

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 "Praeclarus" Rosé Brut (PN/CH) – <i>St. Pauls</i>	1 Glas/calice	7,20
Franciacorta Brut Nature (CH/PN) – <i>Barone Pizzini</i>	1 Glas/calice	9,70
Weißburgunder "Berg" 23 – <i>Kellerei Schreckbichl</i> Pinot Bianco "Berg" 23 – <i>Cantina Colterenzio</i>	1 Glas/calice	6,20
Chardonnay "Buchholz" 24 – <i>Peter Zemmer</i> Chardonnay "Buchholz" 24 – <i>Peter Zemmer</i>	1 Glas/calice	6,20
Sauvignon "Mantele" 23 – <i>Kellerei Nals Margreid</i> Sauvignon "Mantele" 23 – <i>Cantina Nals Margreid</i>	1 Glas/calice	7,90
Cuvée Weiß "Amistar" 23 (CH/SV) – <i>Peter Sölva</i> Cuvée Bianco "Amistar" 23 (CH/SV) – <i>Peter Sölva</i>	1 Glas/calice	10,50
Rosé "Fallwind" 25 – <i>Kellerei St. Michael-Eppan</i> Rosé "Fallwind" 25 – <i>Cantina S. Michele-Appiano</i>	1 Glas/calice	5,00
Vernatsch "Upupa Rot" 22 – <i>Weingut Abraham</i> Schiava "Upupa Rot" 22 – <i>Tenuta Abraham</i>	1 Glas/calice	6,20
Blauburgunder "Mazon" Riserva 21 – <i>J. Hofstätter</i> Pinot Nero "Mazon" Riserva 21 – <i>J. Hofstätter</i>	1 Glas/calice	8,40
Lagrein "Turmhof" 23 – <i>Tiefenbrunner</i> Lagrein "Turmhof" 23 – <i>Tiefenbrunner</i>	1 Glas/calice	6,50
Cuvée Rot "Cassiano" 20 (M/CF/CS) – <i>Manincor</i> Cuvée Rosso "Cassiano" 20 (M/CF/CS) – <i>Manincor</i>	1 Glas/calice	9,50

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, Caprese
- 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 caprese
- Tataki di tonno con spaghetti di verdure e olive in tempura

Tartar vom Südtiroler Alps Beef mit Büffelmozzarella, 28,00

Avocado, schwarzem Trüffel und warmer Brioche

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

Tartara 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

Forellenfilet Sous vide gegart mit Sauerkraut, Kartoffelblättchen 24,00

und Zitronen-Basilikum

Filetto di trota cotto sous vide con crauti, frittelle di patate
e gelato al limone e basilico

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 mit Schwarzbrotkruste, Sellerie, Petersilie und Kartoffelblattln Filetto di manzo con crosta di pane nero sedano, prezzemolo e frittelle di patate	40,00
Geschmortes Kalbswangerl in Zwiebelsauce, gratinierte Jakobsmuschel, Polenta und Tomatensalat Guancia di vitello brasata in salsa di cipolla, capasanta gratinata, polenta e insalata di pomodori	36,00
Entrecôte double vom Ocean Beef mit Romanasalat, Avocado, Mango, Tropea-Zwiebel und Senf-Honig-Dressing Entrecôte doppia di Ocean Beef, insalata romana, avocado, mango, cipolla di Tropea e dressing alla senape e miele	40,00
Wolfsbarschfielt vom Grill auf Kürbispüree und Tempura-Gemüse Filetto di branzino alla griglia su purè di zucca e verdure in tempura	35,00
Gamberoni und Calamari gebacken mit Wasabidip und Melone Gamberoni e calamari fritti con dip al wasabi e melone	30,00
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

Salate

Insalate

Gemischter Salat	12,00
Insalata mista	
Unsere Salatschüssel mit Garnelen, Büffelmozzarella, Pfirsich, Gemüsespaghetti, Avocado und Balsamicodressing	25,00
La nostra insalatona con gamberi, mozzarella di bufala, pesca, spaghetti di verdure, avocado e dressing al balsamico	
Bowl mit bunten Tomaten, Zitronenmelone, Oliven, Feta und Quinoa mit Gazpacho und Hummus	20,00
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 mit gebackenen Stäbchenkartoffeln, hausgemachtem Ketchup und Preiselbeeren	20,00
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 p. P. / a p. 18,00

mit Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeere

und warm aufgeschlagenem Gewürztraminer-Schaum (für 2 Personen)

Il nostro gelato alla vaniglia

con fragole, lamponi, mirtilli

e spuma di Gewürztraminer servita tiepida (per 2 persone)

The Taste – Ambach 1973 15,00

The Taste – Ambach 1973

Unser Tiramisu-Affogato 14,50

Il nostro affogato al tiramisù

Geeiste Kokosnuss mit Mango und Himbeere 15,00

Cocco ghiacciato con mango e lampone

Zweierlei Sorbet 15,00

Vinschger Marille und Himbeere

Duo di sorbetti

all'albicocca della Val Venosta e al lampone

Dessertwein

Vino da dessert

Rosenmuskateller “Abtei Muri” 24 – *K. Muri Gries* 1 Glas/calice 7,70

Moscato Rosa “Abtei Muri” 24 – *C. Muri Gries*

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.