

Alcohol Free

Spritz Zero	Crodino . Orange juice . Soda . Orange	6,00
Hugo Free		6,80
	Dr. Fischer “Steinbock” Sparkling Elderflower . Soda . Fresh mint . Lime	
Sole Free	Dr. Fischer “Steinbock” Sparkling . Passion fruit . Soda . Lime	6,80
Soft Mojito	Lime . Mint . Sugar syrup . Ginger Ale	7,00
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 Ale	South Tyrol 0,33 l	6,00
Batzenbräu Dunkel	South Tyrol 0,33 l	6,00

Aperitifs

New Schwarz & Tonic	Vermouth Schwarzmutter . 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		9,00
	Apple infused Vermouth . Campari . Apple juice	
Italian Mule		12,00
	Kiku Apple Gin . Ginger Beer . Lime juice	

This week by the glass

Vino a calice questa settimana

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

Appetizers

Antipasti

Appetizer Etagere Ambach (for 2)

p. pers. 30,00

- Fried calamari with wasabi dip and grilled scampo
- Home smoked Balik salmon, marinated tuna, caprese, melon and focaccia
- Carpaccio from South Tyrolean veal with parmesan and black truffle

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

Monkfish and salmon carpaccio with passion fruit vinaigrette, 23,00
soy bean sprouts, snow peas, mango, Tropea onion and croutons
Carpaccio di coda di rospo e salmone con vinaigrette al maracuja,
germogli di soia, taccole, mango, cipolla di Tropea e crostini

Beef tartare and burrata espuma with baked organic egg 30,00
and raw red Sicilian prawn on hot stone
Tartara di manzo e spuma di burrata con uovo biologico fritto
e gambero rosso siciliano crudo su pietra calda

Small bruschetta variation 19,00
Variazione di bruschette

Crostini with hay milk mozzarella, bottarga 22,00
and anchovy fillets from the Cantabrian Sea in their tin
Crostini con mozzarella di latte fieno, bottarga
e filetti di acciughe del Mar Cantabrico nella loro latta

Smoked salmon filet served lukewarm 19,00
with Sauerkraut and puff pastry
Filetto di salmone affumicato servito tiepido
con crauti e pasta sfoglia

Starter

Primi

Cavatelli “allo scoglio” Cavatelli allo scoglio	25,00
Spaghetti chitarra with lobster Spaghetti chitarra con astice	28,00
“Schüttelbrot-Schlutzkrapfen” filled with ricotta, alpin cheese, brown butter and chieve Mezzelune di “Schüttelbrot” ripiene di ricotta, formaggio d’alpeggio, burro nocciola, erba cipollina	18,00
Risotto with Lagrein Dunkel and fresh goat cheese Risotto con Lagrein Dunkel e caprino fresco	19,00
Fusilloni with Datterino tomatoes, octopus and stracciatella Fusilloni con pomodori datterini, polpo e stracciatella	22,00
Pumpkin blini with alpine cheese fonduta, amaretti and black truffle Blini di zucca von fonduta di formaggio di malga, amaretti e tartufo nero	22,00
Chestnut cream soup with gratinated scallop Vellutata di castagne con capasanta gratinata	15,00

Main courses

Secondi

Fillet of South Tyrolean beef with black truffle, sauce hollandaise, parsley purée and wild broccoli in tempura Filetto di manzo altoatesino con salsa allo scalogno, salsa olandese, purè al prezzemolo e broccoli selvatici in tempura	40,00
Braised veal cheek with lentil and ponzu sauce, potatoe purée and Speck stripes Guancia di vitello brasata con salsa di lenticchie e ponzu, puré di patate e speck	30,00
Venison saltimbocca with juniper sauce, pumpkin purée, stuffed potato rösti and cranberries Saltimbocca di cervo con salsa al ginepro, purè di zucca, rösti di patate ripieni e mirtilli rossi	36,00
Goulash of South Tyrolean beef, pan-fried “Knödel” and pickled chanterelles Gulasch di manzo al pascolo nostrano con canederli arrostiti e finferli sott'olio	27,00
Grilled sea bass fillet with braised Datterino tomatoes, avocado, buffalo mozzarella and potato chips Filetto di branzino alla griglia con pomodori datterini brasati, avocado, mozzarella di bufala e chips di patate	35,00
Mixed grilled fish filets and vegetables (angler-fish, bass, turbot, scallops, scampo) Grigliata mista di pesce e verdure (coda di rospo, branzino, rombo, capasanta, scampo)	40,00
King prawns and fried calamari with melon and two types of sauces Gamberoni e calamari fritti con melone e due tipi di salse	28,00

Salad

Insalate

Mixed salad 12,00
Insalata mista

Our salad bowl with prawn skewer, avocado, 25,00
peach, strawberries, mozzarella, and exotic fruit dressing
La nostra insalatona con spiedino di gamberi, avocado,
pesche, fragole, mozzarella e dressing ai frutti esotici

Bowl with beetroot, salmon, buffalo mozzarella, avocado, 20,00
Vegetables, fruit and hummus
Bowl con barbabietola, salmone, mozzarella di bufala, avocado,
verdure, frutta e hummus

For kids

Piatti per bambini

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

“Wiener schnitzel” from local veal saddle with fried potatoes, 20,00
homemade tomato ketchup and cranberry jam
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 warm chocolate sauce, raspberries and mango (for 2 people) Il nostro gelato alla vaniglia con salsa al cioccolato, lamponi e mango (per 2 persone)	p. P. / a p.	16,00
Pear sorbet with crème brûlée espuma Sorbetto di pera con spuma di crème brûlée		13,00
Our tiramisu-affogato Il nostro affogato al tiramisù		14,50
Chestnut, chocolate, mango, raspberry and meringue Castagna, cioccolato, mango, lampone e meringa		15,00
Crème brûlée with Val Venosta apricot ice cream Crème brûlée con gelato alle albicocche della Val Venosta		15,00

Dessertwine Vino da dessert

“Terminum” 23 – <i>Winery Tramin</i>	1 glass/calice	11,20
“Terminum” 23 – <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.