

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, Krustenbrot, Cracker

Pane

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

Bread

chestnut bread, crunchy house loaf, bread crackers

5

Butter vom „Moarhof“

geräuchertem Zwiebelpulver

Burro maso “Moarhof”

polvere di cipolla bruciata

Butter from “Moarhof” farm

burnt onion powder

2

Vorspeisen | Antipasti | Starters

Fondue "Berggenuss vom GenussBunker"

mit Breatl, Kartoffeln vom Hof "Tschoggl", eingelegtes Gemüse

Fondue "Berggenuss del GenussBunker"

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

Fondue "Berggenuss from GenussBunker"

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



46

(für 2 Personen | per 2 persone | for 2 people)

Rindstartar von der "Metzgerei Baumgartner"

Eigelb, Senf, Schnittlauch

Tartar di manzo "Macelleria Baumgartner"

tuorlo, senape, erba cipollina

Beef tartare from "Baumgartner Butchery"

egg yolk, mustard, chives

24

Berg-Ceviche

"Trota Oro" Saibling und Kräutercreme, Apfel Extrakt

Ceviche di Montagna

salmerino "Trota Oro", crema alle erbe, estratto di mela

Mountain ceviche

char "Trota Oro", herb cream, apple extract



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*

Roggengnocchi mit Kartoffeln vom “Tschoggl” Hof Almkäse, Wirsing, aromatisiertem Öl

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

*Rye gnocchi with potatoes from “Tschoggl” farm
mountain cheese, grilled cabbage, aromatic oil*



19

Spaghettone Quadro “Monograno Felicetti” See-Sardinen “Monte Isola”, geröstetem Buchweizen, Kohlpulver

Spaghettone Quadro “Monograno Felicetti”
sarde di lago “Monte Isola”, grano arso, polvere di cavolo

*Spaghettone Quadro “Monograno Felicetti”
lake sardines “Monte Isola”, roasted buckwheat, cabbage powder*

24

Risotto “Risaie Zaccaria” Pilzen, Carne Salada, Lorbeeröl

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

*Risotto “Risaie Zaccaria”
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 Beilagen des Tages serviert

I nostri secondi vengono serviti con contorni del giorno

Our main courses are served with side dishes of the day

Kalbskarrée

“Mailänder Art” am Knochen 250 gr, fermentiertem Pflaumen-Ketchup, rote Johannisbeere

Carrè di vitello

Milanese all’osso 250 gr, ketchup di prugna fermentata, ribes rossi

Veal rack

Milanese-style with bone 250 gr, fermented plum ketchup, red currants

Holzkohlegrill | Griglia | *Barbecue*

Blumenkohl, Haselnuss, Gemüsefond

Cavolfiore, nocciaola, fondo vegetale

Cauliflower, hazelnut, vegetable jus



18

Süßwasserfisch 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

Hay glazed - lamb ribs



26

Costata vom Pustertal mit aromatisierter Butter

Costata di manzo della Val Pusteria al burro aromatico

Val Pusteria rib eye steak 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
Waldhonig, Kern krokant
Panna cotta al fieno
miele di bosco, croccante di semi
Hay panna cotta
forest honey, local seed crunch

8

Apfel, Apfel Apfel
crumble, sorbet, schaum
Mela, Mela, Mela
crumble, sorbetto, spuma
Apple, Apple, Apple
crumble, sorbet, foam

9

Mürbeteig aus dem Topf
Fruchtkompott, Hafer-Streusel, Sauerrahm
Frolla in pentola
composta di frutta, croccante di avena, panna acida
Cobbler
fruit compote, oat crunch, sour cream

12

Sorbet
AlpiNN Auswahl
Sorbetto
Selezione AlpiNN
Sorbet
AlpiNN selection



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.

Kindermenü | Menu bambini | *Children's menu*

Kurze Nudeln mit weißem Ragù

Pasta corta con ragù bianco

Short pasta with white meat ragu

9

Kurze Nudeln mit Käsefondue

Pasta corta con fonduta di formaggio

Short pasta with cheese fondue

9

„Mailand – Wien“

Paniertes Schnitzel, Kartoffelpüree und Barbianer Pflaumen-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

Ofen-Hähnchen mit Kartoffelpüree

Pollo al forno con purè di patate

Baked chicken with mashed potatoes

16

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

Kindergesichte, die für Erwachsene bestellt werden, unterliegen einer Preisänderung. | I piatti bambino se richiesti da adulto subiranno una variazione di prezzo. | *Child dishes if requested by adults will incur a price variation.*

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.*