



# CERVO

# MENU

## LÖWENZAHN-SELECTION



Gelb wie die Sonne, würzig und wild. Bühne frei für den Löwenzahn. Im Frühjahr kehrt im Zum Hirschen die Inspiration der Natur wieder ein. Die Zeit für das Natur-Shopping in unseren Bergwiesen. Die Zeit für die Spurensuche und Erholung im Wald und die Zeit für den Natur-Genuss mit Familie, Freunden und Bekannten.

## ANTIPASTO & SUPPE

### Psairer Saibling "in Saor" & Löwenzahn 15,50.- €

Saibling in Tempura süß & sauer . Tropea Zwiebel Rosinen . Pinienkerne . Löwenzahn wild & knackig Ysop-Marinade . Olivenbutter

### Ingrids TAPAS & wilder Löwenzahn 15,50.- €

Der Löwenzahn in 7 verführerische Arten . geröstetes Sauerteig-Roggenbrot vom Roatnockerhof

### Grüne Schaumsuppe vom Löwenzahn 7,50.- €

Galgant-Traubenkernöl . Dinkelbrotchips . Blüten spitzen

## VORSPEISE

### Löwenzahn-Roggen-Tagliolini 12,00.- €

Löwenzahn-Pesto . Blüten Grüne Spargel in Tempura . Roggenkerne

### BIO Ur-Polenta vom Roatnockerhof 10,50.- €

Frischer Löwenzahn . fermentierter Löwenzahn . Pesto . Pässeirer Blauschimmelkäse

### Gebrannte Löwenzahn-Cappelletti 12,00.- €

Cappelletti aus Brennmehl und Löwenzahn . Frischkäse-Betram-Fülle . Löwenzahn fermentiert Radieschenzweierlei . Trentingrana Fonduta

### Unsere Produzenten:

Der Wald und Die Wiesen, beim Naturshopping  
Widumhof in Unsere Liebe Frau im Walde (Fleischwaren)  
Roatnockerhof in U.Ib.Frau im Walde (Bauernbrot und Milchprodukte)  
Strickerhof in Unsere Liebe Frau im Walde (Freiland Eier)  
L'Essenza nel Bosco Brezer Joch (getrocknete Kräuter)  
Koflhof St. Felix (Kräutertee)  
Latteria Sociale di Fondo (Trentingrana und Käse)  
Azienda Agricola Anselmi in Brez (Apfel)

## HAUPTSPEISE

### Der Schweinebauch kross gebraten 15,00.- €

Marinierter Schweinebauch vom Widumhof 24h in Niedertemperatur „sous vide“ gegart . Löwenzahn-karamell-Reduktion . Kartoffel-Espuma mit Löwenzahn Rüben

### Das Nahtl vom Kalb & die Fichte 19,00.- €

Kalbsnahtl auf 120° C für 240 min. mit Fichtensprossen gegart . Kartoffelcreme . Löwenzahnsprossen . Chips . Radieschen

### Der „Filone“ vom Hirsch & die Waldaromen (250 gr) 29,00.- €

Löwenzahngemüse . Grüne Spargeln . Neue Kartoffeln . Fermentierte wilde Preiselbeeren

### Die Terlaner Spargel & das Onsen Bio-Ei 16,00.- €

Weißer Spargel . Ei vom Strickerhof . Nonsberger Löwenzahn: Grün, Wurzel, Blüte & Chips . Trentingrana Creme

## DESSERT

### Süß & light. Das Joghurtmousse im Glas 7,50.- €

Quintessenz von der Löwenzahnblüte . Hildegard von Bingen Dinkelkeks . getrocknete Himbeeren

### Zartschmelzend. Das Löwenzahn-Parfait 8,00.- €

Zartes Parfait . Nougatmousse . Mandel-Crumble . Honigsüße . Teroldego Essenz . Perlen vom Melinda Apfel . Erdbeeren

### Das grüne Löwenzahn Sorbet 7,00.- €

Rhabarber Süppchen . Erdbeere . Süßer Roggen-Grissino . Karamellisierte Haferflocken

In der Zeit des Erwachens dreht sich im CERVO Restaurant die Schaffenskraft rund um den bitter-würzigen und gesunden Korbblütler in Kombination mit den Aromen und Essenzen des Waldes, sowie den Produkten der Nonsberger Landwirtschaft.

Dabei folgen wir den Slow-Food Prinzipien, inspirieren uns an der Lehre von Hildegard von Bingen und derer des Wildkräuterpfarrers Hermann Josef Weidinger. Wir verzichten bewusst auf Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe jeglicher Art. Im Gegenzug greifen wir auf Gewürze und Aromen wie Mutterkümmel, Quendel, Bertram, Galgant sowie Bergessenzen.

Ingrid Mocatti und das CERVO Team