

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

Piña Colada Rum . Pineapple juice . Coconut syrup	11,00
Emerald Sour Blue Curaçao . Vermouth Rosso . Gin . Sugar Syrup . Lemon Juice . Velvet	12,00

Diese Woche im Offenausschank

Vino a calice della settimana

Südtiroler Sekt Kettmeir “Athesis” Brut (PB/CH/PN)	1 Glas/calice	7,50
Franciacorta Derbusco Cives – Rosé (PN)	1 Glas/calice	10,20
Weißburgunder “In der Lamm” 24 – <i>Weingut Abraham</i> Pinot Bianco “In der Lamm” 24 – <i>Tenuta Abraham</i>	1 Glas/calice	7,90
Chardonnay “St. Valentin” 21 – <i>Kellerei St. Michael-Eppan</i> Chardonnay “St. Valentin” 21 – <i>Cantina S. Michele-Appiano</i>	1 Glas/calice	8,70
Sauvignon “Doxs” 25 – <i>Weingut Niklas</i> Sauvignon “Doxs” 25 – <i>Tenuta Niklas</i>	1 Glas/calice	5,00
Riesling 23 – <i>Weingut Köfererhof</i> Riesling 23 – <i>Tenuta Köfererhof</i>	1 Glas/calice	8,00
Lagrein Kretzer 25 – <i>Klosterkellerei Muri Gries</i> Lagrein Kretzer 25 – <i>Cantina Convento Muri Gries</i>	1 Glas/calice	4,70
Kalterersee “Dominikus” Cl. Sup. 25 – <i>W. Dominikus</i> Lago di Caldaro “Dominikus” Cl. Sup. 25 – <i>T. Dominikus</i>	1 Glas/calice	4,70
Blauburgunder “Monticol” Riserva 23 – <i>Kellerei Terlan</i> Pinot Nero “Monticol” Riserva 23 – <i>Cantina Terlano</i>	1 Glas/calice	8,50
Lagrein “Urban” 22 – <i>Kellerei Tramin</i> Lagrein “Urban” 22 – <i>Cantina Tramin</i>	1 Glas/calice	8,40
Merlot “Levad” 22 – <i>Kellerei Nals Margreid</i> Merlot “Levad” 22 – <i>Cantina Nals Margreid</i>	1 Glas/calice	6,40

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, Focaccia, Früchte
- Thunfischtataki mit Gemüsespaghetti und Oliven in Tempura

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 focaccia e frutta
- Tataki di tonno con spaghetti di verdure e olive in tempura

Tartar vom Südtiroler Alps Beef mit Büffelmozzarella,
Avocado, schwarzem Trüffel und warmer Brioche **28,00**

Tartara di Alps Beef altoatesino con mozzarella di Bufala,
avocado, 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 loro latta,
burrata e culatello

Kleine Bruschetta-Variation **20,00**
Variazione di bruschette

Wolfsbarsch carpaccio mit Zuckererbsen, Tropeazwiebeln, **25,00**
Sojasprossen, Mango und Ponzu
Carpaccio di branzino con taccole, cipolla di Tropea,
germogli di soia, mango e ponzu

Tempuragarnelen auf Ananascarpaccio **25,00**
Gamberi in tempura su carpaccio di ananas

Warme Vorspeisen

Primi

Cavatelli “allo scoglio” Cavatelli allo scoglio	25,00
Schüttelbrot-Schlutzkrapfen mit Topfen-Spinatfüllung, Almkäse, brauner Butter und Schnittlauch Mezzelune di “Schüttelbrot” ripiene di ricotta e spinaci, formaggio d’alpeggio, burro fuso, erba cipollina	19,00
Risotto mit Champagner und Hummer Risotto con champagne e astice	30,00
Ravioli del plin gefüllt mit mediterranem Gemüse auf Parmesanschaum Ravioli del plin ripieni di verdure mediterranee su schiuma di parmigiano	22,00
Tagliolini “aglio, olio e peperoncino” mit Bottarga Tagliolini aglio, olio e peperoncino con bottarga	20,00
Paccheri mit Datterino-Tomaten, Basilikum und Burrata Paccheri con pomodori datterini, basilico e burrata	18,00
Tomaten-Samtsüppchen mit hausgemachten Ricotta-Tortelli Vellutata di pomodori con tortelli di ricotta fatti in casa	15,00

Hauptspeisen

Secondi

Rinderfilet in Schwarzbrotkruste mit Sellerie, Petersilie und Kartoffelblattln Filetto di manzo in crosta di pane nero con sedano, prezzemolo e sfogliatine di patate	40,00
Geschmortes Kalbswangerl in Zwiebelsauce und gratinierte Jakobsmuschel mit Polenta und Tomatensalat Guancia di vitello brasata in salsa di cipolla e capasanta gratinata con polenta e insalata di pomodori	36,00
Gulasch vom Südtiroler Weiderind mit eingelegten Pfifferlingen, gebratenen Knödeln und knusprige Zwiebelringen Gulasch di manzo altoatesino allevato al pascolo con finferli marinati, canederli saltati e anelli di cipolla croccanti	33,00
Wolfsbarschfielt vom Grill mit Caprese und Melone Filetto di branzino alla griglia con caprese e melone	34,00
Oktopus vom Grill auf Kartoffel-Espuma, 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

Bowl mit bunten Tomaten, Zitronenmelone, Oliven, Feta 20,00
und Quinoa mit Gazpacho und Hummus
Bowl con pomodori colorati, melone al limone, olive, feta
e quinoa con gazpacho e hummus

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
Geeiste Kokosnuss mit Mango und Himbeere Cocco ghiacciato con mango e lampone		15,00
Zweierlei Sorbet Vinschger Marille und Himbeere Duo di sorbetti all'albicocca della Val Venosta e al lampone		15,00

Dessertwein Vino da dessert

Gewürztraminer “Roen” Vend. tard. 24 – <i>K. Tramin</i> Gewürztraminer “Roen” Vend. tard. 24 – <i>C. Tramin</i>	1 Glas/calice	7,90
--	---------------	------

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.