



**CERVO**

RESTAURANT

## **MENÜ WALDAROMEN**

Der Frühsommer mit seiner ganzen Vielfalt an Sprossen und Blüten zieht ins Land. Ruhesuchende finden einsame Wanderwege inmitten der Lärchenwälder und Bergwiesen rund um den Felixer Weiher. Sie genießen die Fernsicht auf den Gipfel des Laugen. In den Wäldern sprießen frische Knospen und Sprossen in ihrer ganzen Zartheit, während die Bergwiesen von bunten Kräuterblättern und -blüten überzogen sind.

Wenn die Energie dieser Jahreszeit nicht mehr aufzuhalten ist, dreht sich in der CERVO Küche die Schaffenskraft von Ingrid rund um die Aromen des Waldes und der rauen Natur am Deutschnonsberg. Hier miteinfließen lasse ich die Gewürze aus der Hildegard von Bingen Medizin, die Elixiere des Waldes sowie unsere besonders wertvollen Produkte der Nonsberger Bauern & ausgewählte Produzenten. Zudem lassen wir uns von den Geschenken der wilden Nonsberger Natur inspirieren.



## Philosophie & Werte

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

- |                    |  |                        |
|--------------------|--|------------------------|
| . Eleganz          |  | . Anmut                |
| . Natürlichkeit    |  | . Ehrfurcht            |
| . Ursprünglichkeit |  | . Ehrlichkeit          |
| . Stolz            |  | . Einfachheit          |
| . Freiheit         |  | . 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



## Antipasto & Suppe

### **CERVO Hirschrücken Tagliata lauwarm**

Wildkräutersalate . Eingelegte Pilze . Trentingrana . handgezapfte Waldsprossen . Dinkelgrissino

L

16 Euro

### **Ingrids TAPAS aus dem Wald**

Spezielles aus Wald & Wiese in 7 verführerische Arten . geröstetes Sauerteig-Roggen-Brot vom Roatnockerhof . Cremebutter mit Fleur de Sal Kristalle und Wiesenblüten

V

16 Euro

### **Waldaromen-Schaumsuppe**

Lärchenaroma . Fermentierte „Kirnig“ Pilze . Bio-Naturjoghurt  
Waldkräuteröl

V

9 Euro

V-Vegetarisch, G-Glutenfrei, L-Laktosefrei



## Primo

### **Grüne Brennnessel-Tagliolini**

Handgeschnittener Ragout vom Widumhof Ferkel-Ossobuco . Wald-Pesto

14 Euro

### **Risottino „Vialone Nano“**

Waldkräuter . Nonsberger Bienenhonig . aromatisiertes Olivenöl .

Roatnockerhof Streichkäse vom Lacaune-Schaf

G,L,V

14 Euro

### **Leimkraut Gnocchi aus Kartoffel-Paarlbroten-Teig**

Fermentierter Baumbart . Roatnocker Frischkäse . Trentingrana .

Paarlbroten Granulat . mit Fichtenkaramell confierte Datteltomaten

V

14 Euro

### **Ingrids Fichtensprossen-Cappelletti**

Emulsion aus Trentingrana . Radischen . Galgant . Marinierte Wiesenkräuter .

Mortandela Chips

14 Euro



## Secondo

### **Vegetarisches Geröstel mit rosa Linsen**

Wilder Spinat . Kartoffelwürfel . Wurzelgemüse . gebackenes Freiland-Ei  
Strickerhof . Waldsamen

V,L 17 Euro

### **Filetstück von der Lachsforelle**

Wildes Gemüse . Kartoffelschaum . Kirnig Pilze . Röstbrot

L 22 Euro

### **Kross gebratenes Filetstück vom Ferkel**

In Niedertemperatur gegart . Shitake Pilze . Polenta Creme „Pezzini“  
Holunderblüten Reduktion . gedünstete Wiesenkräuter

G,L 19,50 Euro

### **CERVO Hirschsteak (250 g) & die Fichte**

Getrocknete Steinpilzkruste . Wiesengemüse . Polenta Val di Non  
Holunderblütengelee . Wacholderreduktion

G,L 31 Euro



## Dolce

### **Der Baumstamm in der Wiese**

Cannolo . Cremoso von der Weißen Schokolade . süßes Moos  
Waldbeeren . Haselnüsse . Schokoladesplitter

V

10 Euro

### **Zartschmelzend . Das Hagebutten-Parfait**

Cervia Salzkrokant . Pollen-Essenz . Waldbeeren

V

9 Euro

### **Skyr-Sorbet mit Fichtenessenz**

Skyr-Joghurt . Fichtensprossenkaramell . Beeren .  
Fichtengrissino

V

8 Euro

### **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 – Kräutertee)
- . Latteria Sociale di Fondo (Trentingrana und Käse)
- . Giorgio Anselmi di Brez (Apfel)
- . Tiziano Pezzini di Cavareno (Polenta)