



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 specialities 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.

GABRIEL ALBERTINI
Gastgeber/Host

Kalte Vorspeisen • Antipasti

Südtiroler Speckbrettl 14 ^{GL}
Ahrntaler-Käse
Speck from South Tyrol
Cheese from the Ahrtal Valley

Rindstartar vom einheimischen Rind 18 ^L
Toastbrot • Speckcrunch
Beef tartare from local beef
Toast • speck crunch

Pustertaler Kartoffelblattlan 12 ^{VL}
Sauerkraut • Schnittlauch
Crispy potato fritters
Sour cabbage • chives



Suppen • Soups

Südtiroler Spargelcremesuppe 10 ^V
Kerbelöl • Brotchips
Asparagus cream soup
Chervil seed oil • bread chips

Kindergerichte • Children's dishes

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

Warme Vorspeisen • Warm starters

Südtiroler Spinatknödel

Speck-Krautsalat • Parmesan • braune Butter

South tyrolean spinach dumplings

Bacon-cabbage salad • parmesan • brown butter



12,5

Hausgemachte Tagliolini

weißer Spargel • Culatello

Homemade tagliolini

White asparagus • culatello

14,5

Pustertaler Kartoffelgnocchi

Wildragout • Preiselbeeren • Wildkräuter

Potato gnocchi

Game ragout • cranberries • wild herbs

14,5^L

Hauptspeisen • Main courses

Gegrillter Seesaibling

Selleriepüree • Frühlingszwiebel

Grilled chare

Celery root purée • spring onion



27^{VG}

Rindstagliata vom einheimischen Rind

Rucola-Tomatensalat • Pecorino • Balsamicoreduktion

Local sliced beef

Arugula and tomato salad

pecorino • balsamic vinegar reduction

30^{LG}

Glasierter Schweinebauch

Süßkartoffel • Brokkoli

Glazed pork belly

Sweet potato • broccoli

26^G

Saisonales Grillgemüse

Taleggiokäse • gebackene Rauke

Seasonal grilled vegetables

Taleggio cheese • fried arugula

18^V

Dessert

Dreierlei Sorbet

Trio of sorbets

9^{VL}

Hausgemachte Buchteln

Vanillesauce • frische Beeren

Homemade Buchteln

Vanilla sauce • fresh berries

9^V

ANDER's Apfelstrudel

Zimteis • Erdbeeren

ANDER's Apple strudel

Cinnamon ice cream • strawberries

7^V



Gedeck pro Person • Cover charge per person

Preisangaben in € • Prices in €

Bitte teilen Sie Ihre Unverträglichkeiten oder Allergien mit.

Please inform us of any intolerances or allergies.

V: Beinhaltet vegetarische Produkte • Contains vegetarian products

G: Beinhaltet glutenfreie Produkte • Contains gluten-free products

L: Beinhaltet laktosefreie Produkte • Contains lactose-free products

-C: Es könnten Tiefkühlprodukte verwendet werden.

Frozen products may be used

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 both EU and non-EU countries may be used.



2