled chestnut bread, crusty loaf, bread crackers

5

Butter vom „Moarhof“

mit verbranntem Zwiebelpulver

Burro maso “Moarhof”

con polvere di cipolla bruciata

butter from “Moarhof” farm

with burnt onion powder

2

Alle Preise sind in € und inkl. MwSt. | Tutti i prezzi sono in € e IVA inclusa. | All prices are in € and include VAT.

Bei Laktose- oder Glutenintoleranz bitte das Service-Personal informieren. | Si prega di informare il personale in caso di intolleranza al lattosio o al Glutine. | Please inform the staff if you have any lactose or gluten intolerance

Vorspeisen | Antipasti | Starters

Fondue "Berggenuss vom GenussBunker"

mit Breatl-Brot, Kartoffeln vom Hof „Tschogger“, hausgemachtes eingelegtes Gemüse

Fondue " Berggenuss del GenussBunker"

da inzuppare: Pane Breatl, patate maso "tschogger", sottaceti della casa

Fondue "Berggenuss from GenussBunker"

for dipping: Breatl bread, potatoes from "Tschogger" farm, house-made pickles



46

für 2 Personen | per 2 persona | for 2 people

Rindstatar von der "Metzgerei Baumgartner"

mit Eigelb, Senf und Schnittlauch

Tartar di manzo "Macelleria Baumgartner"

con tuorlo, senape e erba cipollina

Beef tartare from "Baumgartner Butchery"

with egg yolk, mustard, and chives

24

Alle Preise sind in € und inkl. MwSt. | Tutti i prezzi sono in € e IVA inclusa. | All prices are in € and include VAT.

Bei Laktose- oder Glutenintoleranz bitte das Service-Personal informieren. | Si prega di informare il personale in caso di intolleranza al lattosio o al Glutine. | Please inform the staff if you have any lactose or gluten intolerance

Warme Vorspeisen | Primi piatti | *First courses*

Kartoffel- und Roggengnocchi vom Hof „Tschoggl“

mit Almkäse, gegrilltem Wirsing und aromatischem Öl

Gnocchi di patate e segale "maso Tschoggl"

con formaggi di malga, verza alla brace e olio aromatico

Potato and rye gnocchi from "Tschoggl" farm

with mountain cheese, grilled savoy cabbage, and aromatic oil



19

Spaghettoni Quadro Monograno Felicetti

mit Seefischen „Monte Isola“, geröstetem Getreide, Kohlpulver

Spaghettoni quadro monograno Felicetti

con Sarde di lago "monte isole", grano arso, polvere di cavolo

Spaghettoni quadro monograno Felicetti

with lake sardines "Monte Isola," burnt wheat, cabbage powder

24

„Risotto Zaccaria“

mit Pilzkonserven, Carne Salada, Lorbeeröl

Risotto "risaie Zaccaria"

con conserva di funghi, carne salada, olio all'alloro

"Zaccaria Rice Fields"

with preserved mushrooms, carne salada, bay leaf oil



22

Alle Preise sind in € und inkl. MwSt. | Tutti i prezzi sono in € e IVA inclusa. | All prices are in € and include VAT.

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

Hauptspeisen | Secondi piatti | *Main dishes*

Unsere Hauptgerichte werden mit 2 Beilagen des Tages serviert

I nostri secondi vengono serviti con 2 contorni del giorno

Our main courses are served with 2 side dishes of the day

Kalbskarrée

Mailänder Art mit Knochen, 250 g, mit fermentiertem Pflaumen-Ketchup und Johannisbeerkompott

Carrè di vitello

Milanese all'osso 250gr, con ketchup di prugna fermentata e composta di ribes

Veal rack

Milanese-style on the bone, 250g, fermented plum ketchup, and currant compote

Holzkohlegrill | Griglia | *Barbecue*

Blumenkohl, Haselnuss, Gemüsefond

Cavolfiore, nocciola, fondo vegetale

Cauliflower, hazelnut, vegetable jus



18

Tagesfrischer Süßwasserfisch in Kräuterkruste

Pescato d'acqua dolce del giorno in camicia d'erbe

Freshwater catch of the day in a herb coat



29

Lammrippchen glasiert mit Heu

Costina d'agnello glassata al fieno

Lamb ribs glazed with hay



26

Rinderkotelett mit aromatischer Butter

Costata di manzo al burro aromatico

Beef rib-eye with aromatic butter



82

für 2 Personen | per 2 persona | for 2 people

Alle Preise sind in € und inkl. MwSt. | Tutti i prezzi sono in € e IVA inclusa. | All prices are in € and include VAT.

Bei Laktose- oder Glutenintoleranz bitte das Service-Personal informieren. | Si prega di informare il personale in caso di intolleranza al lattosio o al Glutine. | Please inform the staff if you have any lactose or gluten intolerance

Nachspeisen | Dolci | *Desserts*

Heu-Panna-Cotta

mit Saatengranola und Waldhonig

Panna cotta al fieno
con granola di semi e miele di bosco

Hay panna cotta
with *seed granola and forest honey*

8

Apfel, Apfel, Apfel

Crumble, Sorbet und Schaum

Mela, mela, mela
Crumble, sorbetto e spuma

Apple, apple, apple
Crumble, sorbet, and foam

9

Mürbeteig aus dem Topf

mit Fruchtkompott, Hafer-Crunch und geschlagener saurer Sahne

Frolla in pentola
con composta di frutta, croccante d'avena e panna acida montata

Cobbler
with fruit compote, oat crunch, and whipped sour cream

12

Alle Preise sind in € und inkl. MwSt. | Tutti i prezzi sono in € e IVA inclusa. | All prices are in € and include VAT.

Fragen Sie unser Serviceteam nach der Verfügbarkeit von gluten- und/oder laktosefreien Desserts. | Chiedi la disponibilità al nostro personale di sala per i dolci senza glutine e/o lattosio. | Ask our waitstaff about the availability of gluten-free and/or lactose-free desserts.