

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 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

Ginger Pear Fizz		12,00
	Gin . Pear Juice . Lemon Juice . Ginger Beer	
Apple Mojito		12,00
	Rum . Lime Juice . Sugar Syrup . Mint . Apple Juice	

Diese Woche im Offenausschank

Vino a calice della settimana

Franciacorta Derbusco Cives – Rosé (PN)	1 Glas/calice	10,20
Franciacorta Baron Pizzini – Brut Nature (CH/PN)	1 Glas/calice	9,70
Weißburgunder “Klaser Salamander” 23 – <i>Weingut Niklas</i> Pinot Bianco “Klaser Salamander” 23 – <i>Tenuta Niklas</i>	1 Glas/calice	6,40
Chardonnay “Turmhof” 23 – <i>Weingut Tiefenbrunner</i> Chardonnay “Turmhof” 23 – <i>Tenuta Tiefenbrunner</i>	1 Glas/calice	6,20
Sauvignon “Porphy und Kalk” 24 – <i>Ignaz Niedrist</i> Sauvignon “Porphy und Kalk” 24 – <i>Ignaz Niedrist</i>	1 Glas/calice	6,70
Kerner 24 – <i>Manni Nössing</i> Kerner 24 – <i>Manni Nössing</i>	1 Glas/calice	7,20
Rosé “La Rose de Manincor” 25 – <i>Manincor</i> Rosé “La Rose de Manincor” 25 – <i>Manincor</i>	1 Glas/calice	6,20
Kalterersee “Alexander” 23 – <i>Weingut Nicolussi-Leck</i> Lago di Caldaro “Alexander” 23 – <i>Tenuta Nicolussi-Leck</i>	1 Glas/calice	4,70
Blauburgunder “Monticol” Riserva 23 – <i>Kellerei Terlan</i> Pinot Nero “Monticol” Riserva 23 – <i>Cantina Terlano</i>	1 Glas/calice	8,50
Lagrein “Prestige” Riserva 22 – <i>Kellerei Bozen</i> Lagrein “Prestige” Riserva 22 – <i>Cantina Bolzano</i>	1 Glas/calice	8,20
Cuvée Rot “Feld” 24 (M/CS) – <i>Kellerei Kaltern</i> Cuvée Rosso “Feld” 24 (M/CS) – <i>Cantina Kaltern</i>	1 Glas/calice	4,90

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, marinierter Thunfisch, Focaccia, Caprese
- Carpaccio vom Südtiroler Weiderind mit Parmesan, schwarzem Trüffel und Pfeffermayo

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
- Carpaccio di manzo altoatesino allevato a pascolo con parmiggiano, tartufo nero e maionese al pepe

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

Wolfsbarschcarpaccio mit Zuckererbsen, Tropeazwiebeln, **25,00**

Sojasprossen, Mango und Ponzu

Carpaccio di branzino con taccole, cipolla di Tropea,
germogli di soia, mango e ponzu

Oktopus und Garnele vom Grill **25,00**

mit Mozzarella, Mango-Sauce und Fenchel

Polpo e gambero alla griglia
con mozzarella, salsa al mango e finocchio

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
Hausgemachte Tagliolini mit Hummer Tagliolini fatti in casa con 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
Rindsgulasch mit Knödelsoufflé, eingelegten Kräutersaitlingen und gebackenen Zwiebelringen Gulasch di manzo con soufflé di canederli, cardoncelli marinati e anelli di cipolla al forno	33,00
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 di 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 alle castagne,
caprino fresco, avocado e funghi 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 – <i>für 2 Personen</i> mit Himbeeren, Mango und warmer Schokosauce Il nostro gelato alla vaniglia – <i>per 2 persone</i> con lamponi, mango e salsa al cioccolato tiepida	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

Rosenmuskateller “Abtei Muri” 24 – <i>Kellerei Muri Gries</i> Moscato Rosa “Abtei Muri” 24 – <i>Cantina Muri Gries</i>	1 Glas/calice	7,70
---	---------------	------

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.