



CERVO

RESTAURANT

Waldaromen-Wochen



An der Schnittstelle zweier Kulturen
leben wir die CERVO Kulinarik,
die auf den Werten und Eigenschaften
des Hirschen aufbaut:

Eleganz Natürlichkeit

Ursprünglichkeit Stolz Freiheit

Anmut Ehrfurcht Ehrlichkeit

Einfachheit lokale Verbundenheit

Wir lassen uns hierbei von der Wahrscheinlichkeit des Seins,
der spirituellen Kraft des Wallfahrtsortes und der Einsiedelei St. Romedius,
von Hildegard von Bingen und der Hildegard Medizin,
von Carlo Petrini von Slow Food,
dem Wissen von Wildkräuterpfarrer H.J. Weidinger rund um Essenzen
sowie den Naturprodukten und Aromen des Waldes
wohlwollend begleiten.

Wahrscheinlich gibt uns das die Urkraft für unsere tagtägliche Liebe
an der Arbeit mit der Natur am Nonsberg.

Edith . Mirko . Ingrid . Erwin . Das Team

Unsere Produkte beziehen wir:

vom Wald hier am Nonsberg, aktuell beim Natur-Shopping in unseren Wäldern und Bergwiesen sowie von unseren Produzenten aus der nahen Umgebung

- » Widumhof in Unsere Liebe Frau im Walde (Fleischwaren)
- » Roatnockerhof in Unsere Liebe Frau im Walde (Bauernbrot und Milchprodukte)
- » Strickerhof in Unsere Liebe Frau im Walde (Freiland-Eier)
- » Wegerhof in Laurein (Ziegenmilch-Produkte)
- » Koflerhof in St. Felix (Kräutertee)
- » Latteria Sociale di Fondo (Trentingrana und Käse)

Legende



vegetarisches Gericht



traditionelles Cervo Gericht



Gluten freies Gerichte



Laktose freies Gericht



Slow Food



lokale Produzenten



Fair Trade Produkt



Der Sommer: Wiesenduft & Waldfrische

Rund um den Zum Hirschen erwachen Wald und Wiesen in frischem Grün, die Sonne wärmt die klare Bergluft und lädt zu sanften Aktivitäten in der Natur ein. Ruhesuchende finden einsame Wanderwege inmitten einer einzigartigen Flora und Fauna: entlang des Mendelkamms, am Fuße des Laugen oder auch rund um den Felixer Weiher. Schritt für Schritt nähert man sich der Sommerzeit.

In diesen Sommermonaten stellen wir im CERVO Restaurant das Wildgemüse, die Aromen und Essenzen aus dem Wald und den Bergwiesen in den Mittelpunkt unserer Gerichte. Dabei folgen wir den Slow-Food-Prinzipien, der Lehre von Hildegard von Bingen und jenen von Wildkräuterpfarrer Hermann Josef Weidinger.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt im CERVO Restaurant.

Ihre Familie Kofler-Mocatti mit dem CERVO Team

CERVO Elixier



Das Elixier ist ein Konzentrat aus Aromen und Essenzen des Waldes. Angelehnt an die Rezeptur von Hildegard von Bingen, bereitet das Heißgetränk zu Beginn der Mahlzeit, den Körper sanft auf die Nahrungsaufnahme vor. Die Düfte stimulieren die Speichelproduktion und öffnen den Magen. Langsamkeit und bewusster Genuss werden durch das Elixier verkörpert.

CERVO Antipasti



Die Salatschüssel von Wildkräuterpfarrer Weidinger 12,50 €

Bergblüten . Knusper-Wurzeln . Kartoffeln . Ziegenfrischkäse .
Wildkräuter . Haselnüsse . Bergbauernbrot-Croûtons .
Lärchensprossendressing



Kross gebratenes Spiegelei vom Strickerhof - U.Ib.Frau im Walde 7,50 €

Im Wildkräutersalatnest . geröstete Kartoffeln . Baumsprossen .
gegrillter Widum Speck . geröstetes Schwarzbrot



Carpaccio vom Hirsch süß und sauer 14,50 €

Waldkräutermantel . Blütenspitzen . Bergwiesenkräuter . eingelegte
Pilze . Roggen-Mutterkümmel-Grissino . gepoppter Ur-Dinkel

Der kleine Burger vom Red Deer (Reh) auf warmen Bachsteinen 14,00 €

Gebackene Ofenkartoffeln . Dreierlei Dips



Unsere Antipasti rund um den Nonsberger Wald 15,50 €

Besondere Köstlichkeiten aus dem Wald mit Raritäten vom Nonsberg:
Mezzet-Speck . Mortandela . Ziegenkäse . Roastbeef vom Hirsch .
Roatnocker Frischkäse . Wacholderbutter . Fichtenkaramell

CERVO Suppe

Die Schaumsuppe vom Hirsch-Ossobuco und Waldkräutern 7,50 €





4 Waldkräutern nach Weidinger . Galgant Pfeffer . Hildegard von Bingen
. Teroldego-Essenz . Geröstete Schwarzbrotwürfel









Unsere Kraftsuppe vom Widumhof-Beef 7,50 €

Wildtortelloni . Ur-Dinkel-Grissino . Bergblüten . Wacholder

CERVO Pasta, Knödel und Risotto

-  **Hausgemachte Bergkräuter-Kohle-Tagliolini** 12,00 €
Hirsch-Bolognese . Waldkräuter-Pesto nach Pfarrer Weidinger .
Bergwiesenblüten
-  **Ingrid. Meine Ziegenkäse Tortelloni** 12,00 €
Wilder Heinrich . Ziegenkäse Wegerhof . Fichtenaroma . Knusprige
Wurzeln . Datterini Tomaten
-  **Schwarzer Risottino aus Carnaroli Reis mit Bergbaumaromen** 11,50 €
Sprossen . Öle . Samen . Waldkräuter-Pesto . Teroldego Essenz .
Trentingrana
-  **Die Pressknödel aus Waldkräutern und Trentingrana d'alpeggio** 11,00 €
Im Bergkräuternest . Blütenbutter nach Pfarrer Weidinger . Trentingrana
d'alpeggio Val di Sole . geröstete Pinienkerne und Haselnüsse

CERVO Vegetarisch, Fisch & Fleisch

-  **Das Ragout aus frischen Gartengemüse** 16,00 €
 Haselnüsse . neue Kartoffeln . Mutterkümmel . Blütenvielfalt nach
Wildkräuterpfarrer Weidinger
- Filetstück von der rosa Bachforelle,** 19,00 €
krossgebraten am Lärchenholzbrett
Neue Kartoffeln . Lärchensprossen-Pesto . Malvenblüten . Haselnüsse
-  **Kaiserteil, das beste Stück (Schwein) mit Waldkräutern gegrillt** 14,00 €
Würzige Blaubeerensauce . geschmorte Karotte . Kartoffelspalten .
Bertram
-  **Zartes Kalbsrückensteak in der Fichtensprossenkruste 250 g** 24,00 €
Teroldego Essenz . grünes Kartoffelpüree . Brennesselspinat
-  **In Lärchenholzbuter gebratene Fiorentina vom Hirsch 250 g** 30,00 €
 Waldkräuter-Pesto . Ofenkartoffel . Bergblüten . Lärchensprossen.
Waldholzkohle-Wacholderbutter . süßes Cervia Salz

CERVO Dessert

| | | |
|---|--|--------|
| | Süßes Halbgefrorenes aus Hildegard Kekse, Waldhonig und Lärchensprossen mit gepufftem Ur-Dinkel | 8,00 € |
| | Melinda-Apfel-Kompott . Lärchenholzeis . Waldblüten | |
| | Warmes Waldblüten-Schoko-Törtchen mit flüssigem Kern | 8,00 € |
| | Carpaccio von der Williamsbirne . Haselnüsse . Preiselbeerbrösel . süßes Waldkräuter-Elixier nach Hildegard von Bingen | |
| ✧ | Zarter Fichtensprossenhonig-Mascarpone-Schmarrn | 10,00€ |
| | Melinda Apfel . Waldbeeren . Fichtenholz-Eis mit ätherischem Öl | |
| ⊙ | Die Wildblütencreme von Kräuterpfarrer Weidinger erfrischend, zartschmelzend und die Bergwiese im Sinn | 8,00 € |
| | Beeren . Propolis .Waldblüten . Sprossen | |

„Heilkräuter sind für mich ein Lächeln des Schöpfers“

Herman Josef Weidinger (16. Jänner 1918 - 21. März 2004)

Chorherr aus dem Orden der Prämonstratenser, Missionar und in Österreich als „Kräuterpfarrer Weidinger“ bekannt.

Cervo Restaurant

Hotel Gasthof Zum Hirschen

Via Malgasott 2 . 39010 Senale - San Felice

Tel. 0463 886 105

zumhirschen.com