



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 / Direttore

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'.

Kalbskopf lauwarm Tomatendressing • Radieschen • Salat Lukewarm Calves' head Tomato dressing • radischien • salad	16 ^{GL}
Pustertaler-Kartoffelsuppe Lauch • Speck vom Reichspeck-Hof in Schenna Pustertaler potato soup Leek • speck from Reichspeck-Hof in Schenna	13,5 ^L
Traditionelle Schlutzkrapfen Nuss Butter • Parmesan • Schnittlauch Traditional Schlutzkrapfen Nut butter • parmesan cheese • chives	16 ^{GLV} klein/piccola 18 ^{GLV} groß/grande
Schweinebäckchen Lagrein • Spätzle • Petersilienwurzelpüree Pork cheek Lagrein • spätzle parsley root purée	26 ^{GL}
Kaiserschmarren Heidelbeermarmelade • Vanilleeis Kaiserschmarren Cranberry jam vanilla ice cream	11 Einzel/single 18 Doppel/double

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 "Steak" 17^v
Schwarze Bohnencreme "Poggio Aquilone"
 geschmorter Friséesalat
 Cauliflower 'like steak'
 cream of black beans 'Poggio Aquilone'
 braised frisée salad

Tonnarelli nach Carbonara Art 17^{GL}
 Tonnarelli carbonara
 "from Rome to Bruneck"

Leber nach venezianischer Art 26
 Erbsenvariation • knusprige Zwiebel
 Venetian-style liver
 Pea variation • crispy onion

Käsevariation 12^L
Genussbunker Montal • "Eggemoa" Ahrntal
 Cheese variation
 Montal gourmet bunker • "Eggemoa" Ahrntal

3-Gang Degustationsmenü 45
 3-course tasting menu

5-Gang Degustationsmenü 65
 5-course tasting menu

4-Gang Degustationsmenü mit dem Thema Besondere Gerichte 60
 4-course special-themed tasting menu

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

Tartar vom Rind 17^{100gr G}
Hausgemachtes Brioche-Brot • Salat 22^{150gr G}
 Beef tartare
 Homemade brioche bread • salad

Lasagne mit Wildragout 19 G
Variation von Rotkohl • Heidelbeeren
 Lasagne with game ragout
 Variation of red cabbage • blueberries

Schwarzer Alaska-Kabeljau 31
Hülsenfrüchte • fermentierter Knoblauch
Sepiatinte
 Black Alaskan cod
 Black legumes • fermented garlic • squid ink

Schokoladenvariation 13^{GL}
 Chocolate variations

Hausgemachtes Eis 6^L
 Artisanal homemade Ice-cream

Gedeck, Frisches Brot & Aufstrich 3
 Service, fresh bread and spread

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.