



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 is the perfect place for discovering and enjoying the delicious specialities of our local mountains. Our dining room is historic, our garden unique, our culinary artistry innovative. We stand for South Tyrolean quality, combining the tried and tested with the novel to create exquisite dishes. We are tasteful in every respect and sustainability is close to our hearts. Which is why we take care to use seasonal and local ingredients.

GABRIEL ALBERTINI
Gastgeber/Oste



hotelander • hotelander.com



Kalte Vorspeisen • Starters

- Südtiroler Speck- und Bergkäsebrettl** (*Käserei Sexten*) 16^G
South Tyrolean Speck and Mountain Cheese Board (*Sexten Dairy*)
- Rindstatar vom heimischen Rind** (Vom Filetstück) 19^{A, C, M}
Hausgemachtes Brot • Senfmayonnaise
Beef tartare from local beef (tenderloin)
Homemade bread • mustard mayonnaise
- Carpaccio vom heimischen Hirsch** 18^G
Preiselbeeren • Blattsalat • Parmesan-Chips mit Rosmarin
Carpaccio of local venison
Lingonberries • leaf salad • parmesan-chips with rosemary
- Winterlicher Blattsalat mit marinierter Forelle** 15^{D, H}
Apfel • rote Beete • Walnuss
Winter salad with marinated trout
Apple • beetroot • walnut
- Kalbskopf** 16^O
Süßsaure Zwiebeln • Vinaigrette • Kirschtomaten
Veal Head
Sweet-and-sour onions • vinaigrette • cherry tomatoes
- Suppen • Soups**
- Kräftige Rindskraftbrühe mit Hühnerklößchen** 10
Julienne-Gemüse
Beef broth with chicken dumplings
Julienne vegetables
- Puschtra Gerstesuppe** 11^{A, C, G}
Knusprigen Tirtlan
Barley Soup of the Pustertal Valley
Crispy Tirtlan
- ANDER's Suppe des Tages** 11^{G, A}
ANDER's Soup of the day



Kindergerichte • Kid's Menu

Fragen Sie nach der heutigen Auswahl für die kleinen Gäste!
Ask about today's selection for our little guests!

Warme Vorspeisen • First course



Cremiges Graukäse-Risotto

Knusprige Speck • Roggenbrot-Crumble • Kräuteröl

Grey Cheese Risotto

Crispy Speck • rye bread crumble • herb oil

15 A, G

Hausgemachte Puschtra Schlutzkrapfen

Braune Butter • Schnittlauch

Homemade Schlutzkrapfen from Pustertal Valley

Brown butter • chives

16 A, C, G

Hausgemachte Kartoffelgnocchi

Hirschragout • Preiselbeeren • Wacholderschaum

Homemade Potato Dumplings

Venison ragout • lingonberries • juniper foam

15 A, C, G, M

Plin-Ravioli

gefüllt mit Bergkäse und Trüffel

Parmesan-Fonduta • frittierte Artischocken

Plin-Ravioli

filled with mountain cheese and truffle

Parmesan fondue • fried Artichokes

16 A, C, G

Südtiroler Speckknödel

Krautsalat • Butter • Schnittlauch

South Tyrolean Speck Dumplings

Coleslaw • Butter • chives

15 A, C, G



Hauptspeisen • Main course

Burger von der Südtiroler Färse

Sextner Käse • karamellierte Zwiebeln

Burger made from South Tyrolean heifer beef

Cheese from Sexten • caramelized onions

23 A, C, G, M

Geschmorte Rinderbacke im Lagrein

Selleriepüree • Wurzelgemüse

Beef cheek braised in Lagrein

Celery purée • root vegetables

26 G, O, L

Rinder-Rib-Eye Steak

Kräuterbutter • Kartoffelgratin

Kräuterseitlinge • wilder Brokkoli

Rib-Eye Steak

Herb butter • potato gratin • mushrooms • wild broccoli

32 G, O

Entenschenkel sous-vide gegart

Kartoffelpüree • sautierte Artischocken • grüne Bohnen

Sous-vide cooked duck leg

Mashed potatoes • sautéed artichokes • green beans

28 G, D

ANDERs Winterpfanne (vegetarisch)

Gebratene Kartoffeln • Steinpilze • Lauch, Artischocken •

geschmolzener Bergkäse

Winter skillet ANDER (vegetarian)

Potatoes • porcini mushrooms • leeks • artichokes •

melted mountain cheese

20 G

Saiblingsfilet vom Grill

Rosmarinkartoffeln • saisonalem Gemüse

Grilled Char

Rosemary potatoes • seasonal vegetable

27 D, G

Dessert



Torroncino-Halbfrorenes

Haselnuss-crumble • Dunkel-Schokolade

Nougat semifreddo

Hazelnut crumble • dark chocolate

10 A, C, G

Hausgemachtes Schokotörtchen

Vanilleeis

Homemade chocolate cake

Vanilla ice cream

11 A, C, G

Panna cotta

Karamellierter Apfel • Zimt

Panna Cotta

Caramelized apple • cinnamon

8 G

Topfennocken mit Zwetschenröster

Vanille crumble

Sweet ricotta gnocchi with plum compote

Vanilla crumble

10 A, C, G

Tre-Cime-Käseauswahl

Tre Cime cheese selection

14 A, C, G

Gedeck pro Person • Service per Person

Preisangaben in € • Prices in €

Bitte teilen Sie Ihre Unverträglichkeiten oder Allergien mit.

Kindly let us know of any intolerances or allergies

3

A: Glutenhaltiges Getreide • Cereals with gluten

B: Krebstiere • Crustacean

C: Eier • Eggs

D: Fisch • Fish

E: Erdnüsse • Peanuts

F: Soja • Soy

G: Milch (inkl. Laktose) • Milk (incl. lactose)

H: Schalenfrüchte • Nuts

L: Sellerie • Celery

M: Senf • Mustard

K: Sesam • Sesame seeds

O: Sulfite • Sulfites

-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.

We always strive to use local ingredients.
If necessary, ingredients from the EU and non-EU countries are used.