

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 specialties 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*)

Berg-Ceviche

Ceviche di montagna

Mountain ceviche

Gersten-Risotto “Meraner Mühle”, Mangold, Ziegenkäse und Mangold-Pulver

Orzotto “Mulino Merano”,
coste a freddo, caprino e polvere di coste

*Barley-Risotto “Merano Mill”,
chard, goat cheese and chard powder*



Fusillone “Monograno Felicetti”, Reduktion vom Wild, gefrorene Johannisbeeren und Sauerampfer

Fusillone “Monograno Felicetti”,
salsa di selvaggina, ribes ghiacciato e acetosa

*Fusillone “Monograno Felicetti”,
game sauce, frozen currants and sorrel*

**Flank-Steak vom Josper Grill
mit Heu-Glace und Tomatenpulver**

Bavetta di manzo al josper, laccata al fieno,
e polvere di pomodoro

*Beef flank steak from the Josper Grill,
hay-glaze and tomato powder*

Falsches Ei

Waffel, Halbgefrorenes aus Kastanien und Sanddorn

Finto Uovo

waffle, semifreddo di castagne e olivello spinoso

Mock Egg

waffle, chestnut parfait and sea buckthorn

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?



Es war einmal eine Forelle

C'era una volta una trota

Once upon a time there was a trout



Graukäse-Risotto, Puccia-Brot und geschmorte Zwiebeln

Risotto Graukäse pane puccia e cipolla brasata

Risotto with “Graukäse”, puccia bread and braised onions



Lammrippchen mit Kräuterpesto

Costine d'agnello e pesto d'erbe

Lamb ribs and herb pesto

Buchteln und Joghurt

Buchteln e yogurt

Buchteln and yoghurt

Menu: 85,00 €

pro Person | a persona | per person

À la carte | À la carte | À la carte

Vorspeisen | Antipasti | Starters

Tomate?

Pomodoro?

Tomato?



15,00 €

Salat mit saisonalen Kräutern

Gemüse-Chips, gepuffte Hülsenfrüchte und Kombucha

Insalatina d'erbette di stagione

chips di bucce vegetali, legumi soffiati e kombucha

Seasonal herb salad

Vegetable chips, puffed legumes and kombucha



18,00 €

Rinds-Tartar der Metzgerei "Baumgartner"

Knochenmark-Chips, Dillöl und Rhabarbergranita

Tartar di manzo "macelleria "Baumgartner"

chips di midollo, olio all'aneto e granita di rabarbaro

Beef tartar "Baumgartner" butchery

bone marrow chips, dill oil and rhubarb granita

21,00 €

Berg-Ceviche

vom "Trota Oro" Saibling und Kräutercreme

Ceviche di Montagna

di Salmerino "Trota Oro" e crema alle erbe

Mountain ceviche

of char "Trota Oro" and herb cream



21,00 €

À la carte | À la carte | À la carte

Warme Vorspeisen | Primi piatti | First courses

Gersten-Risotto “Meraner Mühle”, Mangold, Ziegenkäse und Mangold-Pulver

Orzotto “Mulino Merano”,
coste a freddo, caprino e polvere di coste

*Barley-Risotto “Merano Mill”,
chard, goat cheese and chard powder*



19,00 €

Graukäse-Risotto, Puccia-Brot und geschmorte Zwiebeln

Risotto Graukäse pane puccia e cipolla brasata

Risotto with “Graukäse”, puccia bread and braised onions



19,00 €

Fusillone “Monograno Felicetti”,

Reduktion vom Wild, gefrorene Johannisbeeren und Sauerampfer

Fusillone “Monograno Felicetti”,
salsa di selvaggina, ribes ghiacciato e acetosa

*Fusillone “Monograno Felicetti”,
game sauce, frozen currants and sorrel*



21,00 €

À la carte | À la carte | À la carte

Hauptspeisen | Secondi piatti | Main dishes

Knollensellerie- Raviolo

Knollensellerie-Creme, Gemüsefond und Salat

Raviolo fritto di sedano rapa,
crema di sedano rapa, fondo vegetale e insalatina

Fried celeriac ravioli
celeriac cream, vegetable sauce and small salad



18,00 €

Forelle, Forellen-Bottarga,

Fond von Bergblüten

Trote, bottarga di trota,
glassa d'infuso alle erbe di montagna

Trout, trout roe,
mountain herb infuse



27,00 €

Flank-Steak vom Josper Grill mit Heu-Glace und Tomatenpulver

Bavetta di manzo al josper, laccata al fieno, e polvere di pomodoro
Beef flank steak from the Josper Grill, hay-glaze and tomato powder



26,00 €

Lammrippchen mit Kräuterpesto

Costine d'agnello e pesto d'erbe

Lamb ribs and herb pesto



27,00 €

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

Buchteln und Joghurt

Buchteln e yogurt

Buchteln and yoghurt

12,00 €

Karamellisierter Kaiserschmarrn

Apfel und Kefireis

Kaiserschmarrn caramellato

mela e gelato al kefir

Caramelized Kaiserschmarrn

apple and kefir ice cream

10,00 €

Falsches Ei

Waffel, Halbgefrorenes aus Kastanien und Sanddorn

Finto Uovo

waffle, semifreddo di castagne e olivello spinoso

Mock Egg

waffle, chestnut and sea buckthorn parfait

12,00 €

Zabaione-Eis

Ziegenkäse, Birne und Holunder

Gelato zabaione,
caprino e pera al sambuco

Zabaione ice cream
goat cheese, pear and elderflower

12,00 €

Sorbets

AlpiNN Auswahl

Sorbetti
Selezione AlpiNN

Sorbets
AlpiNN selection



8,00 €

Kindermenü | Menu bambini | *Children's menu*

Nudeln mit weißem Ragù

Pasta con ragù bianco

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.