



CERVO

RESTAURANT

MENÜ SOMMERAROMEN

Der Hochsommer mit seiner ganzen Vielfalt an bunten Sprossen und Blüten erreicht gerade seinen Höhepunkt. Ruhesuchende finden einsame Wanderwege inmitten der Lärchenwälder und Bergwiesen rund um den Felixer Weiher. Sie genießen die Fernsicht vom Gipfel des Laugens. In den Wäldern sprießen derweilen Pilze im feuchten Moose und in ihrer ganzen Würze, während in den Feldern und Nonsberger Gärten die verschiedensten Wild- und Heilkräuter wachsen und gedeihen.

Wenn dann die Energie dieser Jahreszeit nicht mehr aufzuhalten ist, dreht sich auch in der CERVO Küche die Schaffenskraft von Ingrid Mocatti und ihrem Team rund um die Sommeraromen des Waldes, der Gärten und der rauen aber einzigartigen Natur am Nonsberg. Hier fließen dann Gewürze aus der Hildegard von Bingen Medizin, die Elixiere des Waldes sowie unsere besonders wertvollen Produkte der Nonsberger Bauern und ausgewählten Produzenten mit ein. Zudem lassen wir uns von den Schätzen der wilden Nonsberger Natur inspirieren – und Sie?



HISTORIC
SOUTH TYROL

Botschafter zeitloser Gastlichkeit.

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 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 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 (Freilandeier)
- . 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 – Aldein (Südtiroler Edelpilze bio)

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

Mein CERVO Tartar „Natur“ vom Widum Rind

Wildkräutersalate . Strickerhof Eigelb . Trentingrana Vecchio . fermentierte Pfifferlinge . Dinkelgrissino

L

17 Euro

Ingrids TAPAS aus den Nonsberger Garten und Wiese

Spezielles aus dem Garten in 7 verführerische Arten . geröstetes Sauerteig-Roggen-Brot vom Roatnockerhof . Olivenöl-Cremebutter nach Hildegard von Bingen

V

16 Euro

Die Pfifferling-Schaumsuppe

Zweierlei von der Kartoffel Chips und Würfel . fermentierte Pfifferlinge . grünes Bergblütenöl Bio . Hildegard von Bingen Gewürze

V, G, L

9 Euro

ANTIPASTO

V-Vegetarisch, G-Glutenfrei, L-Laktosefrei



Primo

Gebrannte Bertram-Tagliolini aus Bio Getreide vom Roatnockerhof

Handgeschnittenes Ragout vom Hirschen . Himbeerenessenz

14 Euro

Risottino „Vialone Nano“ Fattoria del Garzador

Waldpilze . Bergwiesenkräuter . Quendelöl

gehobelter Trentingrana Vecchio

G, V

14 Euro

Ringelblumen-Cavatelli aus Bio Getreide & Sommertomaten

Nonsberger Bergkräuter . fermentierte Bergforelle

Galgantstaub

14 Euro

Meine grünen Fichtensprossen-Cappelletti

Bio Frischkäse Roatnockerhof . Radieschen . Galgant

marinierte Wiesenkräuter nach Kräuterpfarrer

H. J. Weidinger . Trentingrana-Fonduta . Mortandela-Chips

14 Euro



PRIMO



Secondo

Vegetarisch . Mein Berglinsen-Gröstel

Kartoffel Würfel . Wilder Spinat . Gemüse aus dem Nonsberger Garten
gebackenes Freiland-Ei vom Strickerhof . Flohsamen

V, L

17 Euro

Filetstück vom Bachsaibling – kross gebraten

Sommergemüse . Kartoffeln . Edelpilze Kirnig . Röstbrot
Koriandersamen

22 Euro

Das Filetstück vom Kaninchen & die Roatnocker Haferflocken

Zweierlei vom Pilz . buntes Sommergemüse . Kartoffeln

G, L

22 Euro

CERVO Hirschsteak (250 g) & die Fichte

In Niedertemperatur gegart . Steinpilze . Wiesen-/Sommergemüse
Preiselbeeren . Wacholder-Reduktion . Kartoffeln

G, L

32 Euro



Dolce

Der Baumstamm in der Wiese

Cannolo . Cremoso von der weißen Schokolade
süßes isländisches Moos . Waldbeeren . Haselnüsse

V

10 Euro

Der Sommer-Pfirsich im Glas serviert

Zarte Creme von der Opalys-Schokolade . mediterraner Pfirsich
Creme-Eis aus Bienenhonig . Crumble . Essenz aus Fliederblüten

V

9 Euro

Süße Crème Brûlée aus Bio Bergmilch

Waldbeeren . Bio Joghurt. Marroni-Perlen nach Hildegard von Bingen . Him-
beeren-Sorbet . Propolis-Blütenpollen

V

9 Euro



Aus der Gasthausküche

Nonsberger Antipasto

Mezzet Speck . Mortandela Widumhof. Hirsch-Bresaola . Frischkäse vom Roatnockerhof . eingelegtes Gemüse aus dem Garten

16 Euro

Schlutzkrapfen - alpin

„Guter Heinrich“-Wildspinat und Ricotta-Fülle . Blütenbutter

V

14 Euro

Hausgemachte Fontal-Bergkräuter-Knödel

Fontal-Käse Caseificio di Fondo . Trentingrana . Quendelbutter
Kräuter-Salate . Pomme d'Or Walcher dressing

V

13 Euro

Gulasch vom Widumhof-Jungrind

Kräuter-Speckknödel . CERVO Salatschüssel

16 Euro

Knuspriges Truthahn Schnitzel – goldgelb gebacken

in der Vinschger Cornflakeskruste .

Röstkartoffeln . Preiselbeeren

L

16 Euro

Karamellierter Melinda Apfel-Ricotta Schmarrn

Fichtenzapfen-Creme-Eis . Himbeeren . Minze

karamellierte Nüsse

V

12 Euro

Melinda Apfel-Strudel

Butter-Haferflocken-Mürbteig . Haselnüsse . Pinienkerne . Wildsamem

V

4 Euro