



CERVO

RESTAURANT

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 Wildkräuter, Salate und Gemüse wachsen und gedeihen.

In der warmen Jahreszeit, dreht sich 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 Hildgard 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?

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.

V egetarisch

G lutenfrei

L aktosefrei

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

„Die Seele ist wie der Wind, der über die Kräuter weht, wie der Tau, der über die Wiesen sich legt, wie die Regenluft, die wachsen macht. Desgleichen ströme der Mensch ein Wohlwollen aus auf alle, die da Sehnsucht tragen. Ein Wind sei er, der den Elenden hilft, ein Tau, der die Verlassenen tröstet. Er sei wie die Regenluft, die die Ermatteten aufrichtet und sie mit Liebe erfüllt wie Hungernde.“

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

Kräutersalate mit Freiland Onsen Ei

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



V, G

16 Euro

Mariniertes Rosa Saiblings-Filet, im Wildkräuter Smoothie

Gurken Röllchen . Weißer Rettich . Milchlattich . Spitzwegerich . Borretsch . Wildkräuter Smoothie

L

18 Euro

Widum Beef-Battuta & die Hirsch Bresaola

SD

Handgeschnittene Battuta vom Widumhof Rind . Luftgetrocknetes Hirsch . Trenningrana . Kräutersalate . marinierte Pfifferlinge . gepuffter Bio-Roggen . Bio Butter . Sauer Rahm Dip



22 Euro

Cremsüppchen aus wildem Bergspinat leicht Pikant

Rotes Tomaten Öl . wilde Kräuter . Blüten . Chili . Roggen Grissino

V

9 Euro

Antipasto



Primo

Roggen-Tortelloni aus Brennessel

SD

Eierteig mit BIO-Roggen Regiokorn der Meraner Mühle . Trentingrana-Fonduta Fülle. Brennessel Gemüse . Galgantpfeffer .



V

15 Euro

Ricotta “Gnocchi” auf Borretsch Creme

Ricotta vom Caseificio di Fondo . Pfifferlinge . Knusprige Borretsch Blätter und Creme . Schüttelbrot Brösel

V

14 Euro

Grobkorn-Polenta vom Roatnockerhof

Cremige Polenta von Roatnockerhof . Getrocknete Tomaten . San Marzano
reduktion Datteltomten Confit . Burrata . Kräutersalate aus Wald & Wiese

V

14 Euro

Vitagran Tagliolini aus Gutem Heinrich

Vitaminreiche Rieper Vitagran Mehlmischung . Guter Heinrich Spinat . Hand
geschnittenes Gemüseragout . Natives Olivenöl . Blütenspitzen

V,L

15 Euro

Primo



Secondo

Der Nonsberger Garten & Aktivkohle-Risottino

SD

Sommergemüse . Radieschen . Milchlattich . Chili . Baumknospen . Pfifferlinge .
Steinpilze . Risottino Acquarello mit Schwarzkohle

V, G

18 Euro

Smoke. Das Bergforellefilet und die Lärche .

Auf Lärchenblüten gegart . eingelegte Lärchenzapfen . Lärchenöl . Spitzwegerich .
Haselnüsse . Rauchsatz . Steinpilzkartoffel

G, L

24 Euro

„Poitrine“ Kross gebratenes Brüstchen vom Jungferkel

SD

Sous vide gegart . Karottenpüree . Wilder Spinat . Pfifferlinge . Sellerie Cracker .
Bergwiesen Kräuter

G

20 Euro

Filetstück vom Nonsberger Rind

Brennnesselcreme . Sprossen . Radieschen . Tomaten Mostarda . Teroldego
Reduktion . Nonsberger Kartoffel

G

27 Euro

CERVO . Contre-Filet vom Hirsch

In Niedertemperatur gegart . Schüttelbrot Bergblütenkruste . Guter Heinrich .
Wildkräuter Creme . Beeren . Nonsberger Kartoffel

33 Euro

Secondo



Dolce

Nonsberger Ricotta-Knödel & die Vinschger Marille

BIO Naturjoghurt . Marillen . Karamellierter Hafer . Süße Brösel

V

9,50 Euro

Süßer Gazpacho aus Sommerbeeren

Haselnuss Grissino . Cremiges Waldbeeren Eis . geröstete Nüsse . karamellierte Hafer flocken . Schokocrispis

V

9,50 Euro

Cremoso

Cremige, weiße Schokolade . Beerenmix . Schoko-Kartoffelpraline . Fichtenkaramell . Brennesselstaub. Wiesenblüten .

V

9,50 Euro

Käseerlebnisse

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 . Kräuter Salsa Verde . Fichtendip . Kartoffel-Steinpilz-
Staub

L 17 Euro

Schlutzkrapfen - alpin

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

V 15 Euro

Hausgemachte Fontal- Käse-Knödel

Fontal-Käse Caseificio di Fondo . Quendelbutter. Trentingrana. Kräutersalate .
Mütterkümmel essenzenz

V 13 Euro

Gulasch vom Widumhof-Jungrind

Kräuterknödel . Mariniertes Salat

17 Euro

Knuspriges Truthahn Schnitzel – goldgelb gebacken

in der Vinschger Cornflakeskruste . Röstkartoffeln . Preiselbeeren

16 Euro

Karamellisierter Melinda Apfel-Ricotta Schmarrn

Beeren-Eis . Beerenkonfitüre .

karamellierte Nüsse

V 12 Euro