



CERVO
RESTAURANT

Advent &
Weihnachten



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




Die stille und besinnliche Zeit

Im Winter 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.

Deshalb bieten wir im CERVO Restaurant winterliche Gerichte aus der Wald- und Kräuterküche nach den Slow Food Prinzipien mit Ansätzen der Hildegard von Bingen und der Wildkräuter Lehre. Wir wünschen Ihnen einen genussvollen und friedlichen Moment mit Ihren Liebsten.

Ihre Familie Kofler-Mocatti mit 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 im Cervo durch das Hildegard-Elixier verkörpert.








CERVO Antipasti

-  **Die CERVO Winter Salatschüssel mit Radicchio Tardivo** 14,50 €
Kross gebackener Ziegenblauschimmelkäse Passeiertal Mini-Knödel .
Birnen . Knusper-Wurzeln . Haselnüsse . Galgant-Sternanis dressing
-  **Carpaccio vom Hirsch süß & sauer** 15,50 €
Blütenspitzen . Fermentierter Radicchio Tardivo Zupfsalate . Roggen-
Mutterkümmel-Grissino . Gepoppter Ur-Dinkel Hildegard von Bingen .
Eingelegte Steinpilze
-  **Carpaccio vom Kalb & Kopf . Eine Rarität vom Widumhof** 14,50 €
 Fermentierte Beeren . Eingelegte Steinpilze . Kornblumen .
Tomaten-Chutney . Radicchio Tardivo
-  **Ingrid´s CERVO Antipasti** 15,50 €
 Auswahl vom Nonsberg: Mezzet-Speck . Mortandela . Roatnocker
Nussfrischkäse . Mini Kräuterbrioche . Dreierlei aus Radicchio Tardivo





CERVO Suppen

-  **Die Schaumsuppe Radicchio Rosso Tardivo** 7,50 €
Kartoffelstroh . Heublumenblüten . Brot-Chips vom Roatnockerhof .
Grüner Pesto . Aroma Olivenöl vom Gardasee
-  **Die Winter Kraftsuppe aus Rote Beete, Wurzeln und Wacholder** 7,50 €
Radicchio-Topfen-Tortellini hausgemacht . Roggen-Grissino . Rote Bee-
te geraspelt . Wohl die Lieblingssuppe von Hildegard von Bingen in der
kalten Jahreszeit





CERVO Pasta, Knödel und Risotto

-  **Hausgemachte Wacholder Fichtensprossen Taglierini** 12,00 €
Bolognese vom heimischen Hirsch . Radicchio-Pesto .
Kürbiswürfel . Trentingrana d´Alpeggio gehobelt
-  **Risottino aus Carnaroli Reis** 12,00 €
 Wirsing . Kartoffeln . Geschmortes Rindswangele Widumhof . Tren-
tingrana
-  **Cremige Polenta Val di Non vom Roatnockerhof** 11,00 €
 Ciasolet Käse Fondue . Hirschschenken . Grüner Pesto . Konfierter Win-
ter Radicchio
-  **Erwin. Meine CERVO Gelbwurzel Cappelletti** 12,00 €
 Hokkaido Kürbiscreme . Granny Smith Butter . Blaubeeren . Trentingra-
na d´Alpeggio

CERVO Vegetarisch, Fisch & Fleisch

-  **Vegetarisch - Das CERVO Kürbis Radicchio-Geröstl** 16,00 €
 Hokkaido Kürbis . Radicchio . Pinienkerne . Heimische Kartoffeln .
Galgant & Quendel . Gebratenes Spiegelei vom Strickerhof
-  **Am Lärchenbrett. Filetstück von der Bachforelle, krossgebraten** 19,00 €
Winter Radicchio . Kartoffel mit Waldaromen . Grüner -Pesto .
Kürbismostarke . Blütenspitzen Wildkräuterpfarrer Weidinger
-  **Zartes Steak vom Kalbsrücken (200 g) mit Baumholzaromen** 24,00 €
Pinot Noir Sauce . Kartoffel-Sellerie-Püree . Bunte Gemüsechips
-  **Vom Widumhof. Das zarte Wangele vom Beef** 18,00 €
Waldaromenkruste . Cremige Polenta Val di Non . Radicchio Tardivo .
Kürbiswürfel . Maronen
-  **In Niedertemperatur gegartes Steakstück (200 g) vom Hirsch** 29,00 €
 Radicchio Tardivo . Waldkräuter . Preiselbeeren . Bertram . Kartoffel-
spalten . Rotkraut süß & sauer

CERVO Dessert

-  **Karamellierter, warmer Fruchtsalat mit Winteraromen** 8,50 €
Sternanis . Melinda-Apfel . Bergzwetschgen . Quitten . Teroldego . Bienenhonig . Propoli-Blütenparfait
-  **Maronen „Discretio“ nach Hildegard von Bingen** 8,50 €
Tiramisú . Zimt . Weiße Schokolade . Cappuccino-Espuma
-  **Creme Brûlée vom Altreier Kaffee** 8,00 €
Fairtrade Zucker . Fichte . Orange . Vanille . Paranüsse . Crostoli
-  **Topfenknödel Hildegard von Bingen** 8,50 €
Nussfüllung . Chardonnay . Schokoladensauce . Karamellierte Winterfrüchte . Weiße Schokolade

„Auf dieser Welt hat Gott den Menschen mit allem umgeben und gestärkt und hat ihn mit gar großer Kraft rundum umströmt, damit ihm die Schöpfung in allem beistünde. 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 (1098 - 1179)








Deutsche Mystikerin, Äbtissin und Naturwissenschaftlerin, katholische Heilige

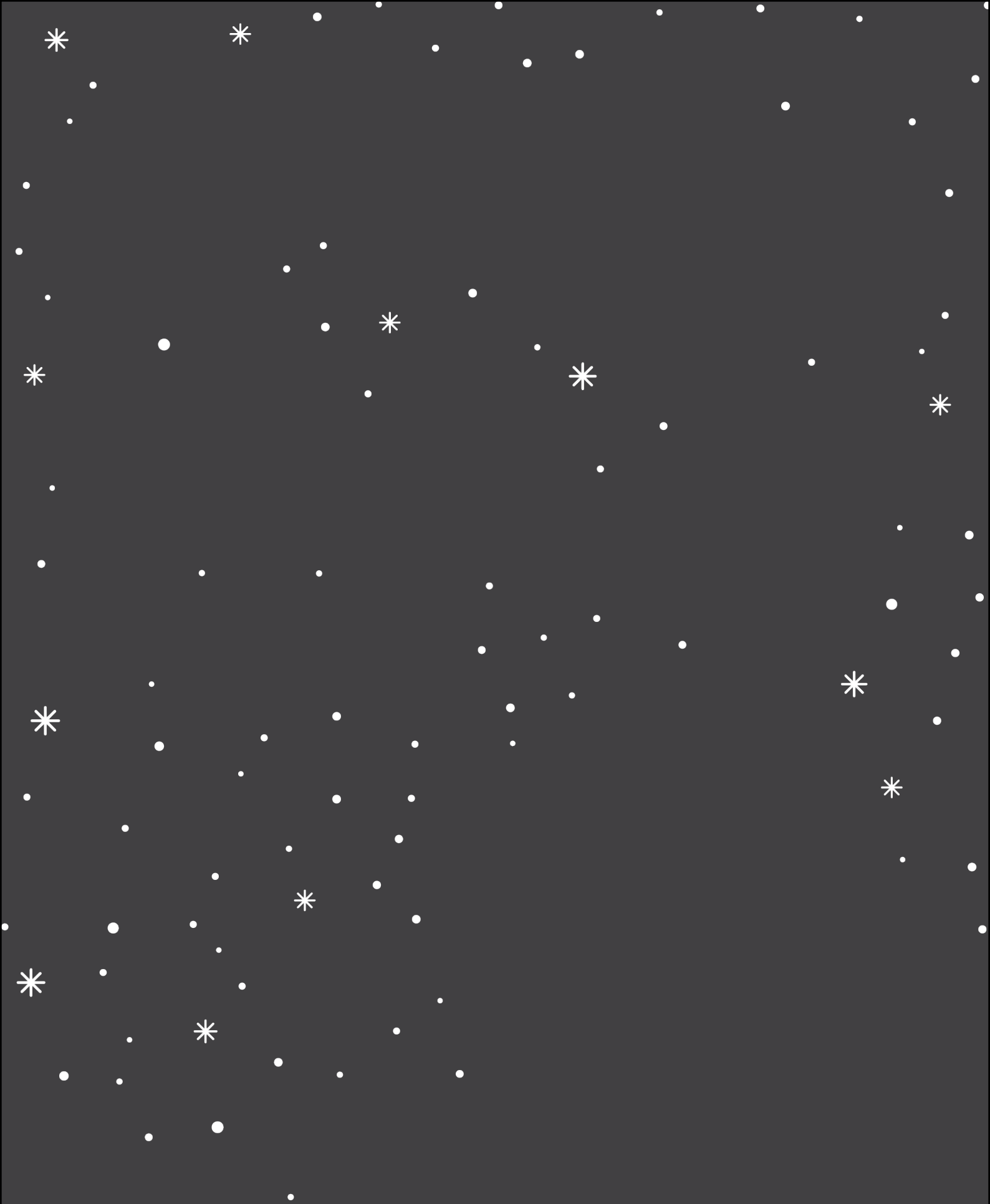
Unsere Produkte beziehen wir:

Vom Wald hier am Nonsberg, aktuell beim Natur-Shopping in unseren Wäldern und Bergwiesen sowie von unseren Produzenten

- » 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)
- » L'Essenza nel Bosco (getrocknete Kräuter – 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



Cervo Restaurant

Hotel Gasthof Zum Hirschen

Malgasottstr 2 . 39010 U.Ib.Frau im Walde - St. Felix

Tel. 0463 886 105

zumhirschen.com