

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.

HANNO TORGGLER
Gastgeber / Host

PATRICK PALLHUBER
Chef de Cuisine

Kalte Vorspeisen • Cold Starters

Südtiroler Speckbrettl 15^L
Schüttelbrot
Speck Board from South Tyrol
"Schüttelbrot" (crispy flatbread)

Käsevariation 17^{VGL}
Goasglick - GenussBunker
Cheese variation
Goasglick – GenussBunker

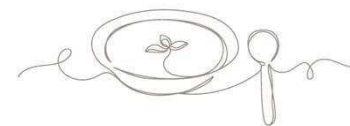
Heimisches Rindstartar 21
Süßkartoffel • Sauerrahm • Toastbrot
Local beef tartar
Sweet potato • sour cream • toast bred

Carpaccio von der roten Beete 16^{GV}
Ziegenfrischkäse "Goasglick"
Carpaccio of venison
Goat fresh cheese "Goasglick"

Ahornsirup-Mais Blinis 17
Marinierter Lachs • Kastanien-Mango Chutney
Maple syrup- corn blinis
Marinated salmon • chutney of chestnut and mango

Suppen • Soup

Pressknödel Suppe 9^V
Pressed dumplings in soup



Cremesuppe von der roten Beete 10^{VG}
Ziegenfrischkäse „Goasglick“ • Gartenkresse
Red beet cream soup
Goat fresh cheese "Goasglick" • garden cress

Cremesuppe vom Apfel 9^{VGL}
Zimt • Sellerie
Apple cream soup
Cinnamon • celery

Kindergerichte • Children's Menu

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

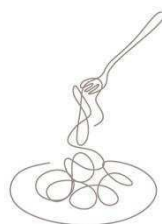
Warme Vorspeise • Warm starters

Hausgemachte Gnocchi von der roten Beete

Sauce vom Ahrntaler Graukäse •
gebackener Lauch

Homemade red beet gnocchi

Cream from Grey cheese from Ahrntal Valley •
fried leek



16 ^V

Hausgemachte Kartoffelteigtaschen

Caciocavallo Käse • Zartbitterschokolade • Kürbis

Homemade potato ravioli

Caciocavallo • dark chocolate • pumpkin

17 ^V

Orangen Risotto

Steinbutt • Balsamico • Granatapfel

Risotto with orange

Turbot • balsamic • pomegranate

21 ^G

Hausgemachte Schupfnudeln

Hirschragout (Antholzertal) • Steinpilze

Homemade „Schupfnudeln“

Venison stew (from Antholz Valley) • porcini mushrooms

18

Hausgemachte Kürbis - Nelken Tagliolini

Geschmorter Radicchio • Meerrettich

Homemade pumpkin - clove tagliolini

Braised radicchio • horseradish

16 ^V

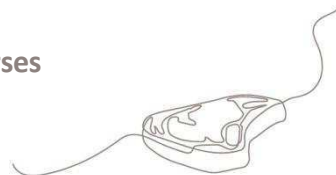
Hauptspeisen • Main courses

Pustertaler Kartoffelblattlan

Sauerkraut • Schnittlauch

Pustertal potato "Blattlan" (fried potato slices)

Sauerkraut • chives



18 ^V

Heimisches Rindsfilet

Blumenkohl • Shiitake Pilze

Local fillet of beef

Cauliflower • shiitake mushrooms

33 ^{GL}

Rosa gebratene Lammsteakhüfte

Rote Beete • gebackener Lauch

Pink roasted lamb steak rump

Red beet • fried leek

29 ^{GL}

Buntes Südtiroler Gemüse vom Grill

Toblacher- Kräuter Grillkäse

Grilled mixed vegetables from South tyrol

Toblach herb-grilled cheese

16 ^{GL}

Geschmorte Kalbswange

Blumenkohl • Zwiebelcrunch

Braised calf cheek

Cauliflower • onion crunch

25 ^L

Tagliata vom Rind

Tomaten • Rauke • Pecorino • Balsamico

Beef tagliata

Tomatoes • rocket • pecorino • balsamic vinegar

28 ^{GL}

Dessert

Schokoladetörtchen

Hausgemachtes Vanille Eis

Chocolate cupcake

Homemade vanilla ice cream



9 ^V

Orangen Creme Brûlée

Hausgemachtes Sauerampfer Eis

Orange crème brûlée

Homemade sorrel ice cream

9 ^{VG}

Ananas Flambè

Hausgemachtes Pistazien Eis

Pineapple Flambè

Homemade pistachio ice cream

7 ^{VG}

Käse Variation

Cheese variation

17 ^{VGL}

Gedeck pro Person • Cover charge per person

Preisangaben in € • Price in €

Bitte teilen Sie Ihre Unverträglichkeiten oder Allergien mit.

We kindly ask you to inform us about your intolerances or allergies

V: Beinhaltet vegetarische Produkte • Contains vegetarian products

G: Beinhaltet glutenfreie Produkte • Contains gluten-free products

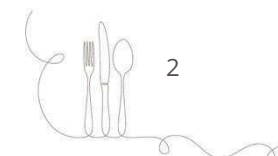
L: Beinhaltet laktosefreie Produkte • Contains lactose-free products

-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 try to use local ingredients. If necessary, ingredients from the EU and non-EU are used.



2