



# CERVO

# MENU

## ADVENTSGENUSS



In der Adventszeit kehren im Zum Hirschen Ruhe, Besinnung und bewusste Langsamkeit ein. Zeit für Spurensuche im verschneiten Winterwald, Zeit für Erholung im stillen Bergdorf, Zeit für den geselligen Genuss mit der Familie und Freunden.

## ANTIPASTO & SUPPE

- CERVO's Winter Tapas aus Salmone Dolomiti 18.- €**  
Räucherlachs mit Alpenkräuter kalt & warm: Natur . Mousse . Tartar . Macchiato Cremesuppe . Bergwacholder-Butter . Warme Brioche . Sauerrahm Tröpfchen
- Crudo vom Widum-Beef 15.- €**  
Luftgetrocknetes Rind vom Widumhof . Winter-Radicchio . Preiselbeeren fermentiert . Orangenessig . Nonsberger Honigblütenpollen . getrocknete Feigen . Dinkelbrot-Chip
- Lauwarme Tagliata vom Hirsch 16.- €**  
Spitzkohl . Pinienkerne . Ingwer & Zitrone . Trentingrana vecchio . Süßsauer Sauce
- Steinpilz-Süppchen-Dialog, cremig & klar 8.- €**  
Cremesuppe . Olivenöl mit Fichtenessenz . Zimt-Brotcroûtons . Bouillon . Steinpilz-Raviolo

## VORSPEISE

- Dinkel-Agnolotti del Plin & Tanne 14.- €**  
Bergkartoffeln & Frischkäse-Fülle . Tannen-Butter . Rote-Beete Fonduta . Bergamotte
- Kohle Cavatelli 14.- €**  
Bio Getreide Roatnockerhof . Violina-Kürbiscreme . Steinpilze . Petersilie . Waldaromenessenz . Burrata Flocke
- CERVO Risottino Vialone Nano Nature 13.- €**  
Spumante Arunda . Hirschbresaola . Schwarzer BIO Anis . Trentingrana
- Roggen-Mutterkümmel Spaghettoni Chitarra 13.- €**  
Rosmarinnadeln-Butter . Wildhasenragout . Preiselbeeren

### Unsere Produzenten:

Der Wald und die Wiesen, beim Naturshopping  
Widumhof in Unsere Liebe Frau im Walde (Fleischwaren)  
Roatnockerhof in U.Ib.Frau i. W (Bauernbrot und Milchprodukte)  
Strickerhof in Unsere Liebe Frau im Walde (Freiland Eier)  
L'Essenza nel Bosco (getrocknete Kräuter)  
Koflhof St. Felix (Kräutertee)  
Latteria Sociale di Fondo (Trentingrana und Käse)  
DELEG Erzeugungsgenossenschaft (Radicchio Tardivo)  
Azienda Agricola Anselmi in Brez (Apfel)  
Salmone Dolomiti in Niederdorf (geräucherten Lachs)

## HAUPTSPEISE

- Das Filetstück vom Psairer Bergsaibling 22.- €**  
Vanille Spinat . Erbsen-Kartoffel-Espuma . Die wilde Berberitze
- Das Brüstchen von der Ente 25.- €**  
In Niedertemperatur gegart . Kardamon . Galgant-Ingwerkruste . Orangenöl . Pastinake . Miristica Muskat . Kartoffelpüree . Blütenhonig
- Das Filetstück vom Kalb 30.- €**  
Im Weihnachtsaroma kross gebraten . Crudo-Scheiben vom Widum-Rind . Miristica Kartoffelpüree nach Hildegard von Bingen . gebackene Radicchio-Kürbis Röllchen . Bertramöl
- Das Geräucherte Contré Filet vom Hirsch 30.- €**  
Sanft in Niedertemperatur gegart . Waldsamen . Kartoffelspalten . Orangen-Rotkohl . Diptam Essenz Waldpilzeragout

*„Die ganze Natur sollte dem Menschen zur Verfügung stehen, auf dass er mit ihr wirke, weil ja der Mensch ohne sie, weder leben noch bestehen kann.“*

*Hildegard von Bingen*

## DESSERT

- Ingrid. Mein Weihnachtsdessert 10.- €**  
Mascarponecreme mit Hildegard Glücks-Panettone Flocken . Hagebuttenpulver . Haselnuss . Affogato Alps-Bio Organico Espresso . Bourbon Vanilleeis
- Warmes Lebkuchen Crêpes 10.- €**  
Bio Getreide Roatnockerhof . Mandarine . Orange . Edle Fifty Eight Schokolade . BIO Joghurt Eis
- Süße gebrannte Creme vom Strickerhof-Ei 8.- €**  
Orangen-Karamell . Preiselbeersorbet . Gepufftes Getreide . Süßer Grissino
- Der Melinda Bratapfel im Glas 8.- €**  
Cremeeis . Karamell . Passito Rosinen . Zimt . Geröstete Mandeln

Im CERVO Restaurant stehen winterliche Gerichte aus der Wald- und Kräuterküche nach den Slow Food Prinzipien mit Ansätzen der Hildegard von Bingen und der Wildkräuter Lehre im Mittelpunkt. Dabei kommen gesammelte und eingelegte Früchte und Gemüse, Wurzeln und winterlichen Aromen zum Einsatz.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen und friedlichen Moment mit Ihren Liebsten.

Ingrid Mocatti und das CERVO Team