

Alcohol Free

Spritz Zero Crodino . Orange juice . Soda . Orange	5,80
Hugo Free Dr. Fischer “Steinbock” Sparkling Elderflower . Soda . Fresh mint . Lime	6,50
Sole Free Dr. Fischer “Steinbock” Sparkling . Passion fruit . Soda . Lime	6,50
Soft Mojito Lime . Mint . Sugar syrup . Ginger Ale	7,00
Spritz Floreale Martini Floreale (< 0,5 % alc.) . Schweppes Indian Tonic . Orange	7,00

Beers

Löschzweg Germany	5,00
Bud USA	5,00
Forst 1857 South Tyrol	5,00

Aperitifs

Americano Punt e Mes . Campari . Soda . Orange . Lemon	8,00
Negroni Punt e Mes . Campari . Gin . Orange	9,00
Pimm’s & Lemonade Pimm’s No. 1 . Lemonade . Mixed fresh fruits	8,00
Aperol Sour Aperol . Sugar syrup . Lemon	7,00
Orange Hugo Prosecco . Elderflower . Orangejuice . Water . Fresh mint	8,00
Sole Prosecco . Passion fruit . Soda . Lime	6,50
Fiero & Tonic Martini Fiero . Schweppes Indian Tonic . Orange	7,00

Cocktails

Gin Basil Smash Gin “Bombay”. Lemon juice . Sugar syrup . Basil	9,00
Blue Lemon Drop Vodka . Blue Curaçao . Cointreau . Lemon juice . Sugar syrup	10,00

Diese Woche im Offenausschank

Vino a bicchiere questa settimana

Südtiroler Sekt Kettmeir "Athesis" Brut Rosé	1 Glas/bicch.	7,00
Trentodoc Etyssa Cuvée N°6 Extra Brut	1 Glas/bicch.	7,50
Weißburgunder "Strahler" 22 – <i>Weingut Stroblhof</i>	1 Glas/bicch.	5,70
Pinot Bianco "Strahler" 22 – <i>Tenuta Stroblhof</i>	¼ l	11,40
	½ l	22,70
Chardonnay "Gaun" 22 – <i>Weingut Alois Lageder</i>	1 Glas/bicch.	6,40
Chardonnay "Gaun" 22 – <i>Tenuta Alois Lageder</i>	¼ l	12,70
	½ l	25,40
Eisacktaler Sylvaner 22 – <i>Weingut Manni Nössing</i>	1 Glas/bicch.	5,40
Eisacktaler Sylvaner 22 – <i>Tenuta Manni Nössing</i>	¼ l	10,70
	½ l	21,40
Solaris "Sisyphos" 22 – <i>Weingut Kollerhof</i>	1 Glas/bicch.	6,40
Solaris "Sisyphos" 22 – <i>Tenuta Kollerhof</i>	¼ l	12,70
	½ l	25,40
Rosé "Rose 20/26" 22 – <i>Weingut Elena Walch</i>	1 Glas/bicch.	5,20
Rosé "Rose 20/26" 22 – <i>Tenuta Elena Walch</i>	¼ l	10,40
	½ l	20,70
Kalterer See "Sea" 22 – <i>Weingut Andi Sölva</i>	1 Glas/bicch.	5,50
Lago di Caldaro "Sea" 22 – <i>Tenuta Andi Sölva</i>	¼ l	11,00
	½ l	22,00
Blauburgunder "St. Daniel" Ris. 20 – <i>K. Schreckbichl</i>	1 Glas/bicch.	6,00
Pinot Nero "St. Daniel" Ris. 20 – <i>C. Colterenzio</i>	¼ l	12,00
	½ l	24,00
Lagrein "Abtei Muri" 20 – <i>Klosterkellerei Muri Gries</i>	1 Glas/bicch.	9,00
Lagrein "Abtei Muri" 20 – <i>Cantina Muri Gries</i>	¼ l	18,00
	½ l	36,00
Merlot "Staffes" Ris. 21 – <i>Weingut Kornell</i>	1 Glas/bicch.	8,00
Merlot "Staffes" Ris. 21 – <i>Tenuta Kornell</i>	¼ l	16,00
	½ l	32,00

Starter

Antipasti

Antipasti Etagere Ambach (für zwei Personen) p. Pers. / a pers. 32,00

- Calamari gebacken mit Wasabidip und Scampo vom Grill
- Hausgeräucherter Baliklachs, mariniertes Thunfisch, Büffelmozzarella, Mango, Oliven und Focaccia
- Gratinierte Jakobsmuschel mit Kräuterparmesan, Spargel und Culatello

Alzata di Antipasti Ambach (per 2 persone)

- Calamari fritti con dip al wasabi e scampo alla griglia
- Salmone Balik affumicato, tonno marinato, mozzarella di bufala, mango, olive e focaccia
- Capesante gratinate con parmigiano alle erbe, asparagi e culatello

Bio Garnelen mit grünem Spargel in Tempura, Früchten, Ponzu Sauce und Sauce süß-sauer 24,00
Gamberi con asparagi verdi in tempura con frutta, salsa ponzu e salsa agrodolce

Tartar vom Bio-Rind mit Burrata, schwarzem Trüffel, Eis von vier Senfsorten und warmer Brioche 26,00
Tartare di manzo biologico con burrata, tartufo nero, gelato alla senape e pan brioche caldo

Kleine Bruschetta-Variation 17,00
Variazione di bruschette

Thunfisch-Tataki mit Spargel, Melone, Wachtelei, Gartenkresse und Croûtons 25,00
Tataki di tonno con asparagi, melone, uovo di quaglia, crescione e crostini

Sardellenfilets aus dem kantabrischen Meer in der Dose serviert mit Crostini, Burrata und Salzbuttermilch 20,00
Filetti di acciughe del Mar Cantabrico nella loro latta con crostini, burrata e burro salato

Warme Vorspeisen

Primi

Spaghetti Chitarra “allo Scoglio” Spaghetti chitarra allo scoglio	24,00
Schüttelbrot-Schlutzkrapfen mit Ricotta-Spinatfüllung, Parmesan, braune Butter, Schnittlauch Mezzelune di “Schüttelbrot” ripiene di ricotta e spinaci, parmigiano, burro sfuso, erba cipollina	18,00
Risotto mit Terlaner Spargel und Hummer Risotto con asparagi di Terzano e astice	28,00
Tortelli gefüllt mit grünem Spargel, Almkäsefonduta und Parma-Rohschinken Tortelli ripieni con asparagi verdi, formaggio d'alpeggio e prosciutto crudo di Parma	22,00
Paccheri mit Datterini-Tomatensugo, Stracciatella und Taggiasca Oliven Paccheri con pomodori datterini, stracciatella e olive taggiasche	18,00
Hausgemachte Tannorelli alla carbonara mit schwarzem Trüffel Tannorelli fatti in casa alla carbonara con tartufo nero	25,00
Karotten-Cocos-Ingwersüppchen mit Platanen-Tomaten-Crostini Zuppa di carote e zenzero al cocco con crostini al platano e pomodoro	13,00

Hauptspeisen

Secondi

Filet vom Südtiroler Bio-Rind mit Jakobsmuschel, Thai-Spargel, Sauce Béarnaise und Petersilie Filetto di manzo nostrano biologico con capesante, asparago thailandese, salsa béarnaise e prezzemolo	45,00
Kalbsfilet mit Parmesankruste und Kalbsrahmgulasch mit Knödelsoufflé, Karotten und schwarzem Trüffel Filetto di vitello con crosta al parmigiano e gulasch di vitello con soufflé ai canederli, carote e tartufo nero	35,00
Atlantik Steinbutt mit Salat von rohen Artischocken, Tallutzas Nudelblatt und Ofentomaten Rombo d'Atlantico con insalata di carciofi crudi, foglio di tallutzas e pomodori al forno	37,00
Wolfsbarschfilet in Olivenöl gebraten mit weißem Terlaner Spargel, Boznersauce und neuen Kartoffeln Filetto di branzino arrostito in olio d'oliva con asparagi bianchi di Terlano, salsa Bolzanina e patate novelle	37,00
Gemischte Fischfilets und Gemüse vom Grill (Seeteufel, Wolfsbarsch, Steinbutt, Jakobsmuschel, Kaisergranat) Grigliata mista di pesce e verdure (coda di rospo, branzino, rombo, capasanta, scampo)	40,00
Riesengarnelen und Calamari gebacken mit zweierlei Saucen und einem kleinen Salat Gamberoni e calamari fritti con duetto di salse e insalatina	28,00

Salate

Insalate

Gemischter Salat Insalata mista	12,00
Büffelmozzarella nach mediterraner Art mit Melone und Kartoffelchips Mozzarella di bufala alla mediterranea con melone e chips di patate	17,00
Frühlingsalate mit Spargel, Garnelen, Gemüse, Passionsfruchtdressing und Schwarzbrot-Hippe Insalate primaverili con asparagi, gamberi, verdure, vinaigrette al frutto della passione e cialda di pane nero	20,00
Bowl mit Humus, lauwarm geräuchertem Lachs, Avocado, Erdbeeren, Cashew-Nüssen und Korn-Schüttelbrot Bowl con humus, salmone affumicato tiepido, avocado, fragole, anacardi e "Schüttelbrot" ai semi	19,00

Kinderteller

Piatti per bambini

Penne / Spaghetti mit Ragout oder Tomatensugo Penne / Spaghetti al ragù o al pomodoro	8,50
Wienerschnitzel von heimischem Kalbsrücken mit gebackenen Stäbchenkartoffeln, hausgemachtem Ketchup und Preiselbeeren Cotoletta alla milanese di sella di vitello nostrano con le nostre patate fritte, ketchup fatto in casa e marmellata di mirtilli rossi	20,00
Kleines gemischtes Eis Gelato misto piccolo	3,80
Erdbeeren mit Vanilleeis Fragole con gelato alla vaniglia	6,50

Desserts

(bis 14.15 Uhr – fino alle ore 14.15)

Unser Vanilleeis mit frischen Früchten und Beeren (für 2 Personen) Il nostro gelato alla vaniglia con frutta fresca e frutti di bosco (per 2 persone)	p. P. / a p. 18,00
Unser Tiramisu-Affogato Il nostro affogato al tiramisù	13,00
Erdbeere, Rhabarber, Valrhona Schokolade und Buchweizen Fragole, rabarbaro, cioccolata Valrhona e grano saraceno	13,00
Creme brûlée mit Sorbet von exotischen Früchten Creme brûlée con sorbetto ai frutti esotici	13,00

Dessertwein Vino da dessert

Passito “Quintessenz” 17 – <i>Kellerei Kaltern</i>	1 Glas/bicch.	9,70
Passito “Quintessenz” 17 – <i>Cantina Kaltern</i>		

Unsere Speisen und Getränke können Stoffe enthalten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen. Unsere Mitarbeiter können Ihnen gerne unser Infoblatt aushändigen und genaue Auskünfte erteilen.

Unsere Nudeln und die Desserts sind alle hausgemacht. Wir kaufen nur frische Lebensmittel, die von uns sorgfältig nach Herkunft und Saison ausgewählt werden. Diese werden von uns selbst weiterverarbeitet und wo nötig konserviert und auch tiefgekühlt.

I cibi e le nostre bevande possono contenere sostanze che potrebbero provocare allergie o intolleranze. I nostri collaboratori possono mettere a disposizione il nostro foglio informativo e fornire ulteriori informazioni.

La nostra pasta e i nostri dolci sono fatti in casa. Acquistiamo solo alimenti freschi che vengono selezionati in base all'origine e alla stagionalità. Provvediamo personalmente alla loro lavorazione e dove necessario alla loro conservazione anche mediante abbattimento di temperatura.