

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

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
Americano Bianco Vermouth Bianco . Bitter . Soda	9,00

Cocktails

New York Sour Bourbon . Lemon Juice . Sugar Syrup . Red Wine	12,00
Tiramisù Martini Vodka . Coffee Liqueur . Baileys . Espresso . Mascarpone . Cocoa Powder	13,00

Diese Woche im Offenausschank

Vino a calice della settimana

Südtiroler Sekt "Athesis" Brut Rosé (PN/CH) – <i>Kettmeir</i>	1 Glas/calice	8,20
Trento Doc "Michei" Extra Brut (CH) – <i>J. Hofstätter</i>	1 Glas/calice	7,70
Weißburgunder "Sirmian" 23 – <i>Kellerei Nals Margreid</i> Pinot Bianco "Sirmian" 23 – <i>Cantina Nals Margreid</i>	1 Glas/calice	8,20
Chardonnay "Turmhof" 23 – <i>Tiefenbrunner</i> Chardonnay "Turmhof" 23 – <i>Tiefenbrunner</i>	1 Glas/calice	6,20
Sauvignon "Karolina" 23 – <i>Weingut Nicolussi-Leck</i> Sauvignon "Karolina" 23 – <i>Tenuta Nicolussi-Leck</i>	1 Glas/calice	5,70
Kerner 25 – <i>Pacherhof</i> Kerner 25 – <i>Pacherhof</i>	1 Glas/calice	6,70
Rosé "La Rose de Manincor" 25 – <i>Manincor</i> Rosé "La Rose de Manincor" 25 – <i>Manincor</i>	1 Glas/calice	6,20
Vernatsch 25 – <i>Kesslhof</i> Schiava 25 – <i>Kesslhof</i>	1 Glas/calice	5,20
Blauburgunder "Abtei Muri" Riserva 23 – <i>K. Muri Gries</i> Pinot Nero "Abtei Muri" Riserva 23 – <i>C. Muri Gries</i>	1 Glas/calice	8,40
Lagrein "Prestige" Riserva 22 – <i>Kellerei Bozen</i> Lagrein "Prestige" Riserva 22 – <i>Cantina Bolzano</i>	1 Glas/calice	8,20
Cuvée Rot "Arzio" 18 (M/CS/CF) – <i>Baron di Pauli</i> Cuvée Rosso "Arzio" 18 (M/CS/CF) – <i>Baron di Pauli</i>	1 Glas/calice	10,70

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, Kartoffelblätteln 24,00

und Zitronen-Basilikum-Eis

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
Safranrisotto mit geschmorter Kalbswange Risotto allo zafferano con guancia di vitello brasata	25,00
Kürbistortelli mit Almkäsefonduta, Haselnüssen und Balsamico Tortelli ripieni di zucca con fonduta di formaggio di malga, nocciole e balsamico	22,00
Pappardelle mit Hirschragout und Preiselbeeren Pappardelle con ragù di cervo e mirtilli rossi	25,00
Paccheri mit Datterino-Tomaten, Basilikum und Hummer Paccheri con pomodori datterini, basilico e astice	30,00
Kastaniencremesüppchen mit schwarzem Trüffel, Schüttelbrot und Südtiroler Markenspeck Vellutata di castagne con tartufo nero, Schüttelbrot e speck altoatesino	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
Kalbsrahmgulasch mit Knödelsoufflé und Gemüse Gulasch di vitello alla panna con soufflé di canederli e verdure	28,00
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, Birne, 25,00
Gemüsespaghetti, Avocado und Balsamicodressing
La nostra insalatona con gamberi, mozzarella di bufala, pera,
spaghetti di verdure, avocado e dressing al balsamico

Geräucherter Lachs, lauwarm serviert, mit Kastanienhummus, 25,00
Ziegenfrischkäse, Avocado und eingelegten Steinpilzen
Salmone affumicato servito tiepido con hummus di castagne,
formaggio fresco di capra, avocado e porcini marinati

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 Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren und warmem Gewürztraminer-Schaum (für 2 Personen) Il nostro gelato alla vaniglia con fragole, lamponi, mirtilli e spuma di Gewürztraminer servita tiepida (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
Crème brûlée mit Kastanieneis und Blätterteig Millefeuille Crème brûlée con gelato alla castagna e millefoglie di pasta sfoglia		15,00
Sorbet von der Birne und Marille mit Schokolade und Mango Sorbetto alla pera e albicocca con cioccolato e mango		15,00

Dessertwein Vino da dessert

“Quintessenz” Passito 20 – <i>Kellerei Kaltern</i>	1 Glas/calice	9,20
“Quintessenz” Passito 20 – <i>Cantina Kaltern</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.