

Alcohol Free

Apple Tonic	Apple juice . tonic . lime . mint	4,20
Spritz Zero	Crodino . Orange juice . Soda . Orange	4,20
Hugo Zero	Sanbittèr . Elderflower . Soda . Fresh mint	4,20
Berry Fizz Zero	Sanbittèr . Raspberry . Soda . Lime	4,20
Sole Zero	Sanbittèr . Passion fruit . Soda . Lime	4,20

Beers

Löschzwerg	Schimpfle, Deutschland	4,60
Budweiser	Budvar, Tschechien	4,60
Forst 1857	Forst, Südtirol	4,60

Aperitifs

Americano	Carpano Antica Formula . Campari . Soda . Orange . Lemon	7,00
Negroni	Carpano Antica Formula . Campari . Gin . Orange	8,00
Martini & Tonic	Martini Bianco . Fever-Tree Premium Tonic . Lime	6,00
Spritz Aperol	Prosecco . Aperol . Soda . Orange	5,00
Hugo	Prosecco . Elderflower . Soda . Fresh mint	5,00
Berry Fizz	Prosecco . Raspberry . Soda . Lime	5,00
Sole	Prosecco . Passion fruit . Soda . Lime	5,00

Cocktails

Coffee Gin Tonic	Bombay Gin . Tyrol Tonic . Cold Brew Coffee	10,00
Boulevardie	Cognac / Whisky . Antica Formula . Campari . Angostura	8,00

Diese Woche im Offenausschank

Vino a bicchiere questa settimana

Brut Rosé “Athesis” – Kettmeir	1 Glas/bicch.	7,00
Ca’ del Bosco – Cuvée Prestige – Franciacorta	1 Glas/bicch.	10,00
Weißburgunder „Quintessenz“ 18 – <i>Kellerei Kaltern</i>	1 Glas/bicch.	5,90
Pinot Bianco “Quintessenz” 18 – <i>Cantina Caldaro</i>	¼ l	11,70
	½ l	23,40
Chardonnay “St. Valentin” 19 – <i>Kellerei St. Michael Eppan</i>	1 Glas/bicch.	7,50
Chardonnay “St. Valentin” 19 – <i>Cantina S. Michele / Appiano</i>	¼ l	15,00
	½ l	30,00
Sauvignon “De Silva” 19 – <i>Peter Sölva</i>	1 Glas/bicch.	5,20
Sauvignon “De Silva” 19 – <i>Peter Sölva</i>	¼ l	10,40
	½ l	20,70
Soave “La Cappuccina” 17 – <i>Venetien</i>	1 Glas/bicch.	3,90
Soave “La Cappuccina” – <i>Venetien</i>	¼ l	7,70
	½ l	15,40
Rose “448” 20– <i>Kellerei Grlan</i>	1 Glas/bicch.	3,20
Rose “448” 20 – <i>Cantina Cornaiano</i>	¼ l	6,40
	½ l	12,70
Kalterersee DOC „Keil“ 20– <i>Manincor</i>	1 Glas/bicch.	5,00
Lado di Caldaro DOC „Keil“ 20 – <i>Manincor</i>	¼ l	10,00
	½ l	20,00
Blauburgunder Riserva 17 – <i>Ignaz Niedrist</i>	1 Glas/bicch.	9,20
Pinot Nero riserva 17 – <i>Ignaz Niedrist</i>	¼ l	18,40
	½ l	36,70
Cabernet Merlot “Rungg” 18 – <i>Kellerei Tramin</i>	1 Glas/bicch.	4,50
Cabernet Merlot “Rungg” 18 – <i>Cantina Termeno</i>	¼ l	9,00
	½ l	18,00
Lagrein „Frauenrigl“ Riserva 17 – <i>Kellerei Kurtatsch</i>	1 Glas/bicch.	6,70
Lagrein „Frauenrigl“ Riserva 17 – <i>Cantina Cortaccia</i>	¼ l	13,40
	½ l	26,70

Starter

Antipasti

2013	Antipasti Etagere Ambach (für zwei Personen) - Calamari gebacken mit Wasabidip und Scampo vom Grill - Hausgeräucherter Baliklachs, marinierter Thunfisch, Datterino-Tomaten mit Ponzu-Sauce und Focaccia - Terlaner Spargel mit Parma-Rohschinken und Tiefseegarnelen	p. P. / a p. 28,00
	Alzata di Antipasti Ambach (per 2 persone) - Calamari fritti con dip al wasabi e scampo alla griglia - Salmone Balik affumicato, tonno marinato, pomodori datterini con salsa ponzu e focaccia - Asparagi di Terlano con prosciutto crudo di Parma e gamberi	
2012	Handgeschnittenes Tartar vom Biorind mit Tomate, Mango, Büffelmozzarella und Panko-Crunch Tartare di manzo biologico tagliata a mano con pomodori, mango, mozzarella di bufala e crunch di panko	24,00
2014	Carpaccio vom Milchkalb mit Oktopus, Spargel, Basilikumpesto, Oliven und Parmesancrumble Carpaccio di vitello con polpo, asparagi, pesto al basilico e crumble al parmigiano	22,00
2015	Kleine Variation von Bruschetta Variazione di bruschette	16,00

Warme Vorspeisen

Primi

2061	Spaghetti Chitarra allo scoglio Spaghetti Chitarra allo scoglio	22,00
2062	Pustertaler Schlutzkrapfen mit Biotopfen-, Spinat- und Bärlauchfüllung, Schüttelbroterde und Belper Knolle Mezzelune ripieni con ricotta, spinaci e aglio orsino, terra di pane di segale e formaggio "Belper"	18,00
2063	Risotto mit frischen Gartenkräutern, Spargel und Hummer Risotto con erbe fresche, asparagi e astice	24,00
2064	Tortelli mit Schwarzensteinkäsefonduta auf Blumenkohlcreme, schwarzem Trüffel und gebeiztem Bio Eigelb Tortelli ripieni con fonduta di formaggio sasso nero su crema di cavolfiore, tartufo nero e tuorlo d'uovo biologico in salamoia	22,00
2065	Talluzzas mit Jakobsmuschel und grünem Spargel Talluzzas con capesante e asparagi verdi	20,00
2066	Terlaner Weißweinsuppe mit Pustertaler Kartoffeltirtl und Südtiroler Markenspeck Zuppa al vino bianco di Terlan con "Tirtl" di patate della Val Pusteria e speck nostrano	14,00

Hauptspeisen

Secondi

2121	Filet vom Südtiroler Weiderind mit Olivenkruste, Karotte, Erbse und Spargel Filetto di manzo nostrano in crosta di olive, carote, piselli e asparagi	44,00
2122	Gulasch von der Kalbswange mit Knödelsoufflé und eingelegtem Gemüse Gulasch di guancia di vitello con soufflé di canederli e verdura sott'aceto	25,00
2123	Kalbsrückensteak mit Selleriepüree, gebackener Zwiebel, Büffelmozzarella, Trüffel und Kartoffeln Sella di vitello con purè di sedano, cipolla frita, mozzarella di bufala, tartufo e patate	34,00
2124	Wolfsbarschfilet vom Grill mit Bouillabaisse, Spargelspitzen und Olivennockerln Filetto di branzino alla griglia con salsa Bouillabaisse, punte di asparagi e gnocchetti alle olive	35,00
2125	Gemischte Fischfilets und Gemüse vom Grill (Seeteufel, Wolfsbarsch, Steinbutt, Jakobsmuschel, Kaisergranat) Grigliata mista di pesce e verdure (coda di rospo, branzino, rombo, capesante, scampo)	40,00

Salate und Spargel

Insalate

2030	Gemischter Salat Insalata mista	10,00
2037	Burrata mit geräuchertem lauwarmen Lachsfilet, Avocado, Erdbeere, Taggiasche Oliven, Rauke und Kartoffelchips Burrata con filetto tiepido di salmone affumicato, avocado, fragole, olive taggiasche, rucola e chips di patate	20,00
2038	Frühlingssalate mit Spargel, Garnelen, Melone, Passionsfruchtdressing und Körnermix Insalata primaverile con asparagi, gamberi, melone, dressing al frutto della passione e mix di semi	20,00
2039	Terlaner Spargel mit Boznersauce und Hausschinken Asparagi di Terzano con salsa Bolzanina e prosciutto nostrano	26,00

Kinderteller

Piatti per bambini

2200	Penne / Spaghetti mit Ragout oder Tomatensugo Penne / Spaghetti al ragù o al pomodoro	8,50
2202	Wienerschnitzel vom heimischen Kalbsrücken mit gebackenen Stäbchenkartoffeln, hausgemachtem Ketchup und Preiselbeeren Milanese di sella di vitello nostrano con le nostre patate fritte, ketchup fatto in casa e mirtilli rossi	17,00
620	Kleines gemischtes Eis Gelato misto piccolo	3,80
657	Erdbeeren mit Vanilleeis Fragole con gelato alla vaniglia	6,50

Desserts

(bis 14.15 Uhr – fino alle ore 14.15)

2156	Unser Vanilleeis mit frischen Früchten und Beeren (für 2 Personen) Il nostro gelato alla vaniglia con frutta fresca e frutti di bosco (per 2 persone)	p. P. / a p.	15,00
2157	Ambach's Erdbeer-Rhabarbergarten Ambach's giardino di fragole e rabarbaro		12,00
2158	Martin's Crème Brûlée Crème Brûlée di Martin		12,00
2159	Tiramisú mit Mango-Pannacotta und Himbeersorbet Tiramisù con panna cotta al mango e sorbetto al limone		12,00
	Exotisches Früchtesorbet mit Cocos-Espuma und Inspiration Mandel Sorbetto alla frutta esotica con spuma al cocco e ispirazione di mandorla		11,00

Dessertwein Vino da dessert

"Moscato Rosa" 17 – Castel Sallegg	1 Glas/bicch.	11,00
"Moscato Rosa" 17 – Castel Sallegg		

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.