



# CERVO

# MENU

## LÖWENZAHN-SELECTION

HISTORIC  
SOUTH TYROL

Botschafter zeitloser Gastlichkeit.

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

- Ingrids Tapas aus wildem Löwenzahn** 16,00.- €  
7 edle Köstlichkeiten vom Löwenzahn . Geröstetes Roatnockerhof-Roggenbrot . BIO Cremebutter mit Löwenzahnblütenspitzen
- Beef Tartar vom Widumrind** 16,50.- €  
Tempura vom Löwenzahn . Grüner Spargel . Wachtelei . Sauerrahmsenf . Roggen Grissini
- Salmone Dolomiti . Räucherlachs & Bergblüten** 17,00.- €  
Löwenzahn Natur . Knospen . Wurzeln . Blüten . Warme Toastbrotsscheiben . Wacholder BIO-Butter . Terlaner Spargel
- Löwenzahn Suppen-Triologie** 10,00.- €  
Cremig, klar & Essenz . Grünkraft Öl . Brotcroûtons . Gebackene Löwenzahnpraline

## VORSPEISE

- Rote Chili Tagliolini mit Löwenzahnpesto** 13,00.- €  
Löwenzahngrün-Pesto . Löwenzahnfrischkäse . Löwenzahnpeffer . gerösteter Buchweizen
- Risottino Vialone Nano** 14,00.- €  
Umami aus Trentingrana Vecchio . Gebackene Raviolini . Gegrillter weißer Terlaner Spargel
- Gelbwurzel Capelletti** 14,00.- €  
Trentingrana Emulsion . Olivenöl Gardasee . Tempura vom Löwenzahn . Grüne Spargel . gegrillte Radieschen
- Grüne Löwenzahn Cavatelli** 13,00.- €  
BIO Getreide . Confierte Datterini Tomaten mit Löwenzahnhonig . geräucherte Burrata . Grünes Olivenöl

### 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 (Freilandeier)  
„L'Essenza nel Bosco“, Brezer Joch (getrocknete Kräuter)  
Koflhof St. Felix (Kräutertee)  
Latteria Sociale di Fondo (Trentingrana und Käsewaren)  
Azienda Agricola Anselmi in Brez – Val di Non (Apfel)  
Salmone Dolomiti in Niederdorf (mit Alpenkräuter geräucherter Bio-Lachs)

## HAUPTSPEISE

- Duett vom Bachsaibling-Filet** 20,00.- €  
Knusprig in Maisflocken . gegrillt in Kräuterkruste . Kartoffelcreme . Löwenzahn-Spinat-Wurzeln & Knospen Radieschengemüse . Grünkraft Öl
- Rosa Linsen & Löwenzahn Gröstl** 16,00.- €  
Löwenzahngemüse . Weißer Spargel . Cashew Nüsse . Alpencurry . Kartoffel
- Das Wachtel-Brüstchen & das Wachtelei** 23,00.- €  
Weiße Polenta Fattoria del Garzador . Löwenzahnspinat . Gepuffter Dinkel
- Das Filetstück vom jungen Ferkel** 19,00.- €  
Löwenzahnwurzelpfeffer . Frittiertes Löwenzahnrollchen . Löwenzahnölessenz . Kartoffelwürfel . Grüne Spargeln . Mezzet Speck Widumhof
- Das CERVO Steak (250 g) & Waldaromen** 31,00.- €  
Fermentierte wilde Preiselbeeren . Essenz aus Galgant, Balsamico und Löwenzahnhonig . wildes Gemüse . Löwenzahnkruste . Kartoffelwürfel

## DESSERT

- Löwenzahnblüten Joghurtmousse** 8,50.- €  
Quintessenz von der Löwenzahnblüte . Schokopralinen . Beeren Mandel-Crumble
- Parfait & Sorbet vom Löwenzahn** 10,00.- €  
Melinda Apfel . Pomme D'Or Balsam . Rhabarberessenz . eingelegte Beeren
- Löwenzahn Millefeuilles** 9,00.- €  
Südtiroler Mascarpone . Weiße Schokolade . Gepuffter Dinkel . Löwenzahnkaramell . Beeren

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