

Alcohol Free

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

Beers

Forst 1857 Helles	South Tyrol 0,33 l	5,20
Mendelbier Pale Alec	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		11,00
	Rum . Pineapple juice . Coconut syrup	
Emerald Sour		12,00
	Blue Curaçao . Vermouth Rosso . Gin . Sugar Syrup . Lemon Juice . Velvet	

This week by the glass

Vino a calice della Settimana

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

Appetizers

Antipasti

Appetizer Etagere Ambach (for 2)

p. pers. 30,00

- Fried calamari with wasabi dip, grilled prawns and langoustine
- Home smoked Balik salmon, marinated tuna, focaccia and fruit
- Tuna tataki with vegetable spaghetti and tempura olives

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

South Tyrolean Alps Beef tartare with buffalo mozzarella, avocado, black truffle and warm brioche 28,00

Tartara di Alps beef altoatesino con mozzarella di Bufala, avocado, tartufo nero e brioche calda

Avocado tartar with seed chips, anchovy fillets from the Cantabrian Sea served in their tin, burrata and culatello 30,00

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

Small bruschetta variation 20,00
Variazione di bruschette

Sea bass carpaccio with snow peas, Tropea onion, soy bean sprouts, mango and ponzu 25,00
Carpaccio di branzino con taccole, cipolla di Tropea, germogli di soia, mango e ponzu

Prawn tempura on pineapple carpaccio 25,00
Gamberi in tempura su carpaccio d'ananas

Starter

Primi

Cavatelli “allo scoglio” Cavatelli allo scoglio	25,00
“Schüttelbrot-Schlutzkrapfen” filled with ricotta and spinach, Alpine cheese, brown butter and chives Mezzelune di “Schüttelbrot” ripiene di ricotta e spinaci, formaggio d’alpeggio, burro fuso, erba cipollina	19,00
Risotto with champagne and lobster Risotto con champagne e astice	30,00
Ravioli del plin filled with mediterranean vegetables on parmesan foam Ravioli del plin ripieni con verdure mediterranee su schiuma di parmigiano	22,00
Tagliolini “aglio, olio e peperoncino” with bottarga Tagliolini aglio, olio e peperoncino con bottarga	20,00
Paccheri with datterino-tomatoes, basil and burrata Paccheri con pomodori datterini, basilico e burrata	18,00
Creamy tomato soup with homemade ricotta tortelli Vellutata di pomodori con tortelli di ricotta fatti in casa	15,00

Main courses

Secondi

Beef filet in rye bread crust with celery, parsley and “Kartoffelblattln” Filetto di manzo in crosta di pane nero con sedano, prezzemolo e sfogliatine di patate	40,00
Braised veal cheek with onion sauce and gratinated scallop with polenta and tomato salad Guancia di vitello brasata in salsa di cipolla e capasanta gratinata con polenta e insalata di pomodori	36,00
Goulasch of South Tyrolean pasture raised beef with marinated chanterelles, roasted “Knödel” and crispy onion rings Gulasch di manzo altoatesino allevato al pascolo con finferli marinati, canederli saltati e anelli di cipolla croccanti	33,00
Grilled sea bass filet with caprese and melon Filetto di branzino alla griglia con caprese e melone	34,00
Grilled octopus on potato espuma, baked peppers and smoked chilli Polpo alla griglia su spuma di patate, peperoni al forno, peperoncino affumicato	32,00
Fried prawns and calamari with wasabi dip and melon Gamberoni e calamari fritti con dip al wasabi e melone	30,00

Salad

Insalate

Mixed salad 12,00
Insalata mista

Our salad bowl with prawns, buffalo mozzarella, peach, 25,00
vegetable spaghetti, avocado and balsamico dressing
La nostra insalatona con gamberi, mozzarella di bufala, pesca,
spaghetti di verdure, avocado e dressing al balsamico

Bowl with colourful tomatoes, lemon melon, olives, feta 20,00
and quinoa with gazpacho and hummus
Bowl con pomodori colorati, melone al limone, olive, feta
e quinoa con gazpacho e hummus

For kids

Piatti per bambini

Penne / Spaghetti with ragout or tomato sauce 9,50
Penne / Spaghetti al ragù o al pomodoro

“Wienerschnitzel” from local veal saddle 20,00
served with baked potato sticks,
homemade ketchup and cranberry jam
Cotoletta alla milanese di sella di vitello nostrano
con le nostre patate fritte,
ketchup fatto in casa e marmellata di mirtilli rossi

Mixed ice cream 5,20
Gelato misto piccolo

Strawberries with vanilla ice cream 7,40
Fragole con gelato alla vaniglia

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
The Taste - Ambach 1973 The Taste - Ambach 1973		15,00
Our Tiramisu-Affogato Il nostro affogato al tiramisù		14,50
Iced coconut with mango and raspberries Cocco ghiacciato con mango e lampone		15,00
Duo of sorbets Val Venosta apricot and raspberry Duo di sorbetti all'albicocca della Val Venosta e al lampone		15,00

Dessertwine Vino da dessert

Gewürztraminer “Roen” Vend. tard. 24 – <i>Winery Tramin</i>	1 glass/calice	7,90
Gewürztraminer “Roen” Vend. tard. 24 – <i>Cantina Tramin</i>		

If certain substances cause you allergies or intolerances, please let us know when ordering.

Our staff will be glad to provide you with further information.

Our pasta and desserts are all homemade.

We only buy fresh ingredients, which we carefully select according to origin and season.

We process these ourselves and preserve or freeze them if necessary.

We only use frozen products when indispensable.*

We source meat, dairy products and eggs from both EU and non-EU countries.

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.