



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 (*Metzgerei Maier*) - und Ziegelkäsebrett (*Hochgruberhof*) 18 ^G

Krencreme • Apfelsenf • Essiggurken

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

Crema di rafano • mostarda di mele • cetriolini

Rindstatar vom Filetstück heimischer Rinder (*Alpsbeef*) 21 ^{A, C, M}

Hausgemachte Kräuterfocaccia • Senfmayonnaise

Tartare di filetto di manzo locale (*Alpsbeef*)

Focaccia alle erbe fatta in casa • maionese alla senape

Sommersalat 16 ^G

Ziegenkäse (*Hofkäserei Burghof*) • Blattsalat • Waldbeeren

Insalata estiva

Formaggio caprino (*caseificio Burghof*) • misticanza • frutti di bosco

Graukäse 11 ^{G, O}

Süß-saure Gemüse • Schnittlauch

Graukäse

Verdure agrodolce • erba cipollina

Marinierter Lachs 19 ^{D, M}

Zitrusfrüchten • Blattsalat • vinschger Erdbeeren

Salmonè marinato

Agrumi • misticanza • fragole della Val Venosta

Suppen • Zuppe



Lauwarme Tomatencremesuppe 14 ^G

Ziegenkäse (*Maso Hochgruberhof*) • Basilikumöl

Crema di pomodoro tiepida

Formaggio caprino (*Maso Hochgruber*) • olio al basilico

ANDER's Suppe des Tages 11

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

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

Hausgemachte gefüllte Ravioli nach Parmigiana-Art 16 A,C,G,H
Pesto aus getrockneten Tomaten • Pinienkerne • Basilikumöl
Ravioli fatti in casa ripieni di melanzane alla parmigiana
Pesto di pomodori secchi • pinoli • olio al basilico

Hausgemachte Tagliatelle 16 A,C,G,H
Krischtomaten • Burrata (Brimi) • Basilikumpesto
Tagliatelle fatte in casa
Pomodorini • burrata (Brimi) • pesto di basilico

Carnaroli-Risotto 18 A,G
Pfifferlinge • Schüttelbrot-Crumble
Risotto carnaroli
Finferli • crumble di Schüttelbrot

Hausgemachte Brennnesselknödel 15 A, C, G
Krautsalat • Nussbutter • Parmesan
Canederli all’ortica fatti in casa
Insalata di crauti • burro nocciola • parmigiano

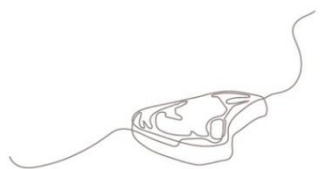
Gerstensalat 13 A
Knuspriges Gemüse • Tomaten-Confit • Zitronenöl
Insalata d’orzo
Verdure croccanti • pomodorini-confit • olio al limone

Hauptspeisen • Secondi piatti

Ribeye (Alpsbeef) 250g 36 G
Pustertaler Fondant- Kartoffeln • Grillgemüse • Kräuterbutter
Ribeye (Alpsbeef) 250g
Patate pusteresi fondant • verdure grigliate • burro alle erbe

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

Südtiroler Scottona-Burger (Alpsbeef) 25 A,C,G,K
Karamellisierte Zwiebeln • Sextner Käse
Knuspriger Speck • hausgemachtes Brot • pustertaler Kartoffeln
Burger di scottona dell’Alto Adige (Alpsbeef)
Cipolle caramellate • formaggio di Sesto
Speck croccante • pane fatto in casa • patate della Val Pusteria



Marinierte Spareribs in Doppelgarung 25 °
Pustertaler Bratkartoffeln • Krautsalat
Spareribs marinati doppia cottura
Patate pusteresi saltate • insalata di crauti

Gegrillter Saibling (Gardasee) 27 D
Erbsencreme • Kirschtomaten-Confit • Olivenpulver
Salmerino alla griglia (Lago di Garda)
Crema di piselli • pomodorini confit • polvere di olive

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

Signature dish:

Flank roulade 20 G
Millefeuille von Pustertaler Kartoffeln • Sextner Käse
Speck (Metzgerei Mair) • Spinat
Flank roulade
Millefoglie di patate pusteresi • formaggio di Sesto
Speck (Macelleria Mair) • spinaci



Hausgemachte Desserts

Sacher Parfait 11 A,C,G
Aprikosenknödel (Vinschgau) 11 A, C, G
Canederli d’albicocche (Val Venosta)

Tiramisù 8 A, C, G

Panna cotta 8 G
Waldbeeren
Panna cotta
Frutti di bosco

Sorbet-Trio 9
Tris di sorbetti

Gedeck 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.