

# Alcohol Free

|  |      |
|--|------|
| <b>Spritz Zero</b> Crodino . Orange juice . Soda . Orange                                    | 5,50 |
| <b>Hugo Free</b><br>Dr. Fischer “Steinbock” Sparkling Elderflower . Soda . Fresh mint . Lime | 6,00 |
| <b>Sole Free</b> Dr. Fischer “Steinbock” Sparkling . Passion fruit . Soda . Lime             | 6,00 |
| <b>Soft Mojito</b> Lime . Mint . Sugar syrup . Ginger Ale                                    | 6,50 |
| <b>Spritz Floreale</b><br>Martini Floreale (< 0,5 % alc.) . Schweppes Indian Tonic . Orange  | 6,50 |

# Beers

|   |      |
|---|------|
| <b>Hacker Pschorr</b> Hacker-Pschorr, Germany | 5,00 |
| <b>Ichnusa non filtrata</b> Ichnusa, Italy    | 5,00 |
| <b>Forst 1857</b> Forst, South Tyrol          | 5,00 |

# Aperitifs

|  |      |
|--|------|
| <b>Americano</b> Carpano Antica Formula . Campari . Soda . Orange . Lemon    | 8,00 |
| <b>Negroni</b> Carpano Antica Formula . Campari . Gin . Orange               | 9,00 |
| <b>Pimm’s &amp; Lemonade</b> Pimm’s No. 1 . Lemonade . Mixed fresh fruits    | 7,50 |
| <b>Aperol Sour</b> Aperol . Sugar syrup . Lemon                              | 7,00 |
| <b>Orange Hugo</b> Prosecco . Elderflower . Orangejuice . Water . Fresh mint | 8,00 |
| <b>Sole</b> Prosecco . Passion fruit . Soda . Lime                           | 6,00 |
| <b>Fiero &amp; Tonic</b> Martini Fiero . Schweppes Indian Tonic . Orange     | 6,50 |

# Cocktails

|   |       |
|---|-------|
| <b>Moscow Mule</b><br>“Absolut” Vodka . Ginger Beer . half Lime     | 9,00  |
| <b>Manhattan</b><br>“Four Roses” Whiskey . Punt e Mes . Lemon juice | 10,00 |

# Diese Woche im Offenausschank

## Vino a bicchiere questa settimana

|  |               |       |
|--|---------------|-------|
| Südtiroler Sekt Haderburg Brut                               | 1 Glas/bicch. | 8,00  |
| Trentodoc Ferrari Perlé Rosé                                 | 1 Glas/bicch. | 12,00 |
| Weißburgunder "Moriz" 22 – <i>Kellerei Tramin</i>            | 1 Glas/bicch. | 4,50  |
| Pinot Bianco "Moriz" 22 – <i>Cantina Tramin</i>              | ¼ l           | 9,00  |
|  | ½ l           | 18,00 |
| Chardonnay "Flora" 21 – <i>Kellerei Giran</i>                | 1 Glas/bicch. | 7,90  |
| Chardonnay "Flora" 21 – <i>Cantina Cornaiano</i>             | ¼ l           | 15,70 |
|  | ½ l           | 31,40 |
| Sauvignon "Porphy & Kalk" 21 – <i>Weingut Ignaz Niedrist</i> | 1 Glas/bicch. | 6,40  |
| Sauvignon "Porphy & Kalk" 21 – <i>Tenuta Ignaz Niedrist</i>  | ¼ l           | 12,70 |
|  | ½ l           | 25,40 |
| Kerner "Lahn" 21 – <i>Weingut Castelfeder</i>                | 1 Glas/bicch. | 5,70  |
| Kerner "Lahn" 21 – <i>Tenuta Castelfeder</i>                 | ¼ l           | 11,40 |
|  | ½ l           | 23,70 |
| Rosé "La Rose de Manincor" 22 – <i>Weingut Manincor</i>      | 1 Glas/bicch. | 6,00  |
| Rosé "La Rose de Manincor" 22 – <i>Tenuta Manincor</i>       | ¼ l           | 12,00 |
|  | ½ l           | 24,00 |
| Kalterer See "Sea" 21 – <i>Weingut Andi Sölva</i>            | 1 Glas/bicch. | 5,50  |
| Lago di Caldaro "Sea" 21 – <i>Tenuta Andi Sölva</i>          | ¼ l           | 11,00 |
|  | ½ l           | 22,00 |
| Blauburgunder Riserva 18 – <i>Weingut Schloss Englar</i>     | 1 Glas/bicch. | 9,50  |
| Pinot Nero Riserva 18 – <i>Tenuta Schloss Englar</i>         | ¼ l           | 19,00 |
|  | ½ l           | 38,00 |
| Lagrein "Barbagol" Riserva 20 – <i>Laimburg</i>              | 1 Glas/bicch. | 7,70  |
| Lagrein "Barbagol" Riserva 20 – <i>Laimburg</i>              | ¼ l           | 15,40 |
|  | ½ l           | 30,70 |
| Cuvée "Feld" 20 – <i>Kellerei Kaltern</i>                    | 1 Glas/bicch. | 4,90  |
| Cuvée "Feld" 20 – <i>Cantina Caldaro</i>                     | ¼ l           | 9,70  |
|  | ½ l           | 19,40 |

# 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, Büffelmozzarella, Oliven und Focaccia
- Gratinierte Jakobsmuschel mit Kräuterparmesan

**Alzata di Antipasti Ambach** (per 2 persone)

- Calamari fritti con dip al wasabi e scampo alla griglia
- Salmone affumicato Balik, tonno marinato, mozzarella di bufala, olive e focaccia
- Capesante gratinate con parmigiano alle erbe

**Oktopus in Tempura mit Früchten und süß-saurer Sauce** 22,00

Polpo in tempura con frutti e salsa agrodolce

**Tartar vom Südtiroler Bio-Rind** 26,00

mit Burrata, Wachtelei, schwarzem Trüffel und warmer Brioche

Tartara di manzo nostrano

con burrata, uovo di quaglia, tartufo nero e pan brioche caldo

**Kleine Bruschetta-Variation** 17,00

Variatione di bruschette

**Thunfisch-Tataki mit Mango, Sojasprossen und Erbsenschoten** 24,00

Tataki di tonno con mango, germogli di soia e taccole

# Warme Vorspeisen

## Primi

|   |       |
|---|-------|
| <b>Spaghetti Chitarra “allo Scoglio”</b><br>Spaghetti chitarra allo scoglio   | 24,00 |
| <b>Schüttelbrot-Schlutzkrapfen mit Kartoffelfüllung,<br/>Almkäse, brauner Butter und Schnittlauch</b><br>Mezzelune di “Schüttelbrot” ripiene di patate,<br>formaggio d’alpeggio, burro sfuso e erba cipollina | 18,00 |
| <b>Risotto mit Lagrein und Ziegenfrischkäse aus Prags</b><br>Risotto al Lagrein con caprino fresco di Braies  | 20,00 |
| <b>Kürbis-Tortelli mit Parmesanfonduta und gerösteten Walnüssen</b><br>Tortelli di zucca con fonduta di parmigiano e noci tostate   | 18,00 |
| <b>Paccheri all’amatriciana mit frischem Thunfisch</b><br>Paccheri all’amatriciana con tonno fresco   | 22,00 |
| <b>Tagliolini mit schwarzem Trüffel</b><br>Tagliolini al tartufo nero   | 25,00 |
| <b>Kastaniencremesüppchen mit Südtiroler Markenspeck</b><br>Crema di castagne con speck IGP   | 12,00 |

# Hauptspeisen

## Secondi

|  |       |
|--|-------|
| Filet vom Bio-Rind mit “Cacio e Pepe” Kruste,<br>Lagrein Sauce, Kürbispüree und Schupfnudeln<br>Filetto di manzo biologico con crosta di cacio e pepe,<br>salsa al Lagrein, purè di zucca e “Schupfnudeln”   | 40,00 |
| Geschmortes Kalbswangerl mit gerösteten Speckstreifen,<br>Kalbsfilet mit Sauce Hollandaise, Kastanienpüree, Kürbis-Cannolo<br>Guancia di vitello brasata con speck,<br>filetto di vitello con salsa olandese, purè di castagne, cannolo di zucca     | 40,00 |
| Gulasch vom Südtiroler Bio Rind, soufflierter Knödel<br>und Tropea Zwiebel<br>Gulasch di manzo nostrano con soufflé di canederli<br>e cipolla di Tropea  | 26,00 |
| Wolfsbarschfilet vom Grill<br>auf Ofenpolenta, Tomaten, Burrata und Zucchini Tempura<br>Filetto di branzino alla griglia<br>su polenta al forno, pomodori, burrata e zucchine in tempura   | 36,00 |
| Gemischte Fischfilets und Gemüse vom Grill<br>(Seeteufel, Wolfsbarsch, Steinbutt, Jakobsmuschel, Kaisergranat)<br>Grigliata mista di pesce e verdure<br>(coda di rospo, branzino, rombo, capasanta, scampo)  | 40,00 |
| Riesengarnelen und Calamari gebacken<br>mit zweierlei Saucen und kleinem Salat<br>Gamberoni e calamari fritti<br>con due salse e insalatina  | 28,00 |
| Unser kleines Fischgericht<br>Lauwarm geräucherter Bio-Lachs<br>mit Sauerkraut, Büffelmozzarella und Kartoffelblattln<br>Il nostro piccolo piatto di pesce<br>Salmone affumicato tiepido<br>con crauti, mozzarella di bufala e sfogliatine di patate | 25,00 |

# Salate

## Insalate

|  |       |
|--|-------|
| Gemischter Salat<br>Insalata mista   | 12,00 |
| Herbst-Bowl<br>Rote Beete, Linsen, Ziegenfrischkäse aus Prags,<br>Karotten, Apfel und Walnüsse<br>mit Kartoffeltirtl und Kürbisdressing<br>Bowl autunnale<br>Barbabietola, lenticchie, caprino fresco di Braies,<br>carote, mela e noci<br>con "Tirtl" di patate e dressing alla zucca | 18,00 |
| Radicchio-Herzen mit Edelpilzkäse,<br>Orangenfilets und Brotcroûtons<br>Cuore di radicchio con formaggio blu,<br>filetti di arance e crostini  | 12,00 |

# Kinderteller

## Piatti per bambini

|   |       |
|---|-------|
| Penne / Spaghetti mit Ragout oder Tomatensugo<br>Penne / Spaghetti al ragù o al pomodoro  | 8,50  |
| Wienerschnitzel von heimischem Kalbsrücken<br>mit gebackenen Stäbchenkartoffeln,<br>hausgemachtem Ketchup und Preiselbeeren<br>Cotoletta alla milanese di sella di vitello nostrano<br>con le nostre patate fritte,<br>ketchup fatto in casa e marmellata di mirtilli rossi | 20,00 |
| Kleines gemischtes Eis<br>Gelato misto piccolo  | 4,50  |
| Erdbeeren mit Vanilleeis<br>Fragole con gelato alla vaniglia  | 7,00  |

# Desserts

(bis 14.15 Uhr – fino alle ore 14.15)

|  |                    |
|--|--------------------|
| Unser Vanilleeis<br>mit frischen Früchten und Beeren (für 2 Personen)<br>Il nostro gelato alla vaniglia<br>con frutta fresca e frutti di bosco (per 2 persone)   | p. P. / a p. 17,00 |
| Sommer und Herbst<br>Birne, Waldfrüchte, Kastanie<br>Estate e autunno<br>Pera, frutti di bosco, castagna   | 13,00              |
| Unser Tiramisu-Affogato<br>Il nostro affogato al tiramisù  | 13,00              |
| <b>Martin's Dessert Etagère</b> (für 2 Personen)<br>Tarte Tatin mit Vanilleparfait<br>Ananas-Ravioli mit geeister Praline<br>Crème Brûlée mit Himbeer Sorbet<br><b>Alzata di dolci di Martin</b> (per 2 persone)<br>Tarte Tatin con semifreddo alla vaniglia<br>Raviolo di ananas con pralina ghiacciata<br>Crème brûlée con sorbetto al lampone | p. P. / a p. 17,00 |
| Kleines Pre-Dessert<br>Sorbet von der Südtiroler Birne mit Kastanie<br>Piccolo pre-dessert<br>Sorbetto di pera con castagne  | 10,00              |

# Dessertwein Vino da dessert

|  |                     |
|--|---------------------|
| Passito Moscato Rosa 17 – <i>Weingut Castel Sallegg</i><br>Passito Moscato Rosa 17 – <i>Tentuta Castel Sallegg</i> | 1 Glas/bicch. 11,00 |
|--|---------------------|

### **Herkunftskennzeichnung von Fleisch, Milchprodukten und Eiern:**

Wir versuchen stets, lokale Zutaten zu verwenden. Im Bedarfsfall werden Zutaten aus der EU und Nicht-EU verwendet.

### **Indicazione di provenienza di carne, latticini e uova:**

Cerchiamo sempre di utilizzare ingredienti locali. Se necessario, vengono utilizzati ingredienti provenienti dall'UE e da paesi extra UE.

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.