



# 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** is the perfect place for discovering and enjoying the delicious specialties of our local mountains. Our dining room is historic, our garden unique, our culinary artistry innovative. We stand for South Tyrolean quality, combining the tried and tested with the novel to create exquisite dishes. We are tasteful in every respect and sustainability is close to our hearts. Which is why we take care to use seasonal and local ingredients.



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



## Kalte Vorspeisen • Starters

<b>Südtiroler Speck- und Ziegelkäse</b> ( <i>Hochgruberhof</i> ) Speck and Ziegel cheese platter ( <i>Farm Hochgruber</i> )	17 <sup>G</sup>
<b>Rindstatar vom Filetstück heimischer Rinder</b> Kräuterfocaccia • Senfmayonnaise <b>Beef tartare from locally sourced tenderloin</b> Herb-Focaccia • Mustard Mayonnaise	21 <sup>A, C, M</sup>
<b>Sommersalat</b> Ziegenkäse • Blattsalat • Walbeeren <b>Summer salad</b> Goat Cheese • mixed Greens • wild Berries	16 <sup>G</sup>
<b>Rindercarpaccio</b> Rauke • Parmesanchips • Orangendressing <b>Beef Carpaccio</b> Rocket Salad • Parmesan chips • Orange dressing	19 <sup>G</sup>
<b>Marinierter Lachs</b> Zitrusfrüchten • Blattsalat <b>Marinated Salmon</b> Citrus fruits • mixed Salad	19 <sup>D, M</sup>
<b>Suppen • Soups</b>	
<b>Erbsensuppe</b> Minze • Graukäse ( <i>Knollhof</i> ) <b>Pea cream soup</b> Mint • Graukäse cheese ( <i>Knollhof</i> )	14 <sup>G</sup>
<b>ANDER's Suppe des Tages</b> <b>ANDER's Soup of the day</b>	11



## Kindergerichte • Kid's Menu

Fragen Sie nach der heutigen Auswahl für die kleinen Gäste!  
Ask about today's selection for our little guests!

## Warme Vorspeisen • First course

### Hausgemachte Puschtra Schlutzkrapfen

Nussbutter • Parmesan • Schnittlauch

### Homemade Schlutzkrapfen from the Puster Valley

Brown butter • Parmesan chips • Chives

15 A, C, G



### Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Almkäse und Basilikum

Pesto aus getrockneten Tomaten

### Homemade Ravioli filled with alpine cheese and basil

Sun-dried Tomato Pesto

16 A, C, G, H

### Hausgemachte Tagliatelle mit Hirschragout

Preiselbeeren

### Homemade tagliatelle with venison ragout

Cranberries

17 A, C, G

### Carnaroli-Risotto mit Kräutern

Mariniertes Saibling-Tartar • Schüttelbrot Crumble

### Carnaroli Risotto with herbs

Marinated Char-tartar • Schüttelbrot Crumble

17 D, G

### Brennnesselknödel

Sauerkraut • Nussbutter • Parmesan

### Nettle dumplings

Sauerkraut • Brown butter • Parmesan

15 A, C, G



## Hauptspeisen • Main course

### Südtiroler Rindsfilet (*Weidehaltung*)

Kartoffel-Millefoglio • Grillgemüse

### South Tyrolean beef fillet (*grass-fed*)

Potato Millefeuille • grilled Vegetables

35

### Geschmorte Kalbsbacke im Lagrein

Kartoffelpüree • Buttergemüse

### Veal cheek braised in Lagrein

Mashed Potatoes • buttered Vegetables

27 G, O

### Südtiroler Scottona-Burger

Karamellierte Zwiebeln • Sextner Käse

Hausgemachtes Brot • Pustertaler Kartoffeln

### South Tyrolean Scottona beef burger

Caramelized onions • Sexten cheese

Homemade bread • Puster Valley potatoes

25 A, C, G, K

### BBQ Spareribs in Doppelgarung

Bratkartoffeln • Sauerkraut

### Double-cooked BBQ Spareribs

Sautéed potatoes • Sauerkraut

26 °

### Lachsforelle

Butterkartoffeln • Saisonales Gemüse

### Salmon Trout

Buttered potatoes • seasonal Vegetables

27 D, G

### Gegrilltes saisonales Gemüse

Kartoffel-Millefoglio • geschmolzener Sextner Käse

### Seasonal grilled Vegetables

Potato Mille-feuille • melted Sexten cheese

20 G

## Dessert

### Sacher Parfait

11 C, G

### Topfenknödel mit Nougatfüllung

Frische Erdbeeren

### Ricotta dumplings with gianduja filling

Fresh strawberries

11 A, C, G

### Tiramisù

8 A, C, G

### Panna Cotta

Waldbeeren

### Panna Cotta

Wild berries

8 G

### Sorbet-Trio

9

### 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

3

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

-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.

We always strive to use local ingredients.

If necessary, ingredients from the EU and non-EU countries are used.

