

Alcohol Free

Spritz Zero Crodino . Orange juice . Soda . Orange	6,00
Hugo Free Dr. Fischer “Steinbock” Sparkling Elderflower . Soda . Fresh mint . Lime	6,80
Sole Free Dr. Fischer “Steinbock” Sparkling . Passion fruit . Soda . Lime	6,80
Soft Mojito Lime . Mint . Sugar syrup . Ginger Ale	7,00
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

New Schwarz & Tonic Vermouth Schwarzmüt . Tyrol Tonic	8,00
Americano Carpano Punt e Mes . Campari . Soda	8,00
Negroni Carpano Punt e Mes . Campari . Gin	9,50
Aperol Sour Aperol . Lemon juice . Sugar syrup	7,00
Orange Hugo Prosecco . Orange juice . Soda . Elderflower . Fresh mint	8,00
Sole Prosecco . Passion fruit . Soda . Lime juice	6,80
Fiero & Tonic Martini Fiero . Schweppes Indian Tonic	7,00

Cocktails

Autumn Americano Apple infused Vermouth . Campari . Apple juice	9,00
Italian Mule Kiku Apple Gin . Ginger Beer . Lime juice	12,00

Diese Woche im Offenausschank

Vino a calice questa settimana

Südtiroler Sekt "Pas dosé" – <i>Franz Haas</i>	1 Glas/calice	10,00
Franciacorta Berlucchi '61 Nature	1 Glas/calice	9,50
Weißburgunder "V. San Michele" 22 – <i>J. Hofstätter</i> Pinot Bianco "V. San Michele" 22 – <i>J. Hofstätter</i>	1 Glas/calice	9,00
Chardonnay "Gaun" 23 – <i>Alois Lageder</i> Chardonnay "Gaun" 23 – <i>Alois Lageder</i>	1 Glas/calice	6,40
Sauvignon "Winkl" 24 – <i>Kellerei Terlan</i> Sauvignon "Winkl" 24 – <i>Cantina Terlan</i>	1 Glas/calice	6,50
Riesling "Kaiton" 22 – <i>Kuenhof</i> Riesling "Kaiton" 22 – <i>Kuenhof</i>	1 Glas/calice	7,50
Rosé "Kretzer" 24 – <i>Kellerei Muri Gries</i> Rosé "Kretzer" 24 – <i>Cantina Muri Gries</i>	1 Glas/calice	4,70
Kalterersee "Quintessenz" 23 – <i>Kellerei Kaltern</i> Kalterersee "Quintessenz" 23 – <i>Cantina Kaltern</i>	1 Glas/calice	4,50
Blauburgunder "St. Daniel" 22 – <i>Kellerei Schreckbichl</i> Pinot Nero "St. Daniel" 22 – <i>Cantina Colterenzio</i>	1 Glas/calice	6,20
Lagrein "Urban" 22 – <i>Kellerei Tramin</i> Lagrein "Urban" 22 – <i>Cantina Tramin</i>	1 Glas/calice	8,40
Merlot Riserva "Staffes" 21 – <i>Weingut Kornell</i> Merlot Riserva "Staffes" 21 – <i>Tenuta Kornell</i>	1 Glas/calice	8,20

Starter

Antipasti

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

- Calamari gebacken mit Wasabidip und Scampo vom Grill
- Hausgeräucherter Baliklachs, mariniertes Thunfisch, Caprese, Melone und Focaccia
- Carpaccio vom Südtiroler Weiderind mit Parmesan und schwarzem Trüffel

Alzata di Antipasti Ambach (per 2 persone)

- Calamari fritti con dip al wasabi e scampo alla griglia
- Salmone Balik affumicato in casa, tonno marinato, caprese, melone e focaccia
- Carpaccio di manzo altoatesino con parmigiano e tartufo nero

Seeteufel-Lachs-Carpaccio mit Passionsfruchtvinaigrette, 23,00
Sojasprossen, Erbsenschoten, Mango, Tropeazwiebel und Croûtons
Carpaccio di coda di rospo e salmone con vinaigrette al maracuja,
germogli di soia, taccole, mango, cipolla di Tropea e crostini

Rindstartar und Burrata-Espuma mit gebackenem Bio-Ei 30,00
und rohe rote sizilianische Garnele auf heißem Stein
Tartara di manzo e spuma di burrata con uovo biologico fritto
e gambero rosso siciliano crudo su pietra calda

Kleine Bruschetta-Variation 19,00
Variazione di bruschette

Crostini mit Heumilch-Mozzarella, Bottarga 22,00
und Sardellenfilets aus dem kantabrischen Meer in der Dose serviert
Crostini con mozzarella di latte fieno, bottarga
e filetti di acciughe del Mar Cantabrico nella loro latta

Geräuchertes Lachsfilet lauwarm serviert 19,00
mit Sauerkraut und Blätterteig
Filetto di salmone affumicato servito tiepido
con crauti e pasta sfoglia

Warme Vorspeisen

Primi

Cavatelli “allo scoglio” Cavatelli allo scoglio	25,00
Spaghetti chitarra mit Hummer Spaghetti chitarra con astice	28,00
Schüttelbrot-Schlutzkrapfen mit Topfenfüllung, Almkäse, brauner Butter und Schnittlauch Mezzelune di “Schüttelbrot” ripiene di ricotta, formaggio d’alpeggio, burro nocciola, erba cipollina	18,00
Risotto mit Lagrein Dunkel und Ziegenfrischkäse Risotto con Lagrein Dunkel e caprino fresco	19,00
Fusilloni mit Datterino-Tomaten, Oktopus und Stracciatella Fusilloni con pomodori datterini, polpo e stracciatella	22,00
Kürbisblini mit Almkäsefonduta, Amaretti und schwarzem Trüffel Blini di zucca von fonduta di formaggio di malga, amaretti e tartufo nero	22,00
Kastaniencremesüppchen mit gratinierter Jakobsmuschel Vellutata di castagne con capasanta gratinata	15,00

Hauptspeisen

Secondi

Filet vom Südtiroler Weiderind mit schwarzem Trüffel, Sauce Hollandaise, Petersilienpüree, wilde Brokkoli in Tempura Filetto di manzo altoatesino con salsa allo scalogno, salsa olandese, purè al prezzemolo, broccoli selvatici in tempura	40,00
Geschmorte Kalbswangerln mit Linsen-Ponzusauce, Kartoffelpüree und Speckstreifen Guancia di vitello brasata con salsa di lenticchie e ponzu, purè di patate e speck	30,00
Salimbocca vom Hirschrücken mit Wacholdersauce, Kürbispüree, gefüllte Kartoffelrösti und Preiselbeeren Saltimbocca di cervo con salsa al ginepro, purè di zucca, rösti di patate ripieni e mirtilli rossi	36,00
Gulasch vom Südtiroler Weiderind mit gebratenen Knödeln und eingelegten Pfifferlingen Gulasch di manzo nostrano con canederli arrostiti e finferli sott'olio	27,00
Wolfsbarschfilet vom Grill mit geschmorten Datterino-Tomaten Avocado, Büffelmozzarella und Kartoffelchips Filetto di branzino alla griglia con pomodori datterini brasati, avocado, mozzarella di bufala e chips di patate	35,00
Gemischte Fischfilets und Gemüse vom Grill (Seeteufel, Wolfsbarsch, Steinbutt, Jakobsmuschel, Kaisergranat) Grigliata mista di pesce e verdure (coda di rospo, branzino, rombo, capasanta, scampo)	40,00
Riesengarnelen und gebackene Calamari mit Melone und zweierlei Saucen Gamberoni e calamari fritti con melone e due tipi di salse	28,00

Salate

Insalate

Gemischter Salat	12,00
Insalata mista	
Unsere Salatschüssel mit Garnelenspieß, Avocado, Pfirsich, Erdbeeren, Mozzarella und Dressing exotischer Früchte	25,00
La nostra insalatona con spiedino di gamberi, avocado, pesche, fragole, mozzarella e dressing ai frutti esotici	
Bowl mit Rote Bete, Lachs, Büffelmozzarella, Avocado, Gemüse, Früchten und Hummus	20,00
Bowl con barbabietola, salmone, mozzarella di bufala, avocado, verdure, frutta 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 mit warmer Schokoladensauce, Himbeeren und Mango (für 2 Personen) Il nostro gelato alla vaniglia con salsa al cioccolato, lamponi e mango (per 2 persone)	p. P. / a p.	16,00
Birnensorbet mit Creme brûlée-Espuma Sorbetto di pera con spuma di creme brûlée		13,00
Unser Tiramisu-Affogato Il nostro affogato al tiramisù		14,50
Kastanie, Schokolade, Mango, Himbeere und Meringue Castagna, cioccolato, mango, lampone e meringa		15,00
Crème brûlée mit Eis von der Vinschger Marille Crème brûlée con gelato alle albicocche della Val Venosta		15,00

Dessertwein Vino da dessert

“Terminum” 23 – <i>Kellerei Tramin</i>	1 Glas/calice	11,20
“Terminum” 23 – <i>Cantina Tramin</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 werden von uns selbst weiterverarbeitet und wo nötig konserviert und auch tiefgekühlt.

I cibi e le nostre bevande possono contenere sostanze che potrebbero provocare allergie o intolleranze. I nostri collaboratori possono mettere a disposizione il nostro foglio informativo e fornire ulteriori informazioni.

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