



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.


HANNES NIEDERMAIR

Direktor / Gastgeber / Host

PATRICK PALLHUBER

Chef de Cuisine

Kalte Vorspeisen • Cold Starters

Südtiroler Speckbrettl Speck from South Tyrol	16 ^L
Käsevariation Goasglick - GenussBunker Selection of cheese Goasglick – GenussBunker	18 ^{GV}
Handgeschnittenes Tatar vom Fleckvieh-Ochsen (Beikircherhof-Gais) Sauerklee • eigelegte Pfifferlinge • hausgemachtes Kräuterbröche Ox tartar (Beikircherhof-Gais)	80g / 18 120g / 22
Wood sorrel • pickled chanterelle mushrooms • homemade herbs bröche	
Marinierter Seesaibling (Fischzucht „Schiefer“-Passeiertal) Gurke • Buttermilch • Zitronenverbene • Taglilie Marinated char (fish farming „Schiefer“-Passeiertal) Cucumber • buttermilk • lemon verbena • daylilies	21 ^G

Suppen • Soups



Kalte Kartoffelsuppe Pustertaler Kartoffel • Geräuchertes Forellenfilet Cold potato soup „Pustertaler“ potatoes • smoked trout fillet	12 ^{GL}
Zucchini cremesuppe Alpenbasilikum • Topfen-Spitzmorchelnocken • Zitronenöl Courgette cream soup Alpine basil • curd - morel dumplings • lemon oil	12 ^{GL}

Kindergerichte • Children's Menu

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



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



Warme Vorspeisen • Warm starters

Pfifferlingsrisotto 19 €
Geschmorte Hirschwange vom Antholzertal
 Chanterelle-mushrooms risotto
 Braised cheek of Val d'Anterselva venison



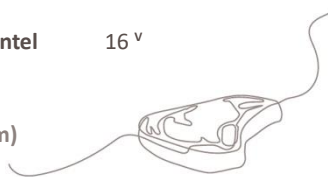
Hausgemachte Steinpilz-Schupfnudeln 17
Perlhuhnragout • geräucherte Kressencreme
 Homemade potato noodles with "porcini" mushrooms
 Guinea fowl ragout • smoked cress cream

Traditionelles Knödeltris 17 €
(Pressknödel, Rote Bete- und Spinatknödel)
 Traditional dumpling-tris
 (Pressed cheese-dumplings, beetroot and spinach dumplings)

Kartoffelteigtaschen 17 €
Karamellierter Granny Smith vom Eisacktal •
Büffel-Blauschimmelkäse „Genussbunker“
 Potato pastry ravioli
 caramelized Granny Smith •
 Buffalo blue cheese "Genussbunker"

Hauptspeisen • Main courses

Gebratener Tominokäse im Schwarzbrot-Pistazienmantel 16 €
Grillgemüse vom Aschguthof (Dietenheim)
 Roasted tomino cheese in dark bread-pistachio coat
 Grilled vegetables from the Aschgut farm (Dietenheim)



Hausgemachte „Pustertaler Kartoffelblattlan“ 16 €
Sauerkraut • Schnittlauch
 Homemade Pustertal potato "Blattlan" (fried potato pockets)
 Sauerkraut • chives

Zweierlei vom Spanferkel 26
Gedünstetes Kraut • Kartoffel-Pfifferlingsstrudel • Bierjus
 Two types of suckling pig
 Steamed cabbage • potato-chanterelle strudel • beer sauce

Sous- vide gegartes Filet vom heimischen Rind im Aschebeet 35 €
Blumenkohl • Biokräuterseitlinge • Bohnensprossen
 Sous- vide cooked fillet of local beef in an ash bed
 Cauliflower • bio king oyster mushrooms • bean sprouts

Zwischenrücken-Steak vom Biofleckvieh-Ochsen (Beikircherhof-Gais) 32 €
Speckröstkartoffel • Rotweibutter (Biokellerei Santerhof -Mühlbach)
 Sirloin steak from ox (Beikircherhof-Gais farm)
 Roast potatoes with bacon • red wine butter
 (Bio winery Santerhof -Mühlbach)



Rücken vom Antholzer Hirsch gefüllt mit Weinbergpfirsich 33
Regionales Urgemüse • gebratene Serviettenknödel
 Anterselva deer saddle stuffed with vineyard peaches
 Ancient regional vegetables • roasted dumplings

Dessert

Hausgemachte Zwetschgenknödel 9 €
Zimtbrösel • hausgemachtes Rotweineis
(Biokellerei Santerhof-Mühlbach)
 Homemade plum dumplings
 Cinnamon breadcrumbs • red wine ice cream
 (Bio winery Santnerhof- Mühlbach)



Mousse von der schwarzen Schokolade 8 €
Hausgemachtes Sauerampfer-Eis • geeiste Beeren aus Südtirol
 Dark chocolate mousse
 Homemade sorrel ice cream • frozen South Tyrolean berries

Dreierlei Sorbet - Frische Waldfrüchte 8 €
 Three types of sorbet - fresh wild berries

Degustationsmenu • Tasting menu

3 – Gang Überraschungsmenu 56
 3 course surprise menu

4 – Gang Überraschungsmenu 65
 4 course surprise menu

Gedeck pro Person, Brot, Gruß aus der Küche pro Person

Cover charge, bread, amuse bouche per person 2
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 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.

