



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



**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)
- . L'Essenza del Bosco (getrocknete Kräuter und Kräutertee)
- . Latterie Sociali di Fondo e Castelfondo (Trentingrana und Käse)
- . 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.

Vegetarisch

Gluten frei

Laktose frei

Allergene: 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 Produkten, angepasst an die jeweilige Jahreszeit, nach überlieferten Rezepten auf altbewährte Weise zubereitet oder neu interpretiert. Freuen Sie sich auf Südtiroler Genussmomente!



Antipasto & Suppe

Löwenzahnherzen mit Onsen Ei

Marinierter Löwenzahnsalat . Kräuterdressing . In Niedertemperatur gegartes Freiland Ei vom Strickerhof nach Onsen Methode . Neue Kartoffeln . Zambana Spargeln . Kräuterdip

V, L

16 Euro



Tortello Noneso von Ingrid neu interpretiert sd

Nonsberger Kartoffel-Pancake . Löwenzahn: Blätter sowie Knospen, frisch und fermentiert . Sauerrahm . Geräucherter Guanciale Widumhof fein geschnitten . Galgant . Hirtenkäse von der Sennerei Castelfondo

18 Euro



Battuta vom Widumrind & Löwenzahn sd

Einheimisches Beef vom Widumhof handgeschnitten . Mortandela Zweierlei als Chips und geräuchert . Bio-Butter Roatnocker . mariniertes Eigelb . Sauerrahmdip . Löwenzahn knackig & frisch. Roggenkörner

20 Euro

Schaumsuppe aus Löwenzahn

Cremige Schaumsuppe . Löwenzahn-Öl . Roggen Croûtons . Bio-Roggen Grissino mit in Kräutern geräucherter Salmone Dolomiti

9 Euro

Antipasto



Primo

Regionkorn-Roggen-Fagottini sd

Fagottini aus Regiokorn BIO Mehl der Meraner Mühle . Trentin-Grana-Fonduta Fülle . Löwenzahn-Spinat . mit Löwenzahnkaramell confierte Datteltomaten . Galgantpfeffer



V

15 Euro

Löwenzahn-Polenta Val di Non cremig & samtig

Grobkorn Polenta vom Roatnockerhof . Zweierlei Tomaten . Löwenzahn-Pesto. Löwenzahnsalat . Löwenzahnknospen. Burrata

V

14 Euro

Vitagran Löwenzahn Tagliolini

Vitagran Rieper Mehl . grüne Spargeln . Rinder-Bolognese Handgeschnitten vom Widum-Beef . Natives Olivenöl . Blütenspitzen

15 Euro

Acquarello Löwenzahn-Spargel-Risotto

Löwenzahnblüten . Trentiner Spargelgemüse . Löwenzahn-Wurzelöl . Frischkäse vom Roatnockerhof

V,G

15 Euro

Primo



Secondo

Vegetarisch. Geröstel aus Löwenzahn, Spargeln und Berglinsen

Löwenzahnblätter, -knospen, -wurzeln. grüne Linsen. Bergkartoffeln. Grüne Spargel. Mutterkraut

V, L

18 Euro

Filetstück vom Baccalà

Weißer Cannellini Bohnen . Löwenzahnspinat . mit Löwenzahnkaramell confierte Datterini Tomaten . Pinienkerne . Taggiasche Oliven . Nonsberger Kartoffelreiber

L

24 Euro

Brüstchen vom Freilandhuhn

Löwenzahnspinat, -knospen, -wurzeln . Grüne, gegrillte Spargel . Kartoffeln . Melinda Apfel süß sauer

L,G

19 Euro

Ossobuco vom Junkferkel sd

Geschmorte Ossobuchi 24h gegart. Grüne Spargeln . Acquarello-Löwenzahnrisotto . Löwenzahnblätter . Blütenspitzen

G

19 Euro

CERVO. Hirschrücken in Niedertemperatur gegart

Hirschfilet in Tranche 240 g . Löwenzahn-Schüttelbrotkruste . grüne Spargeln. Löwenzahnspinat . Kartoffeln . Preiselbeeren . Bertram

L

33 Euro



Secondo



Dolce

Cremoso von der weißen Schokolade sd

Cremige, weiße Schokolade . eingelegte Beeren . Schoko-Kartoffelpraline . Grüner Löwenzahnstaub . Löwenzahnblüten . Zitronenmelisse

V, G

9,50 Euro

Ricotta Knödel in der Löwenzahn-Blütenkruste

Potpourri aus Erdbeeren und Rhabarber . BIO-Naturjoghurt . Karamellisierter Hafer



V

9 Euro

Löwenzahnblüten Parfait & di Lupinie

Altreier Lupinien Latte Macchiato Espuma . Himbeerensenz . Pancakes . Zitronenmelisse

V, G

10 Euro

Käseerlebnisse

Nonsberger Käse Selection

Exzellente Köstlichkeiten, an der Schnittstelle zweier Kulturen

Löwenzahnmostarde . Löwenzahn

V

18 Euro