



# CERVO

## RESTAURANT

### Der Wald, eine genüssliche Vielfalt

Rund um den Zum Hirschen erwachen Wald und Wiesen in frischem Grün, die Sonne wärmt die klare Bergluft und lädt zu sanften Aktivitäten in der Natur ein. Ruhesuchende finden einsame Wanderwege inmitten einer einzigartigen Flora und Fauna: entlang des Mendelkamms, am Fuße des Laugen oder auch rund um den Felixer Weiher. Schritt für Schritt nähert man sich der Sommerzeit.

Das ist die Zeit des Erlebens des Waldes. Die Zeit für das Natur-Shopping in unseren Wäldern und Bergwiesen. Im CERVO Restaurant dreht sich die Schaffenskraft von Ingrid Mocatti und ihrem Team rund um die Aromen des Waldes und der Wildkräuter in Kombination mit den hochwertigen Produkten der Nonsberger Landwirtschaft.

Dabei lassen wir uns in unserem Südtiroler Gasthaus von Slow-Food-Prinzipien, überliefertes Wissen über ganzheitliches Wohlbefinden 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](http://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.

**V**egetarisch

**G**lutenfrei

**L**aktosefrei

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

*„Bring Farbe in dein Leben! Im Alltagstrott sind wir ja oftmals derart mit Verpflichtungen und Erledigungen zugepflastert, so dass unsere Aufmerksamkeit für die Farben der Natur unbemerkt abhandenkommt. Da ziehen höchstens nur mehr die Leuchtreklamen und so manch schrill gefärbtes Auto unsere Blicke auf sich. Unvergleichlich schöner sind hingegen die Farben, die uns die Natur in schier zahllosen Nuancen an den Weg stellt.“*

Kräuterpfarrer Hermann-Josef Weidinger (1918 – 2004): Prämonstratenser Chorherr, Missionar, Kräuterpfarrer



## 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

### **Onsen Ei vom Strickerhof**

Kräutersalate aus Wald & Wiese . Fichten- & Lärchensprossen . Kräuterdressing .  
In Niedertemperatur gegartes Freiland-Ei vom Strickerhof nach Onsen Methode .  
Neue Kartoffeln . Kräuterdip



V, L, G

16 Euro

### **Hummus von der Ackerbohne**

**SD**

Fermentiert: Baumbart, Giersch und Wurzeln . Waldkräuter Salate mariniert .  
Ackerbohne *Fava di Fratte Rosa* . Bergbrotchips BIO . Haselnüsse



V, L

18 Euro

### **Widum Beef-Carpaccio vom Scherzl**

**SD**

Grünes Lärchenöl . Trentingrana . Rinds-Carpaccio vom Widumhof . In Tempura  
gebackener Guter Heinrich . Radieschen . Roggenbrösel . gegrillte Seitlinge Kirnig  
. Wildkräutersalate . Zitronenkaviar



20 Euro

### **Die Bergwiesenschaumsuppe nach Hildegard v. Bingen**

Grünes Fichten-Kräuter-Öl . Roggen Croutons . BIO Roggen Grissino . geräucher-  
ter Saibling "Salmone Dolomiti"

V

9 Euro

**Antipasto**



## Primo

### **Trentingrana Fagottini auf Wiesenkräuter**

**SD**

Eierteig mit BIO-Roggen Regiokorn der Meraner Mühle . Trentingrana-Fonduta Fülle. Radieschen-öl . Galgantpfeffer . Wildkräuterspinat



V

15 Euro

### **Waldkräuter-Risottino**

Riso Carnaroli Acquarello Bio . Öl von der Latschenkieferwurzel . Fichten- & Lärchensprossen . Waldkräuter . Gampen Bunker Käse Caseificio di Fondo

V, G

14 Euro

### **Grobkorn Polenta vom Roatnockerhof**

Frischkäse Roatnockerhof . Datteltomatenessenz & -confit . Fichtenpesto . marinierte Kräutersalate aus Wald & Wiese

V

14 Euro

### **Brennnessel Vitagran Tagliolini**

Vitaminreiche Rieper Vitagran Mehlmischung . Grüne Erbsenschoten . Handgeschnittenes Ragout vom Reh . Natives Olivenöl . Blütenspitzen

15 Euro

**Primo**



## Secondo

### **Vegetarisches Geröstel**

**SD**

Berglinsen . Seitlingpilze Kirnig . Nonsberger Bergkartoffeln . Grüner Lauch . Wildes Gemüse . Mutterkümmel .



V, L, G

18 Euro

### **Smoke. Das Fillet der Rosa marmorierten Bergforelle und die Fichte.**

Sprossen, Samen & Öl von der Fichte . Datterini Tomaten . Pinienkerne . Kräuter-Kartoffeln . Räuchersalz . Steinpilzstaub

G

24 Euro

### **Ossobuco-Ragout vom Jungferkel & Risottino**

**SD**

Waldgemüse . Acquarello Carnaroli Risottino . Blütenspitzen . Ragout vom Ossobuco in Niedertemperatur gegart

G

19 Euro

### **Kross & würziges Brüstchen vom Freiland Huhn**

Preiselbeeren . Neue Kartoffeln . Himbeeren-Fichten Mostarda . Wilder Radicchio "dell'orso" (Milchlattich)

G

19,50 Euro

### **CERVO . Contre-Filet vom Hirsch**

Schüttelbrotkruste mit Waldaromen . Wilder Radicchio "dell'orso" (Milchlattich) . Topinambur-Püree . Nonsberger Preiselbeeren . Bertram

L

33 Euro

**Secondo**



## Dolce

### **Cremoso**

**SD**

Cremige, weiße Schokolade . Beerenmix . Schoko-Kartoffelpraline . Löwenzahnblütenkaramell . Brennnesselstaub . Wiesenblüten . Beeren

V

9,50 Euro

### **Ricotta Knödel in der Fichtensprossenkruste**

Rhabarber . Waldbeeren . BIO Naturjoghurt . Karamellierter Hafer & Roggen vom Roatnockerhof

V

9,50 Euro

### **Cremiges Eis von der Fichte mit Sanddorn-Reduktion**

Beeren . Schokopraline . Süße Chips . Eiscreme von der Fichte . Sanddorn

V,G

9,50 Euro

### **Käseerlebnisse**

Nonsberger Käse Selection

Exzellente Köstlichkeiten, an der Schnittstelle zweier Kulturen

Hausgemachte Mostarde

V

18 Euro