

# Alcohol Free

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

# Beers

|                   |                        |      |
|-------------------|------------------------|------|
| <b>Löschzwerg</b> | Schimpfle, Deutschland | 4,60 |
| <b>Budweiser</b>  | Budvar, Tschechien     | 4,60 |
| <b>Forst 1857</b> | Forst, Südtirol        | 4,60 |

# Aperitifs

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

# Cocktails

|                    |                                                                                                                  |       |
|--------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Mojito</b>      | weißen Rum . Limettensaft . Läuterzucker . Soda . Minze<br>alternativ mit Früchten (Heidelbeeren oder Himbeeren) | 10,00 |
| <b>Boulevardie</b> | Cognac / Whisky . Antica Formula . Campari . Angostura                                                           | 10,00 |

# Diese Woche im Offenausschank

## Vino a bicchiere questa settimana

|                                                              |               |       |
|--------------------------------------------------------------|---------------|-------|
| Südtiroler Sekt "Arunda Brut Rosé Excellor"                  | 1 Glas/bicch. | 8,50  |
| Franciacorta Bellavista Gran Cuvée Alma Brut                 | 1 Glas/bicch. | 9,50  |
| Weißburgunder "Klaser Salamander" 18 – <i>Weingut Niklas</i> | 1 Glas/bicch. | 6,00  |
| Pinot Bianco "Klaser Salamander" 18 – <i>Tenuta Niklas</i>   | ¼ l           | 12,00 |
|                                                              | ½ l           | 24,00 |
| Chardonnay "Kreuth" 19 – <i>Kellerei Terlan</i>              | 1 Glas/bicch. | 5,70  |
| Chardonnay "Kreuth" 19 – <i>Cantina Terzano</i>              | ¼ l           | 11,40 |
|                                                              | ½ l           | 22,70 |
| Sauvignon "Lafoa" 20 – <i>Kellerei Schreckbichl</i>          | 1 Glas/bicch. | 7,40  |
| Sauvignon "Lafoa" 20 – <i>Cantina Schreckbichl</i>           | ¼ l           | 14,70 |
|                                                              | ½ l           | 29,40 |
| Kerner "Lahn" 20 – <i>Weingut Castelfeder</i>                | 1 Glas/bicch. | 5,40  |
| Kerner "Lahn" 20 – <i>Tenuta Castelfeder</i>                 | ¼ l           | 10,70 |
|                                                              | ½ l           | 21,40 |
| Rose "20/26" 21 – <i>Weingut Elena Walch</i>                 | 1 Glas/bicch. | 4,70  |
| Rose "20/26" 21 – <i>Tenuta Elena Walch</i>                  | ¼ l           | 9,40  |
|                                                              | ½ l           | 18,70 |
| Vernatsch "Sonntaler" 20 – <i>Kellerei Kurtatsch</i>         | 1 Glas/bicch. | 4,90  |
| Schiava "Sonntaler" 20 – <i>Cantina Cortaccia</i>            | ¼ l           | 9,70  |
|                                                              | ½ l           | 19,40 |
| Blauburgunder "Mimuet Riserva" 19 – <i>Weingut Lageder</i>   | 1 Glas/bicch. | 6,40  |
| Pinot Nero "Mimuet Riserva" 19 – <i>Tenuta Lageder</i>       | ¼ l           | 12,70 |
|                                                              | ½ l           | 25,40 |
| Lagrein "Urban" 18 – <i>Kellerei Tramin</i>                  | 1 Glas/bicch. | 7,40  |
| Lagrein "Urban" 18 – <i>Cantina Termeno</i>                  | ¼ l           | 14,70 |
|                                                              | ½ l           | 29,40 |
| Cuvée "Cassiano" 20 – <i>Weingut Manincor</i>                | 1 Glas/bicch. | 8,90  |
| Cuvée "Cassiano" 20 – <i>Tenuta Manincor</i>                 | ¼ l           | 17,70 |
|                                                              | ½ l           | 35,40 |

# Starter

## Antipasti

**Antipasti Etagere Ambach** (für zwei Personen) p. P. / a p. 28,00

- Calamari gebacken mit Wasabidip und Scampo vom Grill
- Hausgeräucherter Baliklachs, mariniertes Thunfisch, Datterino-Tomaten mit Ponzusauce und Focaccia
- Terlaner Spargel mit Parma-Rohschinken und Tiefseegarnelen

**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 Terzano con prosciutto crudo di Parma e gamberi

**Handgeschnittenes Tartar vom Biorind** 24,00

mit Mango, Tomaten, Büffelmozzarella und Panko-Crunch

Tartare di manzo biologico tagliata a mano

con mango, pomodori, mozzarella di bufala e crunch di panko

**Carpaccio vom Milchkalb mit Oktopus,** 22,00

Spargel, Basilikumpesto, Oliven und Parmesancrumble

Carpaccio di vitello con polpo,

asparagi, pesto al basilico e crumble al parmigiano

**Kleine Bruschetta-Variation** 16,00

Variazione di bruschette

**Rohe, rote sizilianische Garnelen auf heißem Stein** 25,00

mit Tomatencrostini und Culatello

Gambero rosso crudo su pietra rovente

con crostini al pomodoro e culatello

# Warme Vorspeisen

## Primi

|                                                                                                                                                                                                                                                  |       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Spaghetti Chitarra allo scoglio<br>Spaghetti chitarra allo scoglio                                                                                                                                                                               | 22,00 |
| Pustertaler Schlutzkrapfen mit Biotopfen-, Spinat- und<br>Bärlauchfüllung, Schüttelbroterde und Belper Knolle<br>Mezzelune ripiene di ricotta, spinaci e aglio orsino,<br>terra di pane di segale e formaggio "Belper"                           | 18,00 |
| Risotto mit frischen Gartenkräutern, Spargel und Hummer<br>Risotto alle erbe fresche con asparagi e astice                                                                                                                                       | 24,00 |
| Tortelli mit Schwarzenstein Käsefonduta auf Blumenkohlcreme,<br>schwarzem Trüffel und gebeiztem Bio Eigelb<br>Tortelli ripieni con fonduta di formaggio sasso nero su crema<br>di cavolfiore, tartufo nero e tuorlo d'uovo biologico in salamoia | 22,00 |
| Talluzzas mit Jakobsmuschel und grünem Spargel<br>Talluzzas con capesante e asparagi verdi                                                                                                                                                       | 20,00 |
| Kokos-Currycremesüppchen<br>mit Gemüse-Frühlingsrolle<br>Zuppetta di cocco al curry<br>con involtino primavera                                                                                                                                   | 13,00 |

# Hauptspeisen

## Secondi

|                                                                                                                                                                                                             |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Filet vom Südtiroler Weiderind mit Olivenkruste,<br>Karotten, Erbsen und Spargel<br>Filetto di manzo nostrano in crosta di olive,<br>carote, piselli e asparagi                                             | 44,00 |
| Gulasch von der Kalbswange<br>mit Knödelsoufflé und eingelegtem Gemüse<br>Gulasch di guancia di vitello<br>con soufflé di canederli e verdura sott'aceto                                                    | 25,00 |
| Kalbsrückensteak mit Selleriepüree,<br>gebackener Zwiebel, Büffelmozzarella, Trüffel und Kartoffeln<br>Sella di vitello con purè di sedano,<br>cipolla frita, mozzarella di bufala, tartufo e patate        | 34,00 |
| Wolfsbarschfilet vom Grill mit Bouillabaisse-Sauce,<br>Spargelspitzen und Olivennockerln<br>Filetto di branzino alla griglia con salsa Bouillabaisse,<br>punte di asparagi e gnocchetti alle olive          | 35,00 |
| 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, capesante, scampo) | 40,00 |
| Riesengarnele und Calamari gebacken<br>mit Zweierlei Saucen und kleinem Salat<br>Gamberoni e calamari fritti<br>con duetto di salse e insalatina                                                            | 27,00 |

# Salate und Spargel

## Insalate

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

## Kinderteller

### Piatti per bambini

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

# Desserts

(bis 14.15 Uhr – fino alle ore 14.15)

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

## Dessertwein Vino da dessert

|                                             |               |      |
|---------------------------------------------|---------------|------|
| Passito "Quintessenz" 15 – Kellerei Kaltern | 1 Glas/bicch. | 9,00 |
| Passito "Quintessenz" 15 – Cantina Caldaro  |               |      |

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.