



ANDER

HOTEL GARDEN RESTAURANT · EST. 1909



ANDER ist der ideale Ort, um kostbare Besonderheiten der heimischen Berge zu entdecken und zu genießen. Unsere Stube ist historisch, unser Garten einzigartig, unsere Kulinarik innovativ. Wir stehen für Südtiroler Qualität – kombinieren Bewährtes mit Neuem zu delikaten Gerichten. Wir sind in jeder Hinsicht geschmackvoll: Nachhaltigkeit liegt uns am Herzen. Deshalb bedienen wir uns bei den Zutaten bei der Jahreszeit und in der Region.

ANDER è il posto ideale per scoprire e gustare le preziose specialità culinarie delle nostre montagne. La nostra Stube è storica, il nostro giardino è unico e la nostra gastronomia è innovativa. Portiamo in tavola la qualità made in Alto Adige creando piatti raffinati, in perfetto equilibrio fra tradizione e novità. Per un'esperienza di gusto in tutti i sensi – e con un occhio di riguardo per la sostenibilità. Motivo per cui in cucina utilizziamo ingredienti di stagione e del posto.

GABRIEL ALBERTINI
Gastgeber/Oste



hotelander • [hotelander.com](https://www.hotelander.com)



Kalte Vorspeisen • Antipasti

Südtiroler Speck- und Bergkäsebrettl (*Käserei Sexten*) 16 ^G

Tagliere di Speck • formaggi di montagna (*Caseificio di Sesto*)

Rindstatar vom heimischen Rind (Vom Filetstück) 19 ^{A, C, M}

Hausgemachtes Brot • Senfmayonnaise

Tartare di manzo nostrano (dal filetto)

Pane fatto in casa • maionese alla senape

Carpaccio vom heimischen Hirsch 18 ^G

Preiselbeeren • Blattsalat • Parmesan-Chips mit Rosmarin

Carpaccio di cervo nostrano

Mirtilli rossi • misticanza • chips di parmigiano al rosmarino

Winterlicher Blattsalat mit marinierter Forelle 15 ^{D, H}

Apfel • rote Bete • Walnuss

Insalata invernale con trota marinata

Mela • rape rosse • noci

Kalbskopf 16 ^O

Süßsaure Zwiebeln • Vinaigrette • Kirschtomaten

Testina di vitello

Cipolle in agrodolce • vinaigrette • pomodorini confit

Suppen • Zuppe



Kräftige Rindskraftbrühe mit Hühnerklößchen 10

Julienne-Gemüse

Consommé di manzo con gnocchetto di pollo

Verdure julienne

Puschtra Gerstesuppe 11 ^{A, C, G}

Knusprigen Tirtlan

Zuppa d'orzo della val Pusteria

Tirtlan croccante

ANDER's Suppe des Tages 11 ^{G, A}

ANDER Zuppa del giorno

Kindergerichte • Piatti per bambini

Fragen Sie nach der heutigen Auswahl für die kleinen Gäste!

Chiedete della selezione di oggi per i piccoli ospiti!

Warme Vorspeisen • Primi piatti

Cremiges Graukäse-Risotto

Knusprige Speck • Roggenbrot-Crumble • Kräuteröl

Risotto mantecato al formaggio Grigio

Speck croccante • crumble di pane di segale • olio alle erbe

Hausgemachte Puschtra Schlutzkrapfen

Braune Butter • Schnittlauch

Schlutzkrapfen pusteresi fatti in casa

Burro nocciola • erba cipollina

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

Hirschragout • Preiselbeeren • Wacholderschaum

Gnocchi di patate fatti in casa

Ragú di cervo • mirtilli rossi • spuma al ginepro

Plin-Ravioli

gefüllt mit Bergkäse und Trüffel

Parmesan-Fonduta • frittierte Artischocken

Ravioli del Plin

con ripieno di formaggio di montagna e tartufo

fonduta di parmigiano • cardiofi fritti

Südtiroler Speckknödel

Krautsalat • Butter • Schnittlauch

Canederli di Speck della tradizione

Insalata di crauti • burro fuso • erba cipollina

Hauptspeisen • Secondi piatti

Burger von der Südtiroler Färse

Sextner Käse • karamellierte Zwiebeln

knuspriger Speck • Pustertaler Kartoffeln mit eigenen Saucen

Burger di Scottona dell’Alto Adige

Formaggio di Sesto • cipolle karamellate

Speck croccante • patate pusteresi e le sue salse

Geschmorte Rinderbacke im Lagrein

Selleriepüree • Wurzelgemüse

Guancia di manzo brasata al Lagrein

Purè di sedano • verdure di radice

Rinder-Rib-Eye Steak

Kräuterbutter • Kartoffelgratin

Kräuterseitlinge • wilder Brokkoli

Rib-Eye di manzo

Burro alle erbe • gratin di patate • cardoncelli • broccoli selvatici



15 A, G

16 A, C, G

15 A, C, G, M

16 A, C, G

15 A, C, G



23 A, C, G, M

26 G, O, L

32 G, O

Entenschenkel sous-vide gegart

Kartoffelpüree • sautierte Artischocken • grüne Bohnen
Butterkarotten

Cosciotto d’anatra cotto sous-vide

Purè di patate • cardiofi saltati • fagiolini • carotine al burro

ANDERs Winterpfanne (vegetarisch)

Kartoffel-Millefoglie • Artischocken • Kräuterseitlinge

Lauch • Bergkäse

Padellata invernale ANDER (vegetariano)

Millefoglie di patate • cardiofi • cardoncelli • porri
formaggio di montagna

Saiblingsfilet vom Grill

Rosmarinkartoffeln • saisonalem Gemüse

Salmerino alla griglia

Patate al rosmarino • verdure di stagione

Dessert

Torroncino-Halbgefrorenes

Haselnuss-crumble • Dunkel-Schokolade

Semifreddo al torroncino

Crumble alle nocciole • cioccolato fondente

Hausgemachtes Schokotörtchen

Karamellisiertes Eis von der weißen Schokolade

Tortino al cioccolato fatto in casa

Gelato al cioccolato bianco karamellato

Panna cotta

Karamellisierter Apfel • Zimt

Panna cotta

Mele karamellate • cannella

Topfenknödel mit Zwetschkenröster

Vanille crumble

Canederlo di ricotta con composta di prugne

Crumble alla vaniglia

Tre-Cime-Käseauswahl

Selezione di formaggi del caseificio Tre cime

Gedeck pro Person • Coperto a persona

Preisangaben in € • Prezzi in €

Bitte teilen Sie Ihre Unverträglichkeiten oder Allergien mit.

Ti preghiamo di informarci sulle tue intolleranze o allergie.

A: Glutenhaltiges Getreide • Cereali contenenti glutine
B: Krebstiere • Crostacei
C: Eier • Uova
D: Fisch • Pesce
E: Erdnüsse • Arachidi
F: Soja • Soia
G: Milch (inkl. Laktose) • Latte (incl. lattosio)
H: Schalenfrüchte • Frutta a guscio
L: Sellerie • Sedano
M: Senf • Senape
K: Sesam • Semi di sesamo
O: Sulfite • Solfiti
P: Lupinen • Lupini
R: Weichtiere • Molluschi

-C*: Es könnten Tiefkühlprodukte verwendet werden.
Potrebbero essere utilizzati prodotti surgelati.
Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden.
Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU
verwendet.
Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali.
Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e
da paesi extra UE.



10 A, C, G

11 A, C, G

8 G

10 A, C, G

14 A, C, G

3