

# 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 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 offrirvi 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 Resten.

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 vom 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 geräuchertem 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

### Süßwasserfisch

mit Sauerrahm, Meerrettich, Fischrogen

Pescato di acqua dolce

con crema acida, rafano, uova di pesce

*Freshwater fish*

with sour cream, horseradish, fish roe

26

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 mit Kartoffeln vom Hof „Tschoggler“ mit Almkäse, gegrilltem Wirsing und aromatisiertem Öl**

Gnocchi di patate e segale con patate del “maso Tschoggler”  
con formaggi di malga, verza alla brace e olio aromatico

*Potato and rye gnocchi with potatoes from “Tschoggler” farm*  
with mountain cheese, grilled savoy cabbage, and aromatic oil



19

### **Spaghettone Quadro Monograno Felicetti**

mit See-Sardinen „Monte Isole“, geröstetem Getreide, Kohlpulver

Spaghettone quadro monograno Felicetti  
con Sarde di lago “monte isole”, grano arso, polvere di cavolo

*Spaghettone quadro monograno Felicetti*  
with lake sardines “Monte Isola,” burnt wheat, cabbage powder

24

### **Risotto “Risaie Zaccaria“**

mit eingelegten Pilzen, Carne Salada, Lorbeeröl

Risotto “Risaie Zaccaria”  
con funghi sott’olio, carne salada, olio all’alloro

*Risotto “Risaie Zaccaria”*  
with mushrooms preserved in oil, 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“ am 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 with 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 im Wirsingmantel**

Pescato d'acqua dolce del giorno in camicia di verza

*Freshwater fish of the day in a savoy cabbage coat*



29

### **Lammrippchen glasiert mit Heu**

Costina d'agnello glassata al fieno

*Lamb ribs glazed with hay*



26

### **Rinderkotelett mit aromatisierter 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 lokalen Kern-Krokant und Waldhonig

Panna cotta al fieno

con croccante di semi locali e miele di bosco

*Hay panna cotta*

with local *seed crunch* 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 geschlagenem Sauerrahm

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

## **Sorbet des Tages**

Sorbetto del giorno

*Sorbet of the day*

7

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.

# Beverage MENU

# Getränke | Bevande | Drinks

<b>Wasser</b> Acqua <i>Water</i>	200 ml / 0,75 l	1 / 4.3
<b>Apfelsaft naturtrüb Oberfallerhof</b> Succo di mela torbido naturale <i>Unfiltered apple juice</i>		3.5
<b>Aprikosensaft</b> Succo di albicocca <i>Apricot juice</i>		4.2
<b>Birnensaft</b> Succo di pera <i>Pear juice</i>		4.2
<b>Karottensaft</b> Succo di carota <i>Carrot juice</i>		4.2
<b>Schwarzer Johannisbeer-Nektar</b> Nettare di ribes nero <i>Black currant nectar</i>		5
<b>Almdudler</b>		3.8
<b>Waldfrüchtesaft</b> Sciroppo di frutti di bosco <i>Berries juice</i>		4.5
<b>Minzsaft</b> Sciroppo di menta <i>Mint juice</i>		4.5
<b>Holundersaft</b> Sciroppo di sambuco <i>Elderberry juice</i>		4.5

# Warme Getränke | Bevande calde | *Hot drinks*

Espresso	1.8
Decaffeinato	2
Espresso doppio	3.6
Espresso corretto (grappa,sambuca)	3
Macchiato	2
Cappuccino	4
Latte	2
Latte Macchiato	4.5
Kaffee Americano	3
Caffé americano   <i>American coffee</i>	
Mit Milch   Con latte   <i>With milk</i>	+0.5
Heiße Schokolade	4
Cioccolata   <i>Hot chocolate</i>	
Mit Sahne   Con panna   <i>With cream</i>	+0.5
Mit Rhum   Con rum   <i>With rum</i>	+1.5
Tee*	3
Tè   <i>Tea</i>	
Mit Milch   Con latte   <i>With milk</i>	+0.5
Mit Honig   Con miele   <i>With honey</i>	+1
Mit Rhum   Con rum   <i>With rum</i>	+1.5
* Green Tea   Menta Piperita BIO (Pfefferminze)   English Breakfast   Earl Grey   Erbe di Montagna (Bergkräuter)   Camomilla (Kamille)   Frutti di Bosco (Waldfrüchte)   Mela e cannella (Apfel und Zimt)   Verbena (Eisenkraut)   Deteinato (Deteinat)   Sinfonia di frutta (Fruchtsinfonie)	

# AlpiNN Cocktails

**Hugo** 8

**AlpiNN Spritz** 8

**Rote Beeren, Bitter rot, ALPL Golden Times, Soda**  
Frutti rossi, bitter rosso, ALPL Golden Times, Soda  
*Red berries, Red Bitter, ALPL Golden Times, Soda*

**AlpiNN Mule** 10

**Vodka, Apfelextrakt, Ginger Beer**  
Vodka, estratto di mela, ginger beer  
*Vodka, Apples extract, Ginger Beer*

**Milano - Torino - AlpiNN** 10

**Bitter rot, Vermouth**  
Bitter rosso, Vermouth  
*Red Bitter, Vermouth*

**White Negroni** 10

**Vermouth weiss, Waldkräuter-Bitter, Gin**  
Vermouth bianco, Amaro alle erbe, Gin  
*White Vermouth, Herbs Bitter, Gin*

## NON-ALCOHOLIC

**Spritz** 8

**Hugo** 8

**Gin&Tonic** 8

**Ginger Ale** 6

**Ginger Beer** 6

**Barman's choice** 8

# Special drinks

<b>Winter Coffee</b>		<b>9</b>
<b>Doppelter Espresso, Vodka, Nusslikör</b> Espresso doppio, Vodka, Liquore alla nocciola Double Espresso, Vodka, nut liqueur		
<b>ALPL "Golden Times"</b>	200 ml / 0,75 l	<b>8 / 24</b>
<b>Apfelcider (8% Vol) - exotischer Früchte und alpiner Äpfel</b> Sidro di mele (8% Vol) - Frutti esotici e mele alpine Apple Cider (8% Vol) - Exotic fruits and alpine apples		
<b>ALPL "Sunset Rosé"</b>	200 ml / 0,75 l	<b>8 / 24</b>
<b>Apfelcider (8% Vol) - Roter Apfel &amp; Beeren</b> Sidro di mele (8% Vol) - Mela rossa & bacche Apple Cider (8% Vol) - Red apple & berries		
<b>Blind drink</b>		<b>11</b>
<b>Eine Überraschung ganz nach dem Geschmack unseres Barman</b> Una scelta a sorpresa, a discrezione del barman A surprise selection entirely at the bartender's discretion		

## Gin & Tonic

## Vodka & Tonic

<b>GIN</b>	<b>Alpinn London Dry Gin Z44</b>	<b>10</b>
	<b>Distilled Dry Gin Edelschwarz</b>	<b>10</b>
	<b>London Dry Gin</b>	<b>12</b>
<b>VODKA</b>	<b>Organic Biostilla</b>	<b>7.5</b>
<b>TONIC</b>	<b>Tyrol Classic, Sweet</b>	<b>3.5</b>
	<b>Herbal Limestone Aromatic, notes of rosemary and hyme</b>	<b>3.5</b>
	<b>Indian Tonic Extra Dry</b>	<b>3.5</b>

## Bier | Birre | Beer

<b>Antonius Helles u. Fass</b> alla spina   <i>draft</i>	300 / 500 ml	<b>4 / 6</b>
<b>Augustiner, Weizen</b>	300 / 500 ml	<b>6</b>
<b>Antonius Helles 0%, alkoholfrei</b> analcolica   <i>non-alcoholic</i>	330 ml	<b>5</b>
<b>Freedl Pale Ale, alkoholfrei</b> analcolica   <i>non-alcoholic</i>	330 ml	<b>5,5</b>
<b>Radler</b>	300 / 500 ml	<b>4 / 6</b>

## Das Besondere | Le speciali | *The specials*

<b>Batzen Bräu: FRIDA</b> Fruit Sour Ale (4,7 Vol.%)	330 ml	<b>6</b>
<b>Batzen Bräu: THERESA</b> Italian Grape Ale (6,7 Vol.%)	330 ml	<b>6</b>
<b>Antonius: KELLERBIER</b> Lager (4,8 Vol.%)	330 ml	<b>5</b>
<b>Freedl CALMA (Basilikum), alkoholfrei</b> analcolica   <i>non-alcoholic</i>	330 ml	<b>5</b>



# Offene Weine | Vini al bicchiere | *Wines by the glass*

## SCHAUMWEINE | SPUMANTI | *SPARKLING WINES*

<b>Athesis Pas Dosè</b> <i>Pinot bianco, chardonnay, pinot nero</i>	<i>Kettmeir</i>	2019	<b>13</b>
--	-----------------	------	-----------

## WEIßWEINE | VINI BIANCHI | *WHITE WINES*

<b>Al passo del Leone Bianco</b> Kerner, Grüner Veltliner	<i>Alois Lageder</i>	2023	<b>7</b>
--	----------------------	------	----------

<b>Sauvignon Mock</b> Sauvignon blanc	<i>Cantina di Bolzano</i>	2023	<b>7</b>
--	---------------------------	------	----------

<b>Nzemi</b> Malvasia di Lipari	<i>Caravaglio &amp; Paolo Ferretti</i>	2020	<b>14</b>
------------------------------------	--	------	-----------

<b>Weißwein des Tages   Vino bianco del giorno   <i>White wine of the day</i></b>		<b>ab   da   from</b>	<b>8</b>
---	--	-----------------------	----------

## ROTWEINE | VINI ROSSI | *RED WINES*

<b>Pinot nero Glen</b> Pino nero	<i>Castelfeder</i>	2022	<b>9</b>
-------------------------------------	--------------------	------	----------

<b>Merlot Riserva Gant</b> Merlot	<i>Andrian</i>	2021	<b>17</b>
--------------------------------------	----------------	------	-----------

<b>Laurin Cuuée</b> Lagrein, Merlot	<i>Girlan</i>	2021	<b>7</b>
--	---------------	------	----------

<b>Rotwein des Tages   Vino rosso del giorno   <i>Red wine of the day</i></b>		<b>ab   da   from</b>	<b>8</b>
---	--	-----------------------	----------

# Spirituosen | Spirit | *Spirits*

<b>AMARI</b>	Waldkräuterbitter	<i>Unterthurner</i>	5
	Kräuterbitter Meisterwurz	<i>Kräutergarten Wipptal</i>	5
	Kloster Bitter	<i>Abbazia di Novacella</i>	6
	Amaro	<i>Nonino</i>	5
	Amaro 16 Botanics	<i>Fred Jerbis</i>	6
	Bitter 34	<i>Fred Jerbis</i>	6
	Sambuca Storica	<i>Domenis</i>	5
<b>WHISKY</b>	Gold	<i>Puni</i>	7
	Sole	<i>Puni</i>	8
	Arte N°2 (Limited Edition)	<i>Puni</i>	9
	Arte N°3 (Limited Edition)	<i>Puni</i>	11
	Aura (Limited Edition)	<i>Puni</i>	23
<b>BRANDY</b>	Amistar	<i>Peter Sölva</i>	9
<b>GRAPPA</b>	Weissburgunder invecchiata	<i>Roner</i>	7
	Blauburgunder invecchiata	<i>Roner</i>	7
	Moscato Giallo	<i>Peter Sölva</i>	7
	Chardonnay	<i>Segnana</i>	5
	Solera Selezione	<i>Segnana</i>	5
	Genziana	<i>Villa Laviosa</i>	6
	Grappa al fieno	<i>Villa Laviosa</i>	6
<b>DISTILLATI DI FRUTTA &amp; ERBE</b>	Mele Cotleme	<i>Pojer &amp; Sandri</i>	7
	Prugne	<i>Radoar</i>	7
	Pere Williams	<i>Zu Plun</i>	7
	Albicocca	<i>Zu Plun</i>	7
	Erba cedrina e menta dolce	<i>Wipptal</i>	5
	Lampone	<i>Zu Plun</i>	5
	Miele	<i>Villa Laviosa</i>	7
	Zirbenspitz	<i>Walcher</i>	6
	Castagno	<i>Radoar</i>	7
	Nocciola	<i>Villa Laviosa</i>	7
<b>RUM</b>	R74 Aged	<i>Roner</i>	10
	Dolomites	<i>Zu Plun</i>	12
<b>VERMOUTH</b>	KS	<i>Roner</i>	6
	Dolomiten Bianco	<i>Zu Plun</i>	8
	25	<i>Fred Jerbis</i>	8