



# ANDER

HOTEL GARDEN RESTAURANT · EST. 1909



**ANDER** ist der ideale Ort, um die authentischen Aromen Südtirols zu erleben und zu genießen. In unserer historischen Stube und in unserem einzigartigen Garten trifft Tradition auf Kreativität, in raffinierten Gerichten aus regionalen und saisonalen Zutaten.

**ANDER** è il luogo ideale per vivere e assaporare i sapori autentici dell'Alto Adige. Nella nostra storica Stube e nel nostro giardino unico, la tradizione incontra la creatività in piatti raffinati, preparati con ingredienti locali e di stagione.

**MARCO INOCCO**

Gastgeber / Oste

**ERIKA TOLA**

Chef de Cuisine

**PAOLO VOLPI**

Restaurantleiter / Maitre di sala

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

## Kalte Vorspeisen • Kalte Vorspeisen

**Südtiroler Speck** (*Metzgerei Nairz*) - 19 <sup>G</sup>  
**Rinds-Kaminwurzen** (*Metzgerei Mair*) und **Ziegelkäsebrett** (*Hochgruberhof*)  
**Tagliere di Speck** (*Macelleria Nairz*)  
**Kaminwurzen di manzo** (*Macelleria Mair*) e **formaggio Ziegel** (*Maso Hochgruber*)

**Rindstatar vom Filetstück heimischer Rinder** (*Alpsbeef*) 21 <sup>ACM</sup>  
**Rosmarin-Focaccia** • **Bergblütenhonig-Mayonnaise** (*Platterhof*)  
**Tartare di filetto di manzo locale** (*Alpsbeef*)  
**Focaccia al rosmarino** • **maionese al miele di montagna** (*Rifugio Platter*)

**ANDER Salat** 16 <sup>GH</sup>  
**Karamellierte Kanzi-Äpfel** • **Ziegenkäse** (*Hofkäserei Burghof*) •  
**Rote Bete** • **Walnüsse**  
**Insalata ANDER**  
**Mele Kanzi caramellate** • **formaggio caprino** (*Caseificio Burghof*) • **rape rosse** • **noci**

**Kalbsskopf** 17 <sup>O</sup>  
**Hausgemachtes süß-saures Gemüse**  
**Testina di vitello**  
**Verdure agrodolce fatte in casa**

**Hausgemachte Kartoffelblattln** 13 <sup>AC</sup>  
**Krautsalat**  
**Kartoffelblattln fatti in casa**  
**Insalata di crauti**



## Suppen • Suppen

**Kürbiscremesuppe** 15 <sup>A</sup>  
**Hausgemachter Curry-Grissini**  
**Crema di zucca**  
**Grissini al curry fatti in casa**

**Gerstensuppe, geräuchertes Fleisch, Tirtlen** 14 <sup>ACG</sup>  
**Zuppa d'orzo, carne affumicata, Tirtlen**

## Kindergerichte • Piatti per bambini

Fragen Sie nach der heutigen Auswahl für die kleinen Gäste!  
Chiedete della selezione di oggi per i piccoli ospiti!

## Weinempfehlungen • Le nostre proposte di vino

**Glas / Calice Sauvignon** • **Winkl** (0,1cl) 6  
**Glas / Calice Cuvée Paul** • **Saint Paul** (0,1cl) 5  
**Chardonnay** • **St.Valentin** (0,75cl) 46  
**Merlot Riserva** • **Klosterhof** (0,75cl) 51

Warme Vorspeise • Warme Vorspeise

Hausgemachte Puschtra Schlutzkrapfen

Nussbutter • Parmesan • Schnittlauch  
Schlutzkrapfen pusteresi fatti in casa  
Burro nocciola • parmigiano • erba cipollina

15<sup>ACG</sup>



Hausgemachte Tortelli

Kürbis • Ricotta • Amaretti • Salbeischaum  
Tortelli fatti in casa  
Zucca • ricotta • amaretti • spuma alla salvia

18<sup>ACGH</sup>

Haugemachte Kartoffel-Buchweizen Gnocchi

16<sup>ACG</sup>

Blauschimmelkäse-Sauce (*Hofkäserei Genussbunker*) • knuspriger Speck  
Gnocchi di patate e grano saraceno fatti in casa  
Fonduta di formaggio blu di grotta (*Genussbunker*) • speck croccante

Carnaroli-Risotto

18<sup>AG</sup>

Kürbis • Ziegenkäsecreme  
Risotto carnaroli  
Zucca • crema di caprino

Rote-Bete-Knödel

15<sup>ACG</sup>

Krautsalat • Nussbutter • Parmesan  
Canederli di rape rosse  
Insalata di crauti • burro nocciola • parmigiano



Hauptspeisen • Hauptspeisen

Rinderfilet (*Alpsbeef*)

37<sup>GO</sup>

Kartoffelgratin • Kürbis • Kräuterseitlinge • Butterkarotten  
Filetto di manzo (*Alpsbeef*)  
Gratin di patate • zucca • cardoncelli • carotine al burro

Geschmorte Kalbsbacke im Lagrein

27<sup>GO</sup>

Pustertaler Kartoffelpüree mit Petersilie • Buttergemüse  
Guancia di vitello brasata al Lagrein  
Purè di patate pusteresi al prezzemolo • verdure al burro

Schweinshaxe in Biersauce

25<sup>GO</sup>

Pustertaler Bratkartoffeln • Krautsalat  
Stinco di maiale alla birra  
Patate pusteresi saltate • insalata di crauti

Marinierte Spareribs in Doppelgarung

26<sup>O</sup>

Pustertaler Bratkartoffeln • Krautsalat  
Spareribs marinate doppia cottura  
Patate pusteresi saltate • insalata di crauti

Gegrillter Saibling

24<sup>DG</sup>

Kürbiscreme • Wildbrokkoli • grüne Bohnen  
Salmerino alla griglia  
Crema di zucca • broccoli selvatici • fagiolini

Kartoffeltörtchen aus dem Pustertal

18<sup>ACG</sup>

Marinierter Kürbis • Sextner-Käse-Sauce  
Tortino di patate della Val Pusteria  
Zucca marinata • fonduta di formaggio di Sesto

Signature dish

Kalbs-Wiener Schnitzel

28<sup>AC</sup>

Pommes • Preiselbeeren  
Wiener Schnitzel di vitello  
Patatine fritte • mirtilli rossi

Dessert



Ricotta-Knödel mit Gianduja

11<sup>ACGH</sup>

Canederli di ricotta alla Gianduja

Kastanienherz mit Zartbitterschokolade (*Valrona*)

12<sup>ACG</sup>

Cuore di castagne e cioccolato fondente (*Valrona*)

Tiramisù

8<sup>ACG</sup>

Kaiserschmarren – Vanilleeis - Preiselbeeren

12<sup>ACG</sup>

Kaiserschmarren – gelato alla vaniglia - mirtilli rossi

Käsetrilogie (*Käserei Drei Zinnen*) – Zwiebelmostarda

12<sup>G</sup>

Tris di formaggi (Caseificio Tre Cime) – mostarda di cipolle



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