



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.

HANNES NIEDERMAIR

Direktor / Gastgeber / Host

ARMANDO GATTUSO

Chef de Cuisine

hotelander • hotelander.com



Tradition • Tradition

Ein historisches Haus inmitten einer Region, die für ihre reichen kulinarischen Traditionen bekannt ist. Hier wird Essen zum verbindenden Element, zum Fest und zur Familie. Mit unserem kulinarischen Konzept ehren wir die Südtiroler Traditionen, indem wir die Schätze dieser Region in den Mittelpunkt stellen, sie veredeln und ihnen eine ganz besondere Zutat hinzufügen: Liebe.

A historic house in an area rich in food and wine traditions, where food is a point of union, celebration and family. In this journey we want to pay homage to the South Tyrolean tradition by using the products of these lands, enhancing them and adding a special ingredient 'love'.

Geräucherte und marinierte Variation vom Bergfisch 19 ^{GL}
Kohlrabi Salat • Apfel • Birne
Petersilienmayonnaise
 Smoked and marinated variation of mountain fish
 Kohlrabi salad • apple • pear • parsley mayonnaise

Pustertaler-Kartoffelsuppe 13,5^G
Lauch • Speck vom Reichspeck-Hof in Schenna
 Pustertaler potato soup
 leek • Speck from Reichspeck-Hof in Schenna

Traditionelle Schlutzkrapfen 16 ^{GLV}
Nuss Butter • Parmesan • Schnittlauch
 Traditional Schlutzkrapfen 18 ^{GLV}
 nut butter • parmesan cheese • chives
 klein/small
 groß/big

Schüttelbrot-Bandnudeln 17^{GL}
Wildragout • Heidelbeeren • Latschenkieferschaum
 Schüttelbrot-Tagliatelle • game ragout
 berries • mountain pine foam

Zwiebelrostbraten 26
Gemüse Geröstel • Knusprige Zwiebel
 Beef entrecote • onion sauce
 roasted vegetables • crispy onion

Kalbs-Wienerschnitzel 20
Röstkartoffeln • Geklärte Butter
Preiselbeermarmelade
 Veal Wiener Schnitzel • clarified butter
 roast potatoes • cranberry jam

Crème fraîche-Eis • Dillpulver • Saibling und Forellenkaviar 9
 Crème Fraiche ice-cream • dill powder • Char and trout caviar

Herkunft • Origins

Herkunft bedeutet mehr als nur einen Anfang – es gibt keine Gegenwart ohne Vergangenheit, keine kreative Schöpfung ohne das Wissen um das, was war. Mit dieser kleinen Auswahl erzählen wir unsere Erinnerungen, unsere ersten Begegnungen mit der Welt des Essens. Dabei achten wir auf die Saisonalität der Zutaten und schätzen die Arbeit der kleinen Produzenten, die uns die Grundlage für echten Genuss schenken.

The concept of origins is broad, there is no present without a past, there is no creative construction without knowing a past. In this short list we want to tell you about our memories, our first encounters with food, respecting the seasonality of products and the work of small producers.

Blumenkohl “wie Steak” Creme von schwarzen Bohnen “Poggio Aquilone” Geschmorter Friséesalat Cauliflower ‘like steak’ cream of black beans ‘Poggio Aquilone’ braised frisée salad	17 ^V
Tonnarello nach Carbonara Art Tonnarello carbonara “from Rome to Bruneck”	16 ^{GL}
Pseirer Lachsforelle in verschiedenen Zubereitungen und Garmethoden Kartoffelcreme • Kandierte Kumquats Fischsauce • Forellen Kaviar Pseirer salmon trout in various preparations and cooking methods • potato cream candied kumquats • fish sauce • trout caviar	29 ^L
Amaretto Halbgefrorenes Kürbissauce • Waldfrüchte • Vanilleeis Amaretto semifreddo pumpkin sauce • wild berries • vanilla ice cream	12 ^{GL}
3-Gang Degustationsmenü 3-course tasting menu	45
5-Gang Degustationsmenü 5-course tasting menu	65
5-Gang Degustationsmenü mit Alpen- Fischthema 5-course alpine fish themed tasting menu	70

Inspirationen • Inspiration

In der Küche ist Kreativität ein ständiger Prozess, der aus Neugier und Erfahrung entsteht. Mit dieser Auswahl an Gerichten laden wir Sie in unser kulinarisches Atelier ein. Lassen Sie sich von unseren handwerklichen Kreationen begeistern und erleben Sie eine Geschmackserfahrung auf höchstem Niveau.

In the kitchen we have a continuous creative process that takes inspiration from our curiosity and experience. With this selection of dishes, we want to take you into our artisan workshop. Trying to give you a great taste experience

Tortello mit alpiner Fischfüllung Apfel • Fenchel • Fisch Beurre Blanc • Grünes Öl Tortello with alpine fish filling apple • fennel • fish beurre blanc • green oil	19 ^G
Zander in Gemüsekruste Bunte Karotten Variation • Estragon-Sauce Pike-perch in vegetable crust colourful carrot • tarragon sauce	26 ^G
Schokoladenvariation Chocolate variations	13 ^{GL}
Gedeck, Frisches Brot & Aufstrich Service, fresh bread and spread	3

Preisangaben in € • Prices 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 Produkte mit Gluten • Contains products with gluten

L: Beinhaltet Produkte mit Laktose • Contains products with lactose

-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.