



CERVO

RESTAURANT

Der Wald, eine genüssliche Vielfalt

Rund um den Zum Hirschen erwachen Wald und Wiesen in frischem Grün, die Sonne wärmt die klare Bergluft und lädt zu sanften Aktivitäten in der Natur ein. Ruhesuchende finden einsame Wanderwege inmitten einer einzigartigen Flora und Fauna: entlang des Mendelkamms, am Fuße des Laugen oder auch rund um den Felixer Weiher. Schritt für Schritt nähert man sich der Sommerzeit.

Das ist die Zeit des Erlebens des Waldes. Die Zeit für das Natur-Shopping in unseren Wäldern und Bergwiesen. Im CERVO Restaurant dreht sich die Schaffenskraft von Ingrid Mocatti und ihrem Team rund um die Aromen des Waldes und der Wildkräuter in Kombination mit den hochwertigen Produkten der Nonsberger Landwirtschaft.

Dabei lassen wir uns in unserem Südtiroler Gasthaus von Slow-Food-Prinzipien, überliefertes Wissen über ganzheitliches Wohlbefinden von Hildegard von Bingen und jenes von Wildkräuterpfarrer Hermann Josef Weidinger inspirieren. 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



**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.

Vegetarisch

Glutenfrei

Laktosefrei

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

„Bring Farbe in dein Leben! Im Alltagstrott sind wir ja oftmals derart mit Verpflichtungen und Erledigungen zugepflastert, so dass unsere Aufmerksamkeit für die Farben der Natur unbemerkt abhandenkommt. Da ziehen höchstens nur mehr die Leuchtreklamen und so manch schrill gefärbtes Auto unsere Blicke auf sich. Unvergleichlich schöner sind hingegen die Farben, die uns die Natur in schier zahllosen Nuancen an den Weg stellt.“

Kräuterpfarrer Hermann-Josef Weidinger (1918 – 2004): Prämonstratenser Chorherr, Missionar, Kräuterpfarrer



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!



Sommerfrische

Sommerfrische im Südtiroler Gasthaus – vegetarisch genießen „Das Lieblingsgemüse der Wirtin“

War es früher oft nur Beilage oder pure Dekoration, ist das Gemüse heute zu einem Hauptakteur auf den Tellern avanciert. Wenn unsere Köch*innen aus dem Garten kommen oder die Kräuterbäuerinnen aus dem Feld spontan vorbeischauen, bringen sie oft körbeweise frische Produkte und Ideen mit. Jede Wirtin hat dabei ihren „persönlichen“ Liebling: wie den Kohlrabi, die Zucchini, den Sellerie oder vieles mehr. Die diesjährigen Sommerwochen der Gruppe stehen im Zeichen „Das Lieblingsgemüse der Wirtin“.

In der CERVO Sommerküche rückt die frische und spannende Kombination aus Elementen des Waldes, der Wiese und des Nonsberger Gartens in den Vordergrund. Entdecken Sie die Sommergerichte mit Ingrid's Lieblingsgemüse, dem Gute Heinrich, von Mitte Juni bis Ende Juli.

Südtiroler Gasthaus-Bier „insriGs“

Passend zu den sommerlichen Gerichten servieren die Gastwirt*innen der Gruppe Südtiroler Gasthaus ein eigens für diesen Anlass gebräutes Bier, das „insriGs“ – ein kräftiges, vollmundiges Märzen der Brauerei Batzen Bräu in Bozen.



Antipasto & Suppe

Onsen Ei vom Strickerhof

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



V, L, G

16 Euro

Hummus von der Ackerbohne

SD

Fermentiert: Baumbart, Giersch und Wurzeln . Waldkräuter Salate mariniert .
Ackerbohne *Fava di Fratte Rosa* . Bergbrotchips BIO . Haselnüsse



V, L

18 Euro

Widum Beef-Carpaccio vom Scherzl

SD

Grünes Lärchenöl . Trentingrana . Rinds-Carpaccio vom Widumhof . In Tempura
gebackener Guter Heinrich . Radieschen . Roggenbrösel . gegrillte Seitlinge Kirnig
. Wildkräutersalate . Zitronenkaviar



20 Euro

Die Bergwiesenschaumsuppe nach Hildegard v. Bingen

Grünes Fichten-Kräuter-Öl . Roggen Croutons . BIO Roggen Grissino . geräucher-
ter Saibling "Salmone Dolomiti"

V

9 Euro

Antipasto



Primo

Trentingrana Fagottini auf Wiesenkräuter

SD

Eierteig mit BIO-Roggen Regiokorn der Meraner Mühle . Trentingrana-Fonduta Fülle. Radieschen-öl . Galgantpfeffer . Wildkräuterspinat



V

15 Euro

Waldkräuter-Risottino

Riso Carnaroli Acquarello Bio . Öl von der Latschenkieferwurzel . Fichten- & Lärchensprossen . Waldkräuter . Gampen Bunker Käse Caseificio di Fondo

V, G

14 Euro

Grobkorn Polenta vom Roatnockerhof

Frischkäse Roatnockerhof . Datteltomatenessenz & -confit . Fichtenpesto . marinierte Kräutersalate aus Wald & Wiese

V

14 Euro

Brennnessel Vitagran Tagliolini

Vitaminreiche Rieper Vitagran Mehlmischung . Grüne Erbsenschoten . Handgeschnittenes Ragout vom Reh . Natives Olivenöl . Blütenspitzen

15 Euro

Primo



Secondo

Vegetarisches Geröstel

SD

Berglinsen . Seitlingpilze Kirnig . Nonsberger Bergkartoffeln . Grüner Lauch . Wildes Gemüse . Mutterkümmel .



V, L, G

18 Euro

Smoke. Das Fillet der Rosa marmorierten Bergforelle und die Fichte.

Sprossen, Samen & Öl von der Fichte . Datterini Tomaten . Pinienkerne . Kräuter-Kartoffeln . Räuchersalz . Steinpilzstaub

G

24 Euro

Ossobuco-Ragout vom Jungferkel & Risottino

SD

Waldgemüse . Acquarello Carnaroli Risottino . Blütenspitzen . Ragout vom Ossobuco in Niedertemperatur gegart

G

19 Euro

Kross & würziges Brüstchen vom Freiland Huhn

Preiselbeeren . Neue Kartoffeln . Himbeeren-Fichten Mostarda . Wilder Radicchio "dell'orso" (Milchlattich)

G

19,50 Euro

CERVO . Contre-Filet vom Hirsch

Schüttelbrotkruste mit Waldaromen . Wilder Radicchio "dell'orso" (Milchlattich) . Topinambur-Püree . Nonsberger Preiselbeeren . Bertram

L

33 Euro

Secondo



Dolce

Cremoso

SD

Cremige, weiße Schokolade . Beerenmix . Schoko-Kartoffelpraline . Löwenzahnblütenkaramell . Brennnesselstaub . Wiesenblüten . Beeren

V

9,50 Euro

Ricotta Knödel in der Fichtensprossenkruste

Rhabarber . Waldbeeren . BIO Naturjoghurt . Karamellierter Hafer & Roggen vom Roatnockerhof

V

9,50 Euro

Cremiges Eis von der Fichte mit Sanddorn-Reduktion

Beeren . Schokopraline . Süße Chips . Eiscreme von der Fichte . Sanddorn

V,G

9,50 Euro

Käseerlebnisse

Nonsberger Käse Selection

Exzellente Köstlichkeiten, an der Schnittstelle zweier Kulturen

Hausgemachte Mostarde

V

18 Euro