



CERVO

RESTAURANT

MENÜ RADICCHIO TARDIVO

Schritt für Schritt zieht der Herbst mit seiner Farbenvielfalt ins Land. Auf den Nonsberger Feldern steht nun der Radicchio Tardivo bereit zur Ernte: karmin-rot in der Farbe und knackig-frisch mit einer angenehmen bitter-zarten Note im Geschmack.

In den Herbstmonaten dreht sich in der CERVO Küche die Schaffenskraft von Ingrid Moccatti und Ihrem Team rund um den edlen Herbstsalat 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 zu.



Philosophie & Werte

An der Schnittstelle zweier Kulturen leben wir die CERVO Kulinarik, die auf den Werten und Eigenschaften des Hirschen aufbaut:

. Eleganz

. Natürlichkeit

. Ursprünglichkeit

. Stolz

. Freiheit



. Anmut

. Ehrfurcht

. Ehrlichkeit

. Einfachheit

. lokale Verbundenheit

Wir lassen uns hierbei von der Wahrscheinlichkeit des Seins, der spirituellen Kraft des Wallfahrtsortes, von Hildegard von Bingen und der Hildegard Medizin, von Carlo Petrini's Slow Food Philosophie, dem Wissen von Wildkräuterpfarrer H.J. Weidinger rund um Essenzen sowie den Naturprodukten und Aromen des Waldes wohlwollend begleiten.

Wahrscheinlich gibt uns das die Urkraft für unsere tagtägliche Liebe an der Arbeit mit dem Wald und der Natur am Nonsberg.

Edith . Mirko . Ingrid . Das Team



Gut zu wissen

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

CERVO Netzwerk

- . 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 (Freiland Eier)
- . Koflerhof in St. Felix (Kräutertee)
- . L'Essenza nel Bosco (getrocknete Kräuter und Kräutertee)
- . Latteria Sociale di Fondo (Trentingrana und Käse)
- . Giorgio Anselmi di Brez (Apfel)
- . Tiziano Pezzini di Cavareno (Polenta)
- . Kirnig in Aldein (Südtiroler Edelpilze Bio)
- . DELEG Erzeugungsgenossenschaft Radicchio Tardivo

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.



Antipasto & Suppe

NIDO . Radicchio Tardivo-Nest

Bergsaibling "Salmone Dolomiti" . Kürbis-Mousseline . Trentingrana
Himbeeren . Roggenbrissino . Bertram-Staub

18 Euro

Ingrids TAPAS aus dem Nonsberger Radicchio

Kulinarische Spezialitäten in 7 verführerischen Varianten
geröstetes BIO-Sauerteig-Roggen-Brot . native Olivenöl-Cremebutter
nach Hildegard von Bingen

V

17 Euro

Das Widumhof-Wangerl & der Radicchio Tardivo

Lauwarm . Lagrinum Essig Edle Säure . Berglinsen . Olivenöl . Pfeffer .
Galgant

G, L

17,50 Euro

Heiß & cremig . Das Radicchio Tardivo-Schaumsüppchen

Zweierlei von der Nonsberger Bratkartoffel – Chips & Würfel . rote Teroldego-
BIO-Bergbutter . Pfeffer nach Hildegard von Bingen

V

9 Euro

V-Vegetarisch, G-Glutenfrei, L-Laktosefrei

ANTIPASTO



Primo

Tortelloni : Radicchio Tardivo & Kürbis im Dialog

gebrannter Roggen Meraner Mühle . Trentingrana
Kürbis-Chips . Galgantöl

V

14 Euro

Cavatelli . Radicchio Tardivo und Nonsberger BIO-Getreide

Hartweizennudel . Allerlei vom Kürbis – Creme, Chips, Würfel . Frischkäse vom
Roatnockerhof . zarte Blütensprossen . Bertram-Staub

V

14 Euro

Risottino „Carnaroli“ Fattoria del Garzador

Dreierlei vom Radicchio Tardivo – gebacken, geschmort, natur . Teroldego-
Essenz . gehobelter Trentingrana Vecchio

V, G

14 Euro

Cremig und lustvoll . Weiße Polenta Fattoria del Garzador

Herbsttrüffel . Radicchio Tardivo . Nonsberger Ricotta . grüne
Essenz vom Guten Heinrich

V, G

15 Euro

PRIMO



Secondo

Vegetarisch . Mein Radicchio Tardivo-Gröstel

Nonsberger Bergkartoffeln . Kichererbsen . Wurzel vom Nonsberger Garten .
gebackenes Freiland-Ei vom Strickerhof . rote Teroldego-Essenz

V, L

17,50 Euro

Gebratenes Filetstück von der rosa Bachforelle

Kirnig-Edelpilze . Röstbrot . Aktivkohle-Öl . Koriander . "Salsa Verde" vom
Radicchio Tardivo . Parisienne Kartoffeln

L

22 Euro

Das Filetstück vom Ferkel & die Roatnocker-Dinkelflocken

Zweierlei aus dem Radicchio Tardivo – geschmort & natur . 5 Kräuter-Risottino
nach Hildegard von Bingen . Kürbis-Chips

L

20 Euro

Wangerl vom Widum-Beef

48 Stunden in der Niedertemperatur gegart . geschmorter Radicchio Tardivo
Steinpilzschaum . Bergkartoffeln . Schüttelbrot . Galgant

21 Euro

CERVO Hirschsteak (250 g) & der Nonsberger Wald

In Niedertemperatur gegart . Kirnig-Edelpilze . Radicchio Tardivo-Kruste
Wurzeln . rote Teroldego-Essenz . Bergkartoffeln . Radicchio-Konfitüre

L

32 Euro

SECONDO



Dolce

Der Baumstamm in der Herbstwiese

Tronchetto aus Mandelkrokant . Cremoso von der weißen Opalys-Schokolade .
süßer Radicchio Tardivo . Beeren . Walnüsse

V

10 Euro

Millefoglie - karamellisiert

Zweierlei von der Kastanie - Cremoso und Ragout . Radicchio-Essenz
zarte Blüten . Nonsberger Birnen im Teroldego eingelegt

V

9 Euro

Ingrid . Meine fruchtige LIAISON

Bergpflaume . Birne . Kastanien-Pralinen . Radicchio-Sorbet
Preiselbeeren

V, G, L

9 Euro