



Historischer Gastbetrieb 2019
Albergo storico dell'anno 2019

CERVO MENU

TAKE AWAY #4

OPENING HOURS

FR+SA+SO | VE+SA+DO

Take away: 11.00 – 15.00

Delivery: 11.00 – 19.00

MENU

€ 35

#cervo antipasto € 9,50.-

Nest aus Zupfsalaten, Frühlingskräutern und grünen Spargeln . pochiertes Ei vom Strickerhof . Wiesendressing

Salatine primaverili con erbe di campo e asparagi verdi . uovo in camicia del maso Strickerhof . dressing alle erbe

#cervo primo € 7,50.-

Mille sfoglie aus Polenta Val di Non mit Leimkraut, Brennessel, Löwenzahn, Guten Heinrich . Confit Tomaten . Béchamel aus Südtiroler Bergmilch und Hirtenkäse

Mille sfoglie di Polenta Val di Non con ortiche, tarassaco, silene e buon Enrico . confit di pomodorini . besciamella di latte al fieno e formaggio del pastore

#cervo secondo € 17,00.-

Gebrautes Steak vom Kalb ca. 200 g mit Fichtenaroma . Kräuterblütenkruste . Bertram-Pfeffer-Sauce . Kartoffel-Schnittlauch-Püree . Zucchini und Radieschen

Steak di vitello ca. 200 g . aroma di abete . mantello di petali . salsa al piretro e pepe . purea di patate con erba cipollina . zucchini e ravanelli

#cervo dolce € 6,50.-

Mousse von der Valrhona Schokolade . marinierte Erdbeeren . Bio-Naturjoghurt vom Roatnockerhof Mousse di cioccolato Valrhona . fragole marinate . yoghurt naturale del maso Roatnocker

ADD ONS

#cervo salt € 3.-

Ingrids Löwenzahn-Natur-Salz 60 g
Sale aromatizzato al tarassaco di Ingrid 60 g

#cervo pesto € 5.-

Hausgemachter Löwenzahnpesto 250 g
Pesto al tarassaco fatto in casa 250 g

#cervo caramel € 5.-

Löwenzahnkaramell 250 g
Caramello al tarassaco 250 g

INFO

Weil auch wir noch lernen müssen:
Bestellung **bitte 24 Stunden vorher**.
Siccome anche per noi questo è una novità,
vi preghiamo di ordinare **24 ore in anticipo**.

Tel.: **0463 886 105**
Whatsapp: **339 822 19 07**
Facebook: **facebook.com/zumhirschen**
Instagram: **instagram.com/zumhirschen_hotel**

Die Gerichte sind verzehrfertig vorbereitet,
einfach zuhause gemäß der Empfehlung
fertigkochen und genießen.

I piatti sono pronti per essere consumati, rifinite
secondo le nostre indicazioni e
buon appetito.

WINE

#cervo bianco € 20.-

Grüner Veltliner | Eisacktaler Kellerei | 2018
Grüner Veltliner | Cantina Valle Isarco | 2018

#cervo rosso € 25.-

Cabernet Fink | Kellerei Tramin | 2016
Cabernet Fink | Cantina Termeno | 2016

FREE HOME DELIVERY MERANO – CLES

BARBEZAHLUNG BEI LIEFERUNG
PAGAMENTO IN CONTANTI A CONSEGNA