CERVO

RESTAURANT

Löwenzahn,

die Zeit des Erwachens

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 den frischen Genuss mit Familie, Freunden und Bekannten.

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

Dabei lassen wir uns von Slow-Food-Prinzipien, überliefertes Wissen über ganzheitliche Gesundheit von Hildegard von Bingen und jenes von Wildkräuterpfarrer Hermann Josef Weidinger inspirieren. Wir verzichten bewusst auf Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe jeglicher Art. Im Gegenzug greifen wir auf Gewürze und Aromen wie Mutterkümmel, Quendel, Bertram, Galgant sowie Bergessenzen zurück.

Ingrid Mocatti und das CERVO Team

zumhirschen.com

SÜDTIROLER GASTHAUS
hgv
LOCANDA SUDTIROLESE

HISTORIC
SOUTH TYROL
Botschafter zeitloser Gastlichkeit.

Gut zu wissen

Für die Herstellung unserer Gerichte, beziehen wir großteils der Produkte und Zutaten beim Natur-Shopping in Wäldern und Bergwiesen, aus dem Garten unserer Kräuterfrauen sowie aus ausgewählten Bio-Bauernhöfe und Produzenten:

CERVO Partner & 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 (Freilandeier)

. Koflerhof in St. Felix (Kräutertee)

. Latterie Sociale di Fondo e Castelfondo (Trentingrana und Käse)

. Hofkäserei Moarhof Ahrntal

. Giorgio Anselmi di Brez (Apfel)

. Kirnig in Aldein (Südtiroler Edelpilze Bio)

. Altrei Lupinienkaffeebauer – Altrei (Lupinienkaffee)

. Meraner Mühle – BIO Mehl Regiokorn

CERVO Elixier - ein Ritual

Das Elixier ist ein Konzentrat aus Aromen und Essenzen des Waldes. Angelehnt an die Rezeptur von Hildegard von Bingen, bereitet das warme Elixier zu Beginn der Mahlzeit, den Körper sanft auf die Nahrungsaufnahme vor. Die Düfte stimulieren die Speichelproduktion und „öffnen“ den Magen. Das Hildegard-Elixier lädt den Gast zum An- und Runterkommen ein. Es verkörpert die Langsamkeit und den bewussten Genuss.

Signature Dish – sd

Gerichte die mit SD gekennzeichnet sind, sind Gerichte, die unverkennbar die Handschrift von Ingrid Mocatti tragen.

V egetrisch

G luten frei

L aktose frei

A llergene: gerne können Sie sich bei Fragen zur Zusammensetzung der Speisen an unsere Servicemitarbeiter wenden

Der Protagonist: Löwenzahn „Taraxacum officinale“

Kräuterpfarrer Hermann-Josef Weidinger (1918-2004) weilte Ende des vorhergehenden Jahrtausends mehrmals hier am Deutschnonsberg, um sich intensiv mit dem Löwenzahn hier in dieser Bergregion an der Schnittstelle zweier Kulturen, tiefgründige auseinander zu setzen. Löwenzahn hat laut Pfarrer Weidinger bereits in der Medizin der alten Chinesen und amerikanischer Ureinwohner eine besondere Wirkung auf das Wohlergehen. Diese Wildpflanze ist reich an Bitterstoffen, Antioxidantien, sekundären Pflanzenstoffen, Cholin, Inulin, Vitaminen und Mineralien, weist eine sehr appetitanregende Wirkung auf, fördert die Ausschüttung von Verdauungssäften, erzielt besonders im hochalpinen Bereich besondere Wirkungen bei Völlegefühl, Harnwegsinfektionen und stärkt die Leber und Galle. Im Frühjahr schenkt Löwenzahn Lebenskraft als Tonikum und Blutreinigungsmittel, das die Schlacken aus dem Körper treibt. Und wird auch, als europäischer Ginseng bezeichnet.

Südtiroler Gasthaus

Seit 2023 sind wir Mitglied der Vereinigung **"Südtiroler Gasthaus".** Die Auszeichnung stellt jahrhundertealte Südtiroler Gasthauskultur in den Mittelpunkt und vereint familiengeführte Betriebe, die echte Gastlichkeit Tag für Tag mit Leib und Seele leben.

Wir legen großen Wert auf die Pflege und Weiterentwicklung der traditionellen Südtiroler Küche. Unsere Gerichte werden aus hochwertigen heimischen Produktesn, angepasst an die jeweilige Jahreszeit, nach überlieferten Rezepten auf altbewährte Weise zubereitet oder neu interpretiert. Freuen Sie sich auf Südtiroler Genussmomente!

Antipasto

CERVO Hirsch-Tartar. Handgeschnitten

Nonsberger Hirsch 120g . Sauerrahm. Löwenzahn Tempura . Preiselbeeren. Löwenzahnblütenspitzen . Bio-Butter . Löwenzahnknospen. Schwarzbrotchips

Euro 18

Löwenzahnnest & knusprig Onsen-Ei vom Strickerhof

Löwenzahn frisch & knackig . Blüten . neue Kartoffeln . Freilandei nach Onsen Methonde gegart . weisse Spargeln Zambana . Boznersauce

V, L Euro 17

Löwenzahn-Pressknödel

Ahrnthaler-Graukäse . lauwarmer Spargel-Kartoffelsalat . Löwenzahn-Olivenöl-Butter . Trentingrana Latteria Sociale di Fondo

V Euro 17

Schaumsuppe aus Löwenzahn. „Hildegard von Bingen“

Löwenzahnblüten-Öl . Roggen Croûtons . Mariniertes Eigelb vom Strickerhof Ei . Diptampulver

V Euro 9

Primo

Löwenzahn Polenta Pralinen Val di Non

Polenta Pralinen Knusprig gebacken . Trentingrana Creme . Löwenzahnspinat . Galgant Pfeffer

V,G Euro 15

Grüne Löwenzahn Tortelloni

Fülle mit Ricotta Val di Non, Mascarpone, Löwenzahn . Kirnig Kräuterseitlinge . Löwenzahn Pesto . Safranschaum . Tomatenschalenkrokant

V Euro 16

Löwenzahn Heu & Stroh

Hausgemacht grüne und gelbe Eierteigtagliolini . CERVO Hirsch Bolognese, handgeschnitten . Natives Olivenöl . Blütenspitzen

L Euro 15

Regiokorn Löwenzahn-Spätzle

Regiokorn Mehlmischung aus Dinkel- und Weizenmehl . Trentingrana-Espuma . Aktivkohlestaub . gehobelter Roatnocker Bergkäse . vegetarische Reduktion . Löwenzahnblüten

V Euro 15

Secondo

Vegetarisches Löwenzahn Geröstel

Löwenzahn Blätter, Knospen, Blüten . Löwenzahnwurzel . Neue Kartoffeln . Spargeln . Ackerbohnen . Mutterkümmel Hildegard von Bingen . Freiland-Ei vom Strickerhof nach Onsen Methode gekocht

V, L,G Euro 19

Filetstück der Bergforelle

Löwenzahngemüse . Löwenzahn-Pesto . Aktivkohle . Kartoffelpüree . getrocknete Malvenspitzen

L,G Euro 24

Tagliata vom Kalbsrücken

Löwenzahnknospen . Blüten . Salat . Gemüse . Kalbssteak 200 g (ITA) . Galgant & Aktivkohle . Spaltenkartoffeln . Trentin-Grana Späne . Süß & saure Sauce

Euro 27

„Brust-Kern“ Kreuzung vom Piétrain Jungferkel, Widumhof

Geschmorte Rippchen „24 St“ . Löwenzahnrisotto Acquarello . Grüner Spargel . Löwenzahn in Tempura

L Euro 19

Perlhuhnbrust Kross Gebraten

Perlhuhn (Veneto) . Löwenzahnspinat . Löwenzahn in Tempura . Kartoffelpüree . Preiselbeeren.

Euro 23

Dolce:

Naturjoghurt Sorbet

Löwenzahnkaramell . Weiße Schokolade Crumble . Frisches Beerenkompott.
Löwenzahnblütenspitzen . Süße Löwenzahnblütenessenz

Euro 9

Creme Brûlée aus Löwenzahn & BIO Milch

Erdbeeren . Rhabarber Kompott . BIO-Naturjoghurt .
Löwenzahn-Rhabarbereis . Geröstete Waldnüsse

Euro 10

Löwenzahnblüten-Tiramisu, im Glas

Himbeermark . Hausgemachte Amaretto Kekse. Mascarpone. Zitronenmelisse

Euro 9

Käseerlebnisse: Drei 3 . Nonsberger Käse Raritäten .

Besondere Raritäten von weich bis hart, elegant begleitet von hausgemachte Chutney´s

Euro 16

BIO Roatnocker Kuhmilch Schnittkäse vom Tiroler Grauvieh

Löwenzahn Pesto . Mostarde . Konfitüre . Karamell und diese besondere Käserarität

Euro 16

Aus der Gasthausküche

Beef-Carpaccio

Widumhof Beef Carpaccio . Wildkräutersalat . BIO-Roggengrissino .
Natives Olivenöl & Zitrone . Trentingrana Späne

L Euro 18

Schlutzkrapfen aus Bio-Roggen

Bio-Roggen Meraneer Mühle . Wilder Spinat & Frischkäsefüllung .
Bergbutter . Trentingrana . Zarte Bergblütenspitzen

L Euro 14

Zwei Käseknödel & der Quendel

Frische Salatspitzen . Fontal-Käse Caseificio di Fondo . Quendel-Bergbutter .
Trentingrana

V Euro 13

Gulasch aus Beef-Wadenbein

Jungrind Widumhof . Grüne Kräuter-Speck-Knödel . Marinierte Frühlingssalate

Euro 17

CERVO Hirsch Burger

Löwenzahngrün . Tomate . Nonsberger Hirschfleisch . Fontal Schmelzkäse .
Speck Widumhof . Löwenzahn-Pesto . Trentin Grana . BBQ Sauce & Red Onions

Euro 17

Knuspriges Truthahn Schnitzel – goldgelb gebacken

in der Vinschger Cornflakeskruste . Röstkartoffeln . Preiselbeeren

L 17 Euro

Karamellisierter Melinda Apfel-Ricotta Schmarrn

Löwenzahn-Eis . Apfelmousse . karamellisierte Nüsse

V 12 Euro

Cervo Kids

Die klare Wurzel-Kraftsuppe
mit Dinkel-Frittate

Euro 6

Hausgemachte Bandnudeln
mit hausgemachter Bolognese

Euro 9

Nonsberger Spinatnocken
Zwei Spinatnocken mit zerlassener Butter
und geriebenem Trentingrana

V Euro 8

Ingrids Mini „Fleischkrapflen“
Kartoffelpüree . Natursaftl . Preiselbeeren

Euro 11

Hausgemachtes Löwenzahneis
zwei Kugeln

V Euro 4,5