



Cervo Bistro

Eine naturverbundene Gastronomie, die Gesundheit, Wohlergehen, Spiritualität und Entschleunigung aufbaut, ist für uns besonders wertvoll.

Hierbei rücken die Produkte aus kleinen Kreisläufen von Bauern und Produzenten vor Ort, an der Schnittstelle zweier Kulturen in den Mittelpunkt unseres Tuns. Damit leisten wir aus eigener Überzeugung einen Beitrag, für Ihre Gesundheit. Wir verzichten bewusst auf Geschmacksverstärker und Zusatzstoffe jeglicher Art. Im Gegenzug greifen wir auf Gewürze und Aromen wie Mutterkümmel, Quendel, Bertram, Galgant sowie Berg- und Waldaromen zurück.

Edith, Ingrid, Mirko, Erwin und das Team

Ⓞ Glutenfreie Gerichte Ⓟ Vegetarische Gerichte Ⓛ Laktose freie Gerichte

Sollten gewisse Stoffe oder Erzeugnisse bei Ihnen Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, teilen Sie dies bitte bei Bestellung unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit. Diese erteilen Ihnen gerne genaue Infos.

Im Bedarfsfall können zur Zubereitung unserer Speisen Tiefkühlprodukte verwendet werden.



ALPINE SALATSCHÜSSEL 14,50

Knackige Salatherzen mit Ziegenkäse vom Wegerhof, Speckwürfel, Ingwer, getrockneten Preiselbeeren und gerösteten Paarlbrotwürfeln

MEDITERRANE SALATSCHÜSSEL 14,50

Bunte Salate, Mozzarella, gekochtes Freilandei vom Strickerhof und Chia-Samen, dazu geröstetes Knoblauchbrot und Salatsauce von der San Marzano Tomate Ⓟ



KÖSTLICHKEITEN AUS DER RÄUCHERKUCHL 12,80

Widum-Speck, Rindsgeselchtes, Kaminwürzen, Mortandela mit Kren Ⓛ

MARINierter HIRSCH-CARPACCIO 13,50

mit gegrillten Steinpilzen, Salatspitzen, geraspelttem Nonsberger-Käse, Lärchensprossen-Dressing und Schwarzbrotchips

PSAIER SAIBLING LAUWARM 15,00

mit frischen Salatspitzen, Paarlbro-Carpaccio und Frischkäse vom Roatnockerhof



ZWEI SPECKKNÖDEL 7,00

in der Fleischsuppe mit Schnittlauch

Die KLARE FLEISCHSUPPE 6,50

mit Petersilien-Frittaten Ⓟ



DREIERLEI AUS SÜDTIROLER KNÖDEL 11,80

auf bunten Salaten mit zerlassener Butter, Trentingrana Käse und gehobelten Haselnüssen Ⓟ

Hausgemachte ROGGEN DINKEL-TAGLIOLINI 9,50

mit würzigem Hirschragout

Hausgemachte SCHLUTZKRAPFEN 11,00

mit Blattspinat, Ricotta vom Caseificio Sociale di Fondo und zerlassener Blütenbutter Ⓟ



GEBRATENE SCHWEINELENDCHEN 16,50

im Speckmantel mit kräftiger Sixtus Biersauce und hausgemachte Kartoffel-Kroketten Ⓛ

WIENERSCHNITZEL

vom Truthahn in der Blütenkruste goldgelb gebacken mit Röstkartoffeln 13,50
und mit eigenen, eingeweckten Cervo-Preiselbeeren Ⓛ 15,00

STEAK VON DER SELLERIEWURZEL 15,50

mit Mutterkümmel und Steinpilzen
in Lagrein Dunkel Sauce mit Röstkartoffeln Ⓟ Ⓞ Ⓛ

Erwin's SAFTGULASCH 14,50

vom heimischen Jungrind mit zwei Speckknödeln und geschmorter Karotte

BAUERNGRÖSTEL Val DI NON 15,50

mit Speck vom Widumhof, Rindfleisch, heimische Kartoffeln und Speckkrautsalat Ⓛ Ⓞ



Eine Auswahl von NONSBERGER KÄSE 13,50

mit hausgemachter Konfitüre Ⓟ



Hausgemachter APFELSTRUDEL 3,20

aus Mürbteig mit Nonsberger Äpfeln Ⓟ

PANNA COTTA 6,50

aus Naturjoghurt vom Meraner Milchhof mit hausgemachter Beeren-Konfitüre im Glas Ⓟ

Luftiger, karamellisierter SCHMARRN 9,50

mit Melinda Äpfeln, Preiselbeeren und Latschenkiefer-Eis Ⓟ

Unsere bäuerlichen Produkte beziehen wir:

Widumhof in U.Ib.Frau im Walde, Fam. Eugen Kofler, (Fleischwaren)

Roatnockerhof in U.Ib.Frau im Walde, Fam. Georg Weiss,(Brot und Milchprodukte)

Strickerhof in U.Ib.Frau im Walde, Donà Christian (Freilandeier)

Wegerhof in Laurein, Oskar Kessler, (Ziegenmilchprodukte)

Azienda Agricola Anselmi, Fam. Giorgio Anselmi (Apfel)

Deleg Erzeugungsgenossenschaft Ultental-Deutschnonsberg (Radicchio)

Caseificio Sociale di Fondo (Käse)