



CERVO
RESTAURANT

Menü
Herbstgenüsse



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



Wir lassen uns hierbei von der Wahrscheinlichkeit des Seins,
der spirituellen Kraft des Wallfahrtsortes und der Einsiedelei St. Romedius,
von Hildegard von Bingen und der Hildegard Medizin,
von Carlo Petrini von Slow Food,
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 der Natur am Nonsberg.

Edith . Mirko . Ingrid . Erwin . Das Team



Lokale Spezialitäten, heimische Produkte und traditionelle Bräuche

Von Ende August bis November laden ausgewählte Betriebe im Vinschgau und in Meran und Umgebung, basierend auf saisonalen und regionalen Produkten, zu einer kulinarischen Reise ein: vom Radicchio am Deutschnonsberg, über die Traube in Meran bis zum Almkäse im Obervinschgau. Im Rahmen dieser kulinarischen Wochen können Sie Spezialitäten und typische Südtiroler Gerichte entdecken, die aus frischen und regional bezogenen Zutaten hergestellt werden.

Das Beste aus der Region finden, schmecken und kosten Sie bei den Herbstgenüssen!

Alle Informationen zu den Spezialitätenwochen, Veranstaltungen und teilnehmenden Betrieben der Herbstgenüsse finden Sie unter www.herbstgenuesse.net

In diesen Monaten stellen wir im CERVO den Radicchio Tardivo vom Nonsberg in den Mittelpunkt unserer Gastronomiekultur und ergänzen diesen mit den Aromen und Essenzen aus dem Wald und dem Berg. Dabei folgen wir den Slow-Food-Prinzipien, der Lehre von Hildegard von Bingen und jener von Wildkräuterpfarrer Hermann Josef Weidinger.

Wir wünschen Ihnen einen genussvollen Aufenthalt im CERVO Restaurant.








Ihre Familie Kofler Mocatti mit dem CERVO Team

Unsere Produkte beziehen wir:

Vom Wald hier am Nonsberg, aktuell beim Natur-Shopping in unseren Wäldern und Bergwiesen sowie von unseren 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 (Freiland Eier)
- » Wegerhof in Laurein (Ziegenmilch Produkte)
- » Koflerhof in St. Felix (Kräutertee)
- » L'Essenza nel Bosco (getrocknete Kräuter – Kräutertee)
- » Latteria Sociale di Fondo (Trentingrana und Käse)








Legende

-  vegetarisches Gericht
-  traditionelles Cervo Gericht
-  Gluten freies Gerichte
-  Laktose freies Gericht
-  Slow Food
-  lokale Produzenten
-  Fair Trade Produkt



CERVO Elixier

☩ Das Elixier ist ein Konzentrat aus Aromen und Essenzen des Waldes. Angelehnt an die Rezeptur von Hildegard von Bingen, bereitet das Heißgetränk zu Beginn der Mahlzeit, den Körper sanft auf die Nahrungsaufnahme vor. Die Düfte stimulieren die Speichelproduktion und öffnen den Magen. Langsamkeit und bewusster Genuss werden im Cervo durch das Hildegard-Elixier verkörpert.





CERVO Antipasti

-  **Die Radicchio Tardivo Salatschüssel** 14,50 €
Kross gebackene Mini-Knödel . Knusper-Wurzeln . Kartoffeln .
Haselnüsse . Galgantdressing
-  **Fermentierter Radicchio mit Carpaccio vom Hirsch süß & sauer** 15,50 €
 Blütenspitzen . Bergwiesenkräuter . Roggen-Mutterkümmel-Grissino .
Gepoppter Ur-Dinkel Hildegard von Bingen
-  **Carpaccio vom Kalb & Kopf . Eine Rarität vom Widumhof** 14,50 €
 Kornblumen . Pfifferlinge . Himbeeren . Tomaten-Chutney . Radicchio
Tardivo
-  **Ingrid´s CERVO Antipasti** 15,50 €
 Dreierlei aus Radicchio Tardivo und weitere Raritäten vom Nonsberg:
Mezzet-Speck . Mortandela . Roatnocker Radicchiokäse . Minibrioche





CERVO Suppen

-  **Die Schaumsuppe Radicchio Rosso Tardivo** 7,50 €
Kartoffelstroh . Heublumenblüten . Brot-Crôutons Roatnockerhof .
Grüner Pesto . Aroma Olivenöl vom Gardasee
-  **Die klare Kraftsuppe aus Rote Beete, Wurzeln und Waldkräutern** 7,50 €
Gefüllte Radicchio-Tortelli hausgemacht . Roggen-Grissino . Wohl die
Lieblingssuppe von Hildegard von Bingen im Herbst






CERVO Pasta, Knödel und Risotto

-  **Hausgemachte Wacholder Fichtensprossen Taglierini** 12,00 €
Bolognese vom Rind . Radicchio-Pesto . Hokkaido Kürbis-Würfel .
Bergwiesenblüten . Trentingrana d´Alpeggio gehobelt
-  **Risottino aus Vialone Nano Reis** 12,00 €
Radicchio Rosso Tardivo . Geschmortes Schweinswangele Widumhof .
Kastanie . Trentingrana
-  **Cremige Polenta Val di Non vom Roatnockerhof** 11,00 €
Konfierter Radicchio . Ciasolet Käse Fondue . Hirschschenken . Grüner
Pesto
-  **Erwin. Meine CERVO Gelbwurzel Cappelletti** 12,00 €
Radicchio -Creme . Granny Smith Butter . Blaubeeren . Trentingrana

CERVO Vegetarisch, Fisch & Fleisch

-  **Vegetarisch - Das CERVO Radicchio-Geröstl** 16,00 €
Radicchio . Hokkaido Kürbis .Pinienkerne . Heimische Kartoffeln .
Galgant & Quendel . Gebratenes Wachtelei vom Strickerhof
-  **Am Lärchenbrett. Filetstück von der Bachforelle, krossgebraten** 19,00 €
Konfierter Radicchio . Kartoffel mit Waldaromen . Radicchio-Pesto .
Blütenspitzen Wildkräuterpfarrer Weidinger
- Das Filet vom Schweinchen mit Waldkräutern gegrillt** 17,50 €
Radicchio Tardivo . Preiselbeeren . Bertram . Hokkaido Kürbis-Püree .
Rotkraut süß & sauer
-  **Côte de boeuf vom Widum-Rind (300 g) mit Baumholzaromen** 30,00 €
Beeren . Süßes Cervia Salz. Roter Pfeffer . Kartoffelspalten .Marinierter
Radicchio Tardivo .
-  **In Niedertemperatur gegartes Steakstück (200 g) vom Hirsch** 29,00 €
Radicchio Tardivo . Waldkräuter . Preiselbeeren . Bertram .
Kartoffelspalten . Rotkraut süß & sauer

CERVO Dessert

-  **Karamellierter, warmer Fruchtsalat** 8,50 €
Melinda-Apfel . Bergzwetschgen . Quitten . Teroldego . Bienenhonig.
Propoli-Blütenparfait
-  **Die Tisner Kastanie „Discretio“ nach Hildegard von Bingen** 8,50 €
Süppchen . Karamellierte Kastanie . Eiskalt . Espuma
-  **Creme Brûlée vom Altreier Kaffee** 8,00 €
 Fairtrade Zucker . Fichte . Beeren . Paranüsse . Crostoli
-  **Topfenknödel Hildegard von Bingen** 8,50 €
Maroni-Füllung . Chardonnay . Schokoladensauce . Karamellierte
Edelkastanien . Weiße Schokolade

„Der Kastanienbaum ist sehr warm und hat aufgrund seiner Wärme eine große Lebenskraft, da er die discretio (das rechte Maß, die goldene Mitte) symbolisiert und alles, was in ihm ist, und auch seine Frucht ist nützlich gegen jede Schwäche, die im Menschen ist.“

Hildegard von Bingen (1098 - 1179): Deutsche Mystikerin, Äbtissin und Naturwissenschaftlerin, katholische Heilige

Cervo Restaurant

Hotel Gasthof Zum Hirschen

Via Malgasott 2 . 39010 Senale - San Felice

Tel. 0463 886 105

zumhirschen.com