



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.

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

Kalte Vorspeisen • Antipasti

Südtiroler Speck- und Ziegelkäse (*Hochgruberhof*) 17 ^G

Tagliere di Speck e formaggio Ziegel (*Maso Hochgruber*)

Rindstatar vom Filetstück heimischer Rinder 21 ^{A, C, M}

Kräuterfocaccia • Senfmayonnaise

Tartare di filetto di manzo locale

Focaccia alle erbe • maionese alla senape

Sommersalat 16 ^G

Ziegenkäse • Erdbeeren • Preiselbeeren-Dressing

Insalata estiva

Formaggio caprino • fragole • dressing ai frutti rossi

Rindercarpaccio 19 ^G

Rauke • Parmesanchips • Preiselbeeren

Carpaccio di manzo

Rucola • chips di grana • mirtilli rossi

Spargelsalat 17 ^{C, G, M}

Wachtelei • Senf-Dressing

Insalata di asparagi

Uovo di quaglia • dressing alla senape

Suppen • Zuppe

Weißer Spargelcremesuppe

Berg-Curry-Grissini

Crema di asparagi bianchi

Grissini al curry di montagna

ANDER's Suppe des Tages 11

ANDER Zuppa del giorno



14 ^{A, G}

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

Hausgemachte Puschtra Schlutzkrapfen

Nussbutter • Parmesan • Schnittlauch

Schlutzkrapfen pusteresi fatti in casa

Burro nocciola • parmigiano • erba cipollina

Kartoffelpralinen mit Kräuterricotta Füllung

Tomatencreme

Praline di patate ripiene di ricotta alle erbe

Crema di pomodori

Bärlauchrisotto

Ziegenkäsecreme • Schüttelbrot-Crumble

Risotto all'aglio Orsino

Crema di caprino • crumble al pane croccante di segale

Südtiroler Spinatknödel

Krautsalat • Butter • Parmesan

Canederli di spinaci della tradizione alto atesina

Insalata di crauti • burro fuso • parmigiano

Hauptspeisen • Secondi piatti

Südtiroler Rindsfilet (*Weidehaltung*)

Kartoffel-Millefoglie • Gemüse aus dem Grill

Filetto di manzo dell'Alto Adige (*al prato*)

Millefoglie di patate • verdure dalla griglia

Geschmorte Kalbsbacke im Lagrein

Kartoffelpüree • Buttergemüse

Guancia di vitello brasata al Lagrein

Purè di patate • verdure al burro

Wachtel sous-vide gegart

Süßkartoffelcreme • Babyspinat

Quaglia cotta sous-vide

Crema di patate dolci • spinacino

Südtiroler Scottona-Burger

Karamellisierte Zwiebeln • Sextner Käse

Tomaten-Confit • Pustertaler Kartoffeln

Burger di scottona dell'Alto Adige

Cipolle caramellate • formaggio di sesto

Pomodori-confit • patate della Val Pusteria

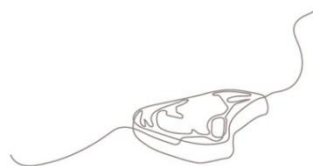


15 A, C

16 A, C, G

15 A, G

16 A, C, G



35

27 G, O

29 G

25 A, C, G

Forellenfilet vom Grill

Butterkartoffeln • Saisongemüse

Trota alla griglia

Patate al burro • verdure di stagione

Gemüse aus dem Grill

Kartoffel-Millefoglie • geschmolzener Sextner Käse

Verdure grigliate

Millefoglie di patate • formaggio fuso di Sesto

27 D, G

20 G



Dessert

Sacher Parfait

11 A, C, G

Topfenknödel mit Nougatfüllung

Frische Erdbeeren

Canederlo di ricotta al gianduia

Fragole fresche

11 A, C, G

Tiramisù

8 A, C, G

Crème brûlée mit Bourbon Vanille

Waldfrüchte

Crème brûlée con Bourbon Vaniglia

Frutti di bosco

10 C, G

Sorbet-Trio

Tris di sorbetti

Auswahl/scelta:

- Grüner Apfel / Mela Verde
- Mandarin
- Erdbeere / Fragola
- Zitrone / Limone
- Mango

9

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.

3

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.