

Alcohol Free

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

Beers

Forst 1857 Helles South Tyrol 0,33 l	5,20
Mendelbier Pale Ale South Tyrol 0,33 l	6,00
Batzenbräu Dunkel South Tyrol 0,33 l	6,00

Aperitifs

Schwarz & Tonic Vermouth Schwarzmutter . Tyrol Tonic	9,00
Americano Carpano Punt e Mes . Campari . Soda	8,00
Negroni Carpano Punt e Mes . Campari . Gin	10,00
Aperol Sour Aperol . Lemon juice . Sugar syrup	7,00
Orange Hugo Prosecco . Orange juice . Soda . Elderflower . Fresh mint	8,50
Sole Prosecco . Passion fruit . Soda . Lime juice	7,00
Fiero & Tonic Martini Fiero . Schweppes Indian Tonic	7,50

Cocktails

Raspberry Mule Vodka . Ginger Beer . Lime Juice . Raspberry Syrup . Fresh Raspberries	10,00
Elderflower Gin Garden Gin . Elderflower Syrup . Lemon Juice . Blue Curaçao . Velvet	11,00

Diese Woche im Offenausschank

Vino a calice della settimana

Schaumwein Met. Cl. Merotto Rosé Pas Dosé (PN)	1 Glas/calice	7,50
Trento Doc Maso Martis Blanc de Blancs (CH)	1 Glas/calice	8,70
Weißburgunder “Vorberg” 23 – <i>Kellerei Terlan</i> Pinot Bianco “Vorberg” 23 – <i>Cantina Terlano</i>	1 Glas/calice	8,90
Chardonnay “Liebenstein“ 21 – <i>Baron Longo</i> Chardonnay “Liebenstein“ 21 – <i>Baron Longo</i>	1 Glas/calice	9,70
Sauvignon “Mock” 25 – <i>Kellerei Bozen</i> Sauvignon “Mock” 25 – <i>Cantina Bolzano</i>	1 Glas/calice	5,00
Cuvée Weiß “Stoan” 24 (CH/SV/PB/GW) – <i>Kellerei Tramin</i> Cuvée Bianco “Stoan” 24 (CH/SV/PB/GW) – <i>Cantina Tramin</i>	1 Glas/calice	7,50
Rosé “Merose” 25 (M/CS/PB/L) – <i>Weingut Kornell</i> Rosé “Merose” 25 (M/CS/PB/L) – <i>Tenuta Kornell</i>	1 Glas/calice	5,00
St. Magdalener Klassisch 24 – <i>J. Mayr Unterganzner</i> St. Magdalener Classico 24 – <i>J. Mayr Unterganzner</i>	1 Glas/calice	5,50
Blauburgunder Ris. “St.Daniel” 23 – <i>Schreckbichl</i> Pinot Nero Ris. “St.Daniel” 23 – <i>Colterenzio</i>	1 Glas/calice	6,20
Cuvée Rot “Soma” 20 (M/CS/CF) – <i>Kellerei Kurtatsch</i> Cuvée Rosso “Soma” 20 (M/CS/CF) – <i>Cantina Kurtatsch</i>	1 Glas/calice	8,00
Cabernet Sauvignon “Quintessenz” 17 – <i>Kellerei Kaltern</i> Cabernet Sauvignon “Quintessenz” 17 – <i>Cantina Kaltern</i>	1 Glas/calice	8,90

Starter

Antipasti

Antipasti Etagere Ambach (für zwei Personen) **p. Pers. / a pers. 30,00**

- Calamari gebacken mit Wasabidip, Garnelen und Scampo vom Grill
- Hausgeräucherter Baliklachs, mariniertes Thunfisch, Caprese, Focaccia
- Rindscarpaccio mit Parmesan, eingelegten Pfifferlingen und Pfeffermajoneise

Alzata di Antipasti Ambach (per 2 persone)

- Calamari fritti con dip al wasabi, gamberi e scampo alla griglia
- Salmone Balik affumicato e tonno marinato con caprese e focaccia
- Carpaccio di manzo con parmigiano, finferli marinati e maionese al pepe

Tartar vom Südtiroler Alps Beef mit Burrata, 28,00
schwarzem Trüffel und warmer Brioche

Tartara di Alps Beef altoatesino con burrata,
tartufo nero e brioche calda

Avocadotartar mit Vitalchips, 30,00
Sardellenfilets aus dem kantabrischen Meer in der Dose serviert,
Burrata und Culatello

Tartar di avocado con chips ai semi,
filetti di acciughe del Mar Cantabrico serviti nella latta, burrata e culatello

Kleine Bruschetta-Variation 20,00
Variazione di bruschette

Thunfischtataki mit zweierlei Melone, 27,00
Avocado, Wachtelei und Taggiasca-Oliven in Tempura
Tataki di tonno con melone e anguria,
avocado, uova di quaglia e olive taggiasche in tempura

Unsere Variation von der Garnele 30,00

- Rohe, rote sizilianische Garnelen mit Limette und Orange mariniert
- Tempuragarnele auf Ananascarpaccio
- Garnele vom Grill mit Polenta
- Pankogarnele süß-sauer

La nostra variazione di gamberi

- Gamberi rossi crudi marinati con lime, arancia e olio d'oliva
- Gambero in tempura su carpaccio d'ananas
- Gambero alla griglia con polenta
- Gambero al panko in agro-dolce

Warme Vorspeisen

Primi

Cavatelli “allo scoglio” Cavatelli allo scoglio	25,00
Schüttelbrot-Schlutzkrapfen mit Topfen-Spinatfüllung, Almkäse, braune Butter und Schnittlauch Mezzelune di “Schüttelbrot” ripiene di ricotta e spinaci, formaggio d’alpeggio, burro fuso, erba cipollina	19,00
Zitronenrisotto mit Burrata und Garnelen Risotto al limone con burrata e gamberi	22,00
Ravioli del plin gefüllt mit mediterranem Gemüse auf Parmesanschaum Ravioli del plin ripieni di verdure mediterranee su schiuma di parmigiano	22,00
Tagliolini Cacio e Pepe mit schwarzem Sommertrüffel Tagliolini cacio e pepe con tartufo nero estivo	22,00
Spaghetti chitarra mit Hummer Spaghetti chitarra all’astice	28,00
Perlhuhn-Essenz und Tortelli mit Trüffel gefüllt Ristretto di faraona e tortelli con ripieno di tartufo	15,00

Hauptspeisen

Secondi

Rinderfiletscheiben kurz gebraten mit Salsa Tonnata, schwarzem Trüffel, Pfirsich und Schnittlauchöl Fette di filetto di manzo scottato con salsa tonnata, tartufo nero, pesca e olio al prezzemolo	43,00
Geschmortes Kalbswangerl mit Zwiebelsauce, Polenta und Tomatensalat Guancia di vitello brasata con salsa di cipolla, polenta e insalata di pomodori	35,00
Wolfsbarschfilet und Fenchel vom Grill mit Asiamarinade und Culatello Filetto di branzino e finocchio alla griglia con marinatura asiatica e culatello	40,00
Gemischte Fischfilets und Gemüse vom Grill (Seeteufel, Wolfsbarsch, Steinbutt, Jakobsmuschel, Kaisergranat) Grigliata mista di pesce e verdure (coda di rospo, branzino, rombo, capasanta, scampo)	43,00
Oktopus vom Grill auf Kartoffelespuma, Ofenpaprika, geräucherte Chilischoten Polpo alla griglia su spuma di patate, peperoni al forno, peperoncino affumicato	32,00
Gamberoni und Calamari gebacken mit Wasabidip und Melone Gamberoni e calamari fritti con dip al wasabi e melone	30,00

Salate

Insalate

Gemischter Salat 12,00
Insalata mista

Unsere Salatschüssel mit Garnelen, Büffelmozzarella, Pfirsich, 25,00
Gemüsespaghetti, Avocado und Balsamicodressing
La nostra insalatona con gamberi, mozzarella di bufala, pesca,
spaghetti di verdure, avocado e dressing al balsamico

Marinierte bunte Beete mit Mango, Melone, 20,00
Ricotta aus Apulien, Ananas und Tomaten
Barbabietole colorate marinate, mango, melone,
ricotta pugliese, ananas e pomodori

Kinderteller

Piatti per bambini

Penne / Spaghetti mit Ragout oder Tomatensugo 9,50
Penne / Spaghetti al ragù o al pomodoro

Wienerschnitzel von heimischem Kalbsrücken 20,00
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

Kleines gemischtes Eis 5,20
Gelato misto piccolo

Erdbeeren mit Vanilleeis 7,40
Fragole con gelato alla vaniglia

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
The Taste - Ambach 1973 The Taste - Ambach 1973		15,00
Unser Tiramisu-Affogato Il nostro affogato al tiramisù		14,50
Variation von Mango, Bitterschokolade und Sorbet von der Amalfi Zitrone mit Basilikum Variazione di mango, cioccolato fondente e sorbetto al limone amalfitano con basilico		15,00
Zweierlei Sorbet mit Vinschger Marille und Himbeere Duo di sorbetti all'albicocca della Val Venosta e al lampone		15,00

Dessertwein Vino da dessert

Rosenmuskateller “Abtei Muri” 24 – <i>Kellerei Muri Gries</i>	1 Glas/calice	7,70
Moscato Rosa “Abtei Muri” 24 – <i>Cantina Muri Gries</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 verarbeiten wir selbst weiter und konservieren oder frieren sie falls nötig ein.

Tiefkühlprodukte verwenden wir nur im Bedarfsfall.*
Fleisch, Milchprodukte und Eier beziehen wir aus der EU und aus Nicht-EU-Ländern.

Se certe sostanze vi provocano allergie o intolleranze, vi preghiamo di comunicarcelo al momento dell'ordine. Il nostro staff sarà lieto di fornire ulteriori informazioni.

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

Usiamo prodotti surgelati solo se necessario.*
Utilizziamo carne, latticini e uova provenienti da Paesi dell'UE e da paesi extra UE.