

CERVO Genuss
Anleitung für Zuhause



Liebe*r Genießer*in,

es freut uns, dass Sie sich für eine Spezialität aus der Cervo Küche entscheiden haben.

Hier einige Tipps für die finale Zubereitung der einzelnen Gerichte.

#cervo salad

Der Cervo Salat aus Löwenzahn, Schafgarbe, Frauenmantel, Giersch, kriechender Günzel, Spitzwegerich, Vergissmeinnicht, guter Heinrich, Kresse und Terlaner Spargel ist mit dem Natur-Heuschinken vom Widumhof und den Ei vom Strickerhof verfeinert. Für den Verzehr das beigefügte Dressing aus Olivenöl vom Gardasee und mit Galgantwurzel aromatisiert, dem Salat untermischen und fertig ist der Antipasto.

Die **Galgantwurzel** stammt aus der Familie der Ingwergewächse und hat lt. Hildegard von Bingen aufgrund seiner Schärfe einen wärmenden und wohltuenden Einfluss auf den Organismus. Genau richtig für diese Zeit!

#cervo primo

Für das Menü am Feiertagswochenende vom 1. Mai, hat Ingrid eine besondere Lasagne zubereitet: Polenta aus dem Nonstal und am Roatnockerhof gemahlen, schichtet sich mit Cacciotta-Käse, Heumilch-Béchamel und Trentingrana-Käse der Sennerei Fondo. Die Confit-Tomaten und der heimische Löwenzahnspinat verleihen Frische und eine bittere Abwechslung.

Zur Fertigstellung noch ca. 20 Minuten im Ofen bei 180° C Ober- und Unterhitzen backen. Variante: kann auch kalt verzehrt werden.

#cervo secondo

Die Rindswangen vom Widumhof sind in Wurzelgemüse und Teroldego geschmort. Für den optimalen Genuss, den Vakuumbbeutel für 10-15 Minuten im siedenden Wasser wärmen. Dasselbe gilt für das Kartoffelpüree. Tipp: Wer das Hauptgericht besonders schön am Teller anrichten möchte, kann einfach ein Eck des Vakuumbetels mit einer Schere abschneiden, denselben als Spritzbeutel (mithilfe eines Geschirrtuchs, da heiß) verwenden und den Teller garnieren.

#cervo dolce

Das Mousse ist mit der französischen Valhrona-Schokolade zubereitet und mit Waldfrüchten mariniert. Die feine Süße im Dinkel-Crumble stammt vom Löwenzahnkaramell, passend zur Jahreszeit und unserem Gebiet.

Wir wünschen einen **guten Appetit** und freuen uns über ein Feedback, Kommentare und Anregungen.

Tipp: verfeinern Sie Ihre Speisen mit unseren hausgemachten **Löwenzahnpesto**.

Herzliche Grüße

Handwritten signature in black ink, appearing to be 'M. Kofler'.

Ihre Familie
Kofler Mocatti

Hotel Zum Hirschen
Malgasottstraße 2
39010 Unsere Ib. Frau i.W.
zumhirschen.com