



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

Südtiroler Speck (*Maier Butchery*) - und Ziegelkäsebrett (*Hochgruberhof*) 18 ^G

Krencreme • Apfelsenf • Essiggurken

Speck (*Maier Butchery*) and Ziegel cheese platter (*Farm Hochgruber*)

Horseradish cream • apple mustard • gherkins

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

Kräuterfocaccia • Senfmayonnaise

Beef tartare from locally sourced tenderloin (*Alpsbeef*)

Herb-focaccia • mustard mayonnaise

Sommersalat 16 ^G

Ziegenkäse (*Hofkäserei Burghof*) • Blattsalat • Walbeeren

Summer salad

Goat cheese (*Burghof Farm*) • mixed greens • wild berries

Graukäse 11 ^{G, O}

Süß-saure Gemüse • Schnittlauch

Graukäse

Sweet and sour vegetables • chives

Marinierter Lachs 19 ^{D, M}

Zitrusfrüchten • Blattsalat • Vinschger Erdbeeren

Marinated Salmon

Citrus fruits • mixed salad • strawberries from Val Venosta

Suppen • Soups



Lauwarme Tomatencremesuppe 14 ^G

Ziegenkäse (*Maso Hochgruberhof*) • Basilikumöl

Lukewarm tomato cream soup

Goat cheese (*Maso Hochgruber*) • basil-oil

ANDER's Suppe des Tages 11

ANDER's Soup of the day

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	15 A, C, G
Nussbutter • Parmesan • Schnittlauch	
Homemade Schlutzkrapfen from the Puster Valley	
Brown butter • parmesan chips • chives	
Hausgemachte gefüllte Ravioli nach Parmigiana-Art	16 A,C,G,H
Pesto aus getrockneten Tomaten • Pinienkerne • Basilikumöl	
Homemade Ravioli filled with Eggplant Parmigiana	
Sun-dried tomato pesto • pine nuts • basil-oil	
Hausgemachte Tagliatelle	16 A,C,G,H
Kirschtomaten • Burrata (Brimi) • Basilikumpesto	
Homemade Tagliatelle	
Cherry tomatoes • burrata (Brimi) • basil-pesto	
Carnaroli-Risotto	18 A, G
Pfifferlinge • Schüttelbrot-Crumble	
Carnaroli Risotto	
Chanterelles • Schüttelbrot-crumble	
Hasugemachte Brennnesselknödel	15 A, C, G
Krautsalat • Nussbutter • Parmesan	
Homemade Nettle dumplings	
Krautsalat • brown butter • parmesan	

Hauptspeisen • Main course

Ribeye (Alpsbeef) 250g	36 ^G
Pustertaler Fondant- Kartoffeln • Grillgemüse • Kräuterbutter	
Ribeye (Alpsbeef) 250g	
Fondant Puster Valley potatoes • grilled vegetables • herb butter	
Geschmorte Kalbsbacke im Lagrein	27 ^{G,0}
Pustertaler Kartoffelpüree mit Petersilie • Buttergemüse	
Veal cheek braised in Lagrein	
Mashed Puster Valley potatoes with parsley • buttered vegetables	

Südtiroler Scottona-Burger (Alpsbeef) 25 A, C, G, K
Karamellierte Zwiebeln • Sextner Käse
Knuspriger Speck • Hausgemachtes Brot • Pustertaler Kartoffeln
South Tyrolean Scottona beef burger (Alpsbeef)
Caramelized onions • Sexten cheese
Crispy speck • homemade bread • Puster Valley potatoes



Marinierte Spareribs in Doppelgarung	25 °
Pustertaler Bratkartoffeln • Krautsalat	
Marinated double-cooked Spareribs	
Sautéed Puster Valley potatoes • krautsalad	

Gegrillter Saibling (*Gardasee*) 27 ^D
 Erbsencreme • Kirschtomaten-Confit • Olivenpulver
Grilled Char
 Peacream • cherry tomatoes • olive powder

Gegrilltes saisonales Gemüse	20 ^G
Pustertaler Kartoffel-Millefoglie • geschmolzener Sextner Käse	
Seasonal grilled Vegetables	
Potato Mille-feuille • melted Sexten cheese	

Signature dish:

Flink roulade	20 ^G
Millefeuille von Pustertaler Kartoffeln • Sextner Käse	
Speck (<i>Metzgerei Mair</i>) • Spinat	
Flink roulade	
Puster Valley potato Mille-feuille • Sexten cheese	
Speck (<i>Maier Butchery</i>) • spinach	



Dessert

Sacher Parfait	11 A, C, G
Aprikosenknödel (Vinschgau)	11 A, C, G
Apricot dumplings (<i>Val Venosta</i>)	

Tiramisù 8 A, C, G

Panna Cotta
Waldbeeren

Panna Cotta
Wild berries

8^G

Sorbet-Trio 9

Gedeck pro Person • Service per Person 3

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
I: 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.