



# 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: karminrot in der Farbe und knackig frisch mit einer angenehmen bitterzarten Note im Geschmack.

In den Herbstmonaten dreht sich in unserer CERVO Küche die Schaffenskraft von Ingrid Mocatti 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 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-Bauernhöfen 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)
- . DELEG Erzeugergenossenschaft (Radicchio Tardivo)
- . 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)
- . 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

*„Der Kastanienbaum ist sehr warm und hat aufgrund seiner Wärme eine große Lebenskraft, da er die discretio (das rechte Maß, die goldene Mitte) symbolisiert und alles, was in ihm ist, und auch seine Frucht ist nützlich gegen jede Schwäche, die im Menschen ist.“*

Hildegard von Bingen (1098- 1179): deutsche Benediktinerin, Äbtissin, Dichterin, Komponistin und eine bedeutende natur- und heilkundige Universalgelehrte



# 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

### **Widumhofs Ochsenchwanz & die Radicchio Wurzel SD**

Ochsenchwanz knusprig . Radicchio Tardivo Salat . Radicchio-Dip.  
Radicchio-Pesto . geröstete Kichererbsen



17 Euro

### **Ingrids Tapas vom Radicchio Tardivo SD**

Variationen vom Radicchio Tardivo: Frisch & knackig . Fermentiert . Eingelegt .  
Radicchio-Weinkäse Roatnockerhof . Mostarda

V

18 Euro

### **Das Onsen Freiland Ei im Radicchio Tardivo Nest**

Das Strickerhof Ei nach Onsen Methode auf 62°C gegart . Granatapfel  
Radicchio Tardivo als Salat und Creme . Bergkartoffel-Chips . Radicchio Essenz

V,L

16 Euro

### **Schaumsüppchen aus Radicchio Tardivo**

Radicchio Tortellini . Rote Teroldego Butter-Flocke

V

9 Euro

**Antipasto & Suppe**



## Primo

### **Vitagran Radicchio Tagliolini mit Trüffel**

Vitagran Mehrkorn Mehl Rieper . Schwarzer Trüffel . Trentingrana .  
Gebeiztes Eigelb vom Strickerhof, gehobelt . Kornblumenblüten

V

16 Euro

### **Risottino Vialone Nano**

Knackig frischer Radicchio Tardivo . Trentingrana . SAPA-Weintrauben-  
Balsamico . Buchweizenkörner – “Grano Saraceno di Terragnolo”



V

15 Euro

### **Gebrannte Bio-Roggen-Tortelloni mit Radicchio Tardivo**

Füllung: Frischkäse vom Roatnockerhof und Radicchio Tardivo .  
Carbonaraespuma. Speck knusprig . Galgantpfeffer



V

15 Euro

### **Ingrid. Kartoffelgnocchi Dialog “Radicchio Tardivo & Kürbis” SD**

Kartoffelgnocchi . Violina Kürbis Gnocchi . Radicchio Pesto . fermentierte Kürbi-  
swürfel . gehobelter Hirtenkäse der Sennerei Castelfondo . Brotklee-Samen Hil-  
degard von Bingen

V

15 Euro

**Primo**



## Secondo

### **Vegetarisch “in Cartoccio”. Radicchio Tardivo**

Radicchio Tardivo . Zwergtomaten . San Marzano Tomaten . Olivenöl Lago di Garda . Geröstete Salz-Mandeln . Blütenspitzen . Bergkartoffeln

V, G, L

18 Euro

### **Smoke. Bergforellenfilet & Radicchio Tardivo**

Mit Waldaromen gegart . Radicchio Öl & Wurzel . Baumnüsse . Bergkartoffel

G, L

24 Euro

### **Joue de bovin. Das Wangerl vom Nonsberg Beef**

**SD**

Geschmort in Teroldegowein . Bärwurz-Kruste Hildegard von Bingen . Blumenkohl-  
püree . Radicchio Tardivo Wurzel-Tempura



24 Euro

### **Schweineschulter-Tranche vom Jungferkel**

In Niedertemperaur gegaart . Knusprig gebacken . Kartoffelsalat . Radicchio Tardivo .  
Violina Kürbis . Chips . Galgant Pfeffer . Wildkräuterdipp

L

22 Euro

### **Cervo. Nonsberger Hirsch Trilogie**

vom Grill – geschmort – „Polpetta“ . Schüttelbrotkruste . Steinpilze .  
Radicchio Tardivo gegrillt . Nonsberger Grobkorn Polenta .  
Rotwein-Balsam-Essenz

L

33 Euro

**Secondo**



# Dolce

## **Duett aus Creme Brûlée & Preiselbeer Sorbet**

Faire Trade Zucker . Pala Birne eingelegt und chips . Preiselbeer Sorbet. Radicchio Tardivo . Dinkelchips

V

9,50 Euro

## **„Discretio“: die süße Kastanien-Trilogie**

Cremiges Kastanienmousse . Kastanienpralinen . Kastanienerde. Waldbeeren . Grüner Nonsberger Waldstaub . Blüten

SD

10,00 Euro

V

## **Karamellisierter Dinkelblätterteig herbstlich gefüllt**

Bergzweitschgen, Melinda Val di Non Apfel und Noce Bleggiana im karamellisier-  
ten Dinkelblätterteig . Teroldego-Radicchio-Essenz . Fichtenaromaeis

V

9,50 Euro

## **Alles Käse!**

Nonsberger Käse Selection . Exzellente Köstlichkeiten, an der Schnittstelle zweier Kulturen . Hausgemachte Mostarde

V

18 Euro





## Aus der Gasthausküche

### **Kross gebackene Würfel vom Widum-Kalbskopf**

Wald- & Wiesengemüse . Radicchio Tardivo Salsa Rossa . Fichtendip . Kartoffel-  
Steinpilz-Staub

L

17 Euro

### **Schlutzkrapfen - alpin**

„Guter Heinrich“-Wildspinat und Ricottafülle . Blütenbutter . Trentingrana

V

15 Euro

### **Käse-Knödel auf Radicchiosalat**

Fontal-Käse Caseificio di Fondo . Quendelbutter. Trentingrana. Mariniertes Her-  
bst Salat mit Radicchio Tardivo Salat . Mütterkümmelöl

V

14 Euro

### **Gulasch vom Widumhof-Jungrind**

Kräuterknödel . Mariniertes Salat

17 Euro

### **Knuspriges Truthahn Schnitzel – goldgelb gebacken**

in der Vinschger Cornflakes-Kruste . Röstkartoffeln . Preiselbeeren

16 Euro

### **Karamellierter Apfel-Ricotta Schmarrn**

Hausgemachtes Eis . Süßer Radicchio Tardivo . karamellierte Nüsse

V

12 Euro