

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

Löschzwerg 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

This week by the glass

Vino a bicchiere questa settimana

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

Appetizers

Antipasti

Appetizer Etagere Ambach (for 2)

p. pers. 32,00

- Fried calamari with wasabi dip and grilled scampi
- Home smoked Balik salmon, marinated tuna, buffalo mozzarella, mango, olives and focaccia
- Scallops au gratin with herb parmesan, asparagus and 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

Shrimps with green asparagus in tempura, fruit, ponzu sauce and sweet-sour sauce
Gamberi con asparagi verdi in tempura con frutta, salsa ponzu e salsa agrodolce

Beef tartar with burrata, black truffle, mustard ice cream and warm brioche
Tartare di manzo biologico con burrata, tartufo nero, gelato alla senape e pan brioche caldo

Small bruschetta variation
Variazione di bruschette

Tuna-Tataki with asparagus, melon, quail egg, herb cress and croutons
Tataki di tonno con asparagi, melone, uovo di quaglia, crescione e crostini

Anchovy filets from the Cantabrian Sea served in a tin with crostini, burrata and salted butter
Filetti di acciughe del Mar Cantabrico nella loro latta con crostini, burrata e burro salato

Starter

Primi

Spaghetti Chitarra “allo scoglio” Spaghetti chitarra allo scoglio	24,00
“Schüttelbrot-Schlutzkrapfen” filled with ricotta and spinach, parmesan cheese, brown butter and chive Mezzelune di “Schüttelbrot” ripiene di ricotta e spinaci, parmigiano, burro sfuso, erba cipollina	18,00
Risotto with asparagus from Terlan with lobster Risotto con asparagi di Terlano e astice	28,00
Tortelli filled with green asparagus, alps cheese fonduta and crudo di Parma Tortelli ripieni con asparagi verdi, formaggio d'alpeggio e prosciutto crudo di Parma	22,00
Paccheri with Datterino tomato sauce, Stracciatella cheese and Taggiasca olives Paccheri con pomodori datterini, stracciatella e olive taggiasche	18,00
Homemade Tannorelli “alla carbonara” with black truffle Tannorelli fatti in casa alla carbonara e tartufo nero	25,00
Carrot-coconut-ginger soup with plantain-tomato-crostini Zuppa di carote e zenzero al cocco con crostini al platano e pomodoro	13,00

Main courses

Secondi

Beef filet with scallop, Thai-asparagus, sauce béarnaise and parsley Filetto di manzo nostrano biologico con capesante, asparago thailandese, salsa béarnaise e prezzemolo	45,00
Veal filet with parmesan cheese crust and veal goulash with “Knödelsoufflé”, carrots and black truffle Filetto di vitello con crosta al parmigiano e gulasch di vitello con soufflé ai canederli, carote e tartufo nero	35,00
Atlantic turbot with raw artichoke salad, Tallutzas pasta sheet and oven tomatoes Rombo d’Atlantico con insalata di carciofi crudi, foglio di tallutzas e pomodori al forno	37,00
Sea bass filet roasted in olive oil with white asparagus from Terlan, “Boznersauce” and new potatoes Filetto di branzino arrostito in olio d’oliva con asparagi bianchi di Terlano, salsa Bolzanina e patate novelle	37,00
Mixed grilled fish filets and vegetables (angler-fish, bass, turbot, scallops, scampo) Grigliata mista di pesce e verdure (coda di rospo, branzino, rombo, capesante, scampo)	40,00
Fried tiger prawns and calamari with two types of sauces and a small salad Gamberoni e calamari fritti con duetto di salse e insalatina	28,00

Salad

Insalate

Mixed salad Insalata mista	12,00
Buffalo mozzarella “alla mediterranea” with melon and potato chips Mozzarella di bufala alla mediterranea con melone e chips di patate	17,00
Spring salads with asparagus, prawns, vegetables, passion fruit dressing and brown bread cone Insalate primaverili con asparagi, gamberi, verdure, vinaigrette al frutto della passione e cialda di pane nero	20,00
Bowl with humus, lukewarm smoked salmon, avocado, strawberries, cashews and grain “Schüttelbrot” Bowl con humus, salmone affumicato tiepido, avocado, fragole, anacardi e “Schüttelbrot” ai semi	19,00

For kids

Piatti per bambini

Penne / Spaghetti with ragout or tomato sauce Penne / Spaghetti al ragù o al pomodoro	8,50
“Wienerschnitzel” from local veal saddle with fried potatoes, homemade tomato ketchup and cranberry jam Milanese di sella di vitello nostrano con le nostre patate fritte, ketchup fatto in casa e marmellata di mirtilli rossi	20,00
Mixed ice cream Gelato misto piccolo	3,80
Strawberries with vanilla ice cream Fragole con gelato alla vaniglia	6,50

Desserts

(until 14.15 pm – fino alle ore 14.15)

Our vanilla ice cream with fresh fruit and berries (for 2 people) Il nostro gelato alla vaniglia con frutta fresca e frutti di bosco (per 2 persone)	p. P. / a p.	18,00
Our Tiramisu-Affogato Il nostro affogato al tiramisù		13,00
Strawberry, rhubarb, Valrhona chocolate and buckwheat Fragole, rabarbaro, cioccolata Valrhona e grano saraceno		13,00
Creme brûlée with exotic fruits sorbet Creme brûlée con sorbetto ai frutti esotici		13,00

Dessertwine

Vino da dessert

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