



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.

Kalte Vorspeisen • Antipasti

Südtiroler Speck- und Ziegelkäse (*Hochgruberhof*) 17 €

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 €

Ziegenkäse • Blattsalat • Waldbeeren

Insalata estiva

Formaggio caprino • misticanza • frutti di bosco

Rindercarpaccio 19 €

Rauke • Parmesanchips • Orangendressing

Carpaccio di manzo

Rucola • chips di grana • dressing all'arancia

Marinierter Lachs 19 € D, M

Zitrusfrüchten • Blattsalat

Salmone marinato

Agrumi • misticanza

Suppen • Zuppe

Erbsensuppe

Minze • Graukäse (*Knollhof*)

Crema di piselli

Menta • Graukäse (*Knollhof*)

ANDER's Suppe des Tages 11

ANDER Zuppa del giorno



14 €

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 15 A, C, G
Nussbutter • Parmesan • Schnittlauch
Schlutzkrapfen pusteresi fatti in casa
Burro nocciola • parmigiano • erba cipollina

Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Almkäse und Basilikum 16 A, C, G, H
Pesto aus getrockneten Tomaten
Ravioli fatti in casa ripieni di formaggio Alpigiana e basilico
Pesto di pomodori secchi

Hausgemachte Tagliatelle mit Hirschragout 17 A, C, G
Preiselbeeren
Tagliatelle fatte in casa con ragù di cervo
Mirtilli rossi

Carnaroli-Risotto mit Kräutern 17 A, G, D
Mariniertes Saibling-Tatar • Schüttelbrot-Crumble
Risotto carnaroli alle erbe
Tartar di salmerino marinato • crumble di Schüttelbrot

Brennnesselknödel 15 A, C, G
Sauerkraut • Nussbutter • Parmesan
Canederli all'ortica
Crauti • burro nocciola • parmigiano

Hauptspeisen • Secondi piatti

Südtiroler Rindsfilet (Weidehaltung) 35
Kartoffel-Millefoglie • Grillgemüse
Filetto di manzo dell'Alto Adige (allevato all'aperto)
Millefoglie di patate • verdure alla griglia

Geschmorte Kalbsbacke im Lagrein 27 G, O
Kartoffelpüree • Buttergemüse
Guancia di vitello brasata al Lagrein
Purè di patate • verdure al burro

Südtiroler Scottona-Burger 25 A, C, G, K
Karamellisierte Zwiebeln • Sextner Käse
Hausgemachtes Brot • Pustertaler Kartoffeln
Burger di scottona dell'Alto Adige
Cipolle caramellate • formaggio di Sesto
Pane fatto in casa • patate della Val Pusteria



BBQ-Spareribs in Doppelgarung 26 °
Bratkartoffeln • Sauerkraut
Spareribs BBQ doppia cottura
Patate saltate • sauerkraut

Lachsforelle 27 D, G
Butterkartoffeln • saisonales Gemüse
Trota salmonata
Patate al burro • verdure di stagione

Gegrilltes saisonales Gemüse 20 G
Kartoffel-Millefoglie • geschmolzener Sextner Käse
Verdure di stagione alla griglia
Millefoglie di patate • formaggio fuso di Sesto

Dessert

Sacher Parfait 11 A, C, G

Topfenknödel mit Nougatfüllung 11 A, C, G
Frische Erdbeeren
Canederlo di ricotta al gianduia
Fragole fresche

Tiramisù 8 A, C, G

Panna cotta 8 G
Beeren
Panna cotta
Frutti di bosco

Sorbet-Trio 9
Tris di sorbetti

Gedek pro Person • Coperto a persona 3
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.

