



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 It is the perfect place to experience and savour the authentic flavours of South Tyrol. In our historic Stube and our unique garden, tradition meets creativity in refined dishes prepared with local and seasonal ingredients.

MARCO INOCCO
Gastgeber / Oste

ERIKA TOLA
Chef de Cuisine

PAOLO VOLPI

Restaurantleiter / Maitre di sala



hotelander • **hotelander.com**



Kalte Vorspeisen • Starters

Südtiroler Speck (*Metzgerei Nairz*) - 19 ^G
Rinds-Kaminwürzen (*Metzgerei Mair*) und **Ziegelkäsebrett** (*Hochgruberhof*)
South Tyrolean Speck (*Butcher's Nairz*) – **Beef Kaminwürzer** (*Butcher's Mair*) and **Goat Cheese Platter** (*Butcher's Maier*)

Rindstatar vom Filetstück heimischer Rinder (*Alpsbeef*) 21 ^{A C M}
Rosmarin-Focaccia • **Bergblütenhonig-Mayonnaise** (*Platterhof*)
Beef Tartare from Local Beef Fillet (*Alpsbeef*)
Homemade herb focaccia • **mountain Honey-Mayonnaise** (*Platterhof farm*)

ANDER Salat 16 ^{G H}
Karamellierte Kanzi-Äpfel • **Ziegenkäse** (*Hofkäserei Burghof*) • **Rote Bete** • **Walnüsse**
ANDER Salad
Caramelized Kanzi Apples • **Goat cheese** (*Dairy Factory Burghof*) • **Red turnips** • **Walnuts**

Kalbsskopf 17 ^O
Hausgemachtes süß-saures Gemüse
Veal Head
Homemade Sweet-and-Sour Vegetables

Hausgemachte Kartoffelblattln 13 ^{A C}
Krautsalat
Homemade Potato Blattln
Krautsalat



Suppen • Soups

Kürbiscremesuppe 15 ^A
Hausgemachter Curry-Grissini
Pumpkin Cream Soup
Homemade Curry Grissini

Gerstensuppe, geräuchertes Fleisch, Tirtlen 14 ^{A C G}
Barley soup, smoked meat, Tirtlen

Kindergerichte • Children's Dishes

Fragen Sie nach der heutigen Auswahl für die kleinen Gäste! Please ask about today's selection for our younger guests!

Weinempfehlungen • Wine Recommendations

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

Warme Vorspeise • First course

Hausgemachte Puschtra Schlutzkrapfen

Nussbutter • Parmesan • Schnittlauch

Homemade Puster Valley Schlutzkrapfen

Brown butter • parmesan • chives

Hausgemachte Tortelli

Kürbis • Ricotta • Amaretti • Salbeischaum

Homemade Tortelli

Pumpkin • Ricotta • Amaretti • Sage Foam

Haugemachte Kartoffel-Buchweizen Gnocchi

Blauschimmelkäse-Fondue (*Hofkäserei Genussbunker*) • knuspriger Speck

Homemade Potato and Buckwheat Gnocchi

Cave-aged blue cheese (*Dairy Factory Genussbunker*) • Crispy Speck

Carnaroli-Risotto

Kürbis • Ziegenkäsecreme

Risotto carnaroli

Pumpkin • Goat Cheese Cream

Rote-Bete-Knödel

Krautsalat • Nussbutter • Parmesan

Pressed Knödel

Krautsalat • brown butter • Parmesan

Hauptspeisen • Main course

Rinderfilet (Alpsbeef)

Kartoffelgratin • Kürbis • Kräuterseitlinge • Butterkarotten

Beef Fillet (*Alpsbeef*)

Potato gratin • Pumpkin • King Oyster Mushrooms • Buttered Carrots

Geschmorte Kalbsbacke im Lagrein

Pustertaler Kartoffelpüree mit Petersilie • Buttergemüse

Lagrein-braised Veal Cheek

Puster Valley Mashed potatoes • buttered vegetables

Schweinshaxe in Biersauce

Pustertaler Bratkartoffeln • Krautsalat

Pork Knuckle in Beer Sauce

Puster Valley Sautéed Potatoes • Coleslaw

Marinierte Spareribs in Doppelgarung

Pustertaler Bratkartoffeln • Krautsalat

Double-cooked marinated Spareribs

Sautéed potatoes • Krautsalat

15 ^{ACG}



18 ^{ACGH}

16 ^{ACG}

18 ^{AG}

15 ^{ACG}



37 ^{GO}

27 ^{GO}

25 ^{GO}

26 ^O

Gegrillter Saibling

Kürbiscreme • Wildbrokkoli • grüne Bohnen

Grilled Char

Pumpkin Cream • Wild Broccoli • Green Beans

Kartoffeltörtchen aus dem Pustertal

Marinierter Kürbis • Sextner-Käse-Sauce

Puster Valley potato tart

Marinated Pumpkin • Sexten cheese sauce

Signature dish

Kalbs-Wiener Schnitzel

Pommes • Preiselbeeren

Veal Wiener Schnitzel

Fried potatoes • Cranberries

Dessert

Ricotta-Knödel mit Gianduja

Ricotta-Knödel with Gianduja

Kastanienherz mit Zartbitterschokolade (*Valrona*)

Chestnut Heart with Dark Chocolate (*Valrona*)

Tiramisù

Kaiserschmarren – Vanilleeis - Preiselbeeren

Kaiserschmarren • Vanilla Ice Cream • Cranberries

Käsetrilogie (*Käserei Drei Zinnen*) – Zwiebelmostarda

Cheese Trilogy – (Tre Cime Cheese Dairy) – Onion Mostarda

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

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 / **P:** Lupinen • lupin / **R:** Weichtiere • molluscs

-C°: Es könnten Tiefkühlprodukte verwendet werden. Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet.

Frozen products may be used. We always strive to use local ingredients whenever possible. If necessary, ingredients from within and outside the EU may also be used.

24 ^{DG}

18 ^{ACG}

28 ^{AC}

11 ^{ACGH}

12 ^{ACG}

8 ^{ACG}

12 ^{ACG}

12 ^G

3

