



LUMINIS

food & wine

*"The only thing
I like better than
talking about food
is eating."*

John Walters

"Griast Enk" im LUMINIS

Der Name kommt aus dem Lateinischen und bedeutet „Licht“ – ein passender Ausdruck für unser lichtdurchflutetes, sonnig gelegenes Restaurant.

Ein Ort an dem Helligkeit und Leichtigkeit nicht nur den Raum, sondern auch das Wohlbefinden unserer Gäste erfüllen. Lassen Sie den Alltag hinter sich und genießen Sie die kulinarischen Kreationen

Benvenuti nel LUMINIS

Il nome deriva dal latino e significa „luce“ – un'espressione adatta per il nostro ristorante luminoso e soleggiato."

Un luogo in cui la luminosità e la leggerezza non solo riempiono lo spazio, ma anche il benessere dei nostri ospiti. Lasciatevi alle spalle la routine quotidiana e godetevi le creazioni culinarie.

Welcome at the LUMINIS

The name comes from Latin and means 'light' – a fitting expression for our bright, sun-drenched restaurant.

A place where brightness and lightness not only fill the space but also the well-being of our guests. Leave the everyday behind and enjoy the culinary creations.

WILD.WEIN. GESANG
SELVAGGINA.VINO. MUSICA
SCHENNA/SCENA



Luminis Bites

12.00 – 17.00 | 18.00 – 21.00

Gelbflossen-Thunfisch-Carpaccio | Apfel |
gelbe Rübe | gerösteten Walnüssen | Focaccia

Carpaccio di tonno pine gialle | mela | rapa gialla | noci tostate | focaccia

Yellowfin tuna carpaccio | apple | yellow turnips | toasted walnuts | focaccia



Chardonnay, Weingut Pförtl

lac
22
5,5 | 31

Salami-Auswahl „Metzgerei Pförtl“ | Knottnkas „Boarbichl“ | Oliven | Kapern

Selezione di salame “Macelleria Pförtl” | formaggio “Knottnkas Boarbichl” |
olive | capperi

Salami selection ‘Metzgerei Pförtl’ | “Knottnkas” cheese ‘Boarbichl’ |
olives | capers



Vernatsch Valpitan, Weingut Pförtl

16
5 | 29

Falafel | Joghurt-Dip | Auberginen Parmigiana | Guacamole

Falafel | salsa allo yogurt | parmigiana di melanzane | guacamole

Falafel | yoghurt sauce | aubergine parmigiana | guacamole



Chardonnay, Weingut Pförtl

veg
17
5,5 | 31

Restaurant

12.00 – 14.00 | 18.00 – 21.00

Fresh Beginnings

BIS

Bruschetta "Pane Pugliese" | Datterini Tomaten |
Büffelmozzarella | Avocado | Sojasprossen
&
Sizilianische Caponata | Parmesanflocken

BIS di

Bruschetta di "pane pugliese" | datterini |
mozzarella di bufala | avocado | germogli di soja
&
Caponata siciliana | scaglie di Parmigiano

BIS

Bruschetta "Pugliese bread" | datterini tomatoes |
bufala mozzarella | avocado | soja sprouts
&
Sicilian caponata | Parmesan shavings

veg
15

Oktopus-Salat | Taggiasche Oliven | Kartoffelwürfel |
Süß-saure Tomatencoulis | Brotchips

Insalata di polpo | olive taggiasche | dadolata di patate |
coulis di pomodoro all'agrodolce | chips di pane

Octopus salad | Taggiasche olives | diced potatoes |
sweet and sour tomato coulis | bread chips

lac
18

Tartar „Luminis“ vom Rinderfilet | grüne Sauce | grüne Apfelblätter | karamellisierte
Tropea-Zwiebeln | schwarzer Trüffel aus Norcia | geröstetes Brot

Tartar "Luminis" di filetto di manzo | salsa verde | petali di mela verde |
cipolla di tropea caramellata | tartufo nero di norcia | pane tostata

Beef fillet tartare "Luminis" | green sauce | green apple petals |
caramelised Tropea onion | black truffle from Norcia | toasted bread

lac
23,5

als Hauptgericht/ come secondo/ as a main course

29,5

Hearthy starters

Blumenkohlcremesuppe | Daikon (Winterrettich) | Granatapfel |
Sonnenblumenkerne

Vellutata di cavolfiore | daikon | melograno | semi di girasole

Cauliflower cream soup | daikon | pomegranate | sunflower seeds

10

Rote Bete Risotto | Robiola | frischer Rucola | Cashewnüsse

Risotto alla barbabietola rossa | robiola | rucola fresca | anacardi

Beetroot risotto | robiola cheese | fresh rocket | cashews

glu/veg

20

Kastanien-Tortelli mit Hirschfüllung | Rotkohlcreme | Parmesan-Chips

Tortelli di castagna farciti di cervo | crema di cappuccio rosso |
chips di parmigiano

Chestnut tortelli stuffed with venison | red cabbage cream | Parmesan crisps

20

Kartoffelgnocchi al limone | Seebarschfilet | Stängelkohl | aromatisiertes Brot

Gnocchi di patate al limone | filetto di branzino | cime di rape | pane aromatizzata

Potato gnocchi with lemon | sea bass fillet | turnip greens | flavoured bread

lac

20

Hausgemachte Tagliatelle | Kürbiscreme | Stracciatella | Granatapfel

Tagliatelle fatte in casa | crema di zucca | stracciatella | melograno

Homemade tagliatelle | pumpkin cream | stracciatella cheese | pomegranate

17,5

mit gegrillter Garnele | con gambero alla griglia | with grilled prawn

20

Main Event

Gebratenes Steinbuttfilet | gelbe Datterini-Tomaten-Sauce |
Guacamole | Gemüsestreifen

Filetto di rombo scottato | vellutata di datterini gialli |
guacamole | julienne di verdure

Seared turbot fillet | cream of yellow cherry tomato soup |
guacamole | vegetables strips

glu/lac
30

Fritto misto (Kalmar, Oktopus, Garnele, Gemüse) | Passionsfruchtdip

Fritto misto (calamari, polipo, gamberi, verdure) | dip frutto della passione

Fritto misto (squid, octopus, prawn, vegetables) | passion fruit dip

lac
26

Gebratene Perlhuhnbrust "al limone" | saisonales Gemüse | Artischocken |
Rosmarinkartoffeln

Petto di faraona arrostito "al limone" | verdure di stagione | carciofi |
patate al rosmarino

Roasted guinea fowl breast "al limone" | seasonal vegetables | artichokes |
rosemary potatoes

lac
26

Rindsfilet | Cognac Sauce | Erbsencreme |
Gebratene Kartoffeln mit Shiitake-Pilzen

Filetto di manzo | salsa al cognac | crema di piselli |
patate funghi shiitake saltati

Beef fillet | cognac sauce | creamed peas |
potatoes with sautéed shiitake mushrooms

glu/lac
38

Lammrücken | Pistazienkruste | Wacholderjus |
Knollensellerie | Orangenaroma | Kastanien

Sella di agnello | crosta di pistacchi | salsa al ginepro |
sedano rapa | aroma di arancia | castagne

Saddle of lamb | pistachio crust | juniper jus |
celeriac | orange aroma | chestnuts

32

Luminous Desserts

Klassischer Tiramisu

Tiramisu classico

Classic Tiramisu

8

“Tonkabohnen Panna cotta” | Erdbeerragout | Erdbeersorbet | Kakao Crumble

Panna cotta alla fava di tonca | ragú di fragole | sorbetto alla fragola |
crumble al cacao

“Tonca bean panna cotta” | strawberry ragout | strawberry sorbet |
cacao crumble

12

Törtchen aus Zartbitterschokolade mit flüssigem Kern | Vanilleeis |
Buchweizen-Crumble

Tortino di cioccolato fondente cuore fuso | gelato alla vaniglia |
crumble di grano saraceno

Dark chocolate lava tart | vanilla ice cream |
buckwheat crumble

14

Amaretto-Halbgefrorenes | Schokoladensauce | Mandelkrokant

Semifreddo all'amaretto | salsa al cioccolato | croccante alle mandorle

Amaretto parfait | chocolate sauce | almond brittle

12

Affogato

4,5

Bistro | 12.00 – 17.00

Schenna Resort Bowl

Bunter Salat | Grillgemüse | Burrata | Räucherlachs | Nüsse | French-Dressing

Insalata mista | verdure grigliate | burrata | salmone affumicato | noci | glu/veg
French-Dressing 18

Mixed salad | grilled vegetables | burrata | smoked salmon | nuts | french dressing

Klassischer Schinken-Käse-Toast | Cocktailsauce

Toast classico con prosciutto e formaggio | salsa cocktail

Classic ham and cheese toast | cocktail sauce 7

Caprese "Südtiroler Mozzarella" | Tomaten | frischer Basilikum

Caprese "Mozzarella altoatesina" | pomodori | basilico fresco glu

Caprese "South Tyrolean mozzarella" | tomatoes | fresh basil 12

Parmaschinken | Büffelmozzarella | krosse Pinsa

Prosciutto di parma | Bufala Campana | pinsa croccante

Parma ham | Mozzarella "Bufala" | crunchy pinsa 14

Typische Südtiroler Marende | Merenda tipica altoatesina

glu/lac

Typical South Tyrolean "Marende"

Kraftsuppe | Speckknödel oder Kräuterfritatten | Wurzelgemüse | Schnittlauch

Consommè | canederli allo speck oppure celestina alle erbe | ortaggi a radice |
erba cipollina

Consommè | bacon dumplings or herb crêpe slivers | root vegetables | chive 9

Pinsa | Kirschtomaten | Büffelmozzarella

Pinsa | pomodorini | mozzarella di bufala

Pinsa | cherry tomatoes | mozzarella di bufala 11

+ gegrilltes Gemüse | + verdura alla griglia | + grilled vegetables 12,5

+ Rohschinken und Rucola | + prosciutto crudo e rucola | raw ham and rucola 14

Spaghetti Ragù oder Tomatensauce | Spaghetti al ragù o pomodoro

glu/lac

Spaghetti with ragout or tomato sauce 13

Wienerschnitzel | Süßkartoffelpommes | Blattsalat

Cotoletta alla milanese | patate dolce fritte | lattuga

Viennese breaded cutlet | sweet potato | lettuce 26

Black Angus Hamburger | Bauchspeck | Cheddar | Tomatensalat

Tropea-Zwiebel | Pommes

Hamburger di Black Angus | pancetta | cheddar | insalata pomodoro |
cipolla di Tropea | patatine fritte

Black Angus burger | Italian bacon | cheddar | tomato salad |

Tropea onion | pommes frites

22

For kids

Maccheroni mit Gemüsesauce

Maccheroni con salsa di verdure

Maccheroni with vegetable sauce

9

Spaghetti Ragù oder Tomatensauce

Spaghetti al ragù o pomodoro

Spaghetti with ragout or tomato sauce

9

Fischstäbchen | Pommes Frites

Bastoncini di pesce | patatine fritte

Fish sticks | french fries

12

Wienerschnitzel | Pommes Frites

Bistecca alla milanese | patatine fritte

“Wienerschnitzel” | French fries

15

Pizza Margherita

10

* Ein Kindergericht pro Kind bis 14 Jahre ist im Kinderhalbpensionspreis inbegriffen
von **12:00 bis 13:00 Uhr**

* Un pasto per bambini fino a 14 anni è incluso nel prezzo della mezza pensione per bambini
dalle ore 12:00 fino alle ore 13:00

* One children's meal per child up to 14 years is included in the children's half-board price
from 12 p.m. to 1 p.m.

Falls Sie spezielle Allergien oder Unverträglichkeiten haben, bitten wir Sie, uns dies vor der Bestellung mitzuteilen. Unser Servicepersonal hilft Ihnen gerne weiter, um das passende Gericht auszuwählen.

Se avete allergie o intolleranze specifiche, Vi preghiamo di comunicarcelo prima di effettuare l'ordine. Il nostro personale di servizio sarà felice di assistervi nella scelta del piatto più adatto.

If you have any specific allergies or intolerances, we kindly ask you to inform us before placing your order. Our service staff will be happy to assist you in selecting the appropriate dish.

Unsere Gerichte und Getränke können folgende Allergene enthalten:

I nostri piatti e bevande possono contenere i seguenti allergeni:

Our dishes and beverages may contain the following allergens:

- ▮ Eier | uova | eggs
- ▮ Erdnüsse | arachidi | peanuts
- ▮ Fische | pesce | fish
- ▮ Gluten | glutine | gluten
- ▮ Krebstiere | crostacei | crustaceans
- ▮ Lupinen | lupini | lupin
- ▮ Milch/Laktose | latticini/lattosio | milk/lactose
- ▮ Schwefeldioxid | anidride solforosa | sulphur dioxide
- ▮ Sellerie | sedano | celery
- ▮ Senf | senape | mustard
- ▮ Sesam | sesame | sesame
- ▮ Soja | soia | soy
- ▮ Weichtiere | molluschi | molluscs



...dazu ein Glas Wein aus unserem Weingut
...accompagnato d'un buon bicchiere di vino della nostra cantina
...served with a good glass of wine of our vinery

Weißburgunder 2024

blumig, frisch, anregend
floreale, fresco, stimolante
floral, fresh, stimulating

glass 5,5; bottle 31

Sauvignon 2024

saftig, frisch, fruchtig
intenso, fresco, fruttato
fresh, fruity

glass 5,5; bottle 31

Chardonnay 2024

lebhaft, zart, fruchtig
vivace, delicato, fruttato
vivid, gentle, fruity

glass 5,5; bottle 31

Gewürztraminer 2022/23

elegant, trocken, aromatisch
elegante, secco, ricco
elegant, dry, rich

glass 6; bottle 33

ZILPZALP 2024

Chardonnay | Sauvignon | Gewürztraminer
lieblich, aromatisch, blumig
amabile, aromatico, floreale
sweet, aromatic, flowery

glass 6,5; bottle 35,5

Zeisig Goldmuskateller 2023

saftig, frisch, fruchtig
intenso, fresco, fruttato
fresh, fruity

glass 5,5; bottle 31



Vernatsch Sunnseit 2023

lebhaft, gerbstoffarm
vivace, pochi tannini
vivid, tannin-free

glass 5; bottle 29

Meraner Küchelberg Alte Reben 2021

fruchtig, vielschichtig, elegant
fruttato, complesso, elegante
fresh, fruity

glass 7,5; bottle 44

Merlot 2022

kräftig, schmeichelnd, weicher Körper
intenso, suadente, corpo leggero
intense, smooth, soft body

glass 5,5; bottle 31

Blauburgunder Valpitan 2020/21

verführerisch, zart
intenso, allettante
tempting, gentle

glass 7; bottle 41

Lagrein 2023

gut strukturiert, würzig
ben strutturato, speziato
well structured, spiced

glass 5,5; bottle 31

Cabernet Lagrein Gusta 2022

fruchtig, kraftvoll, ausgewogen
fruttato, corpo forte, bilanciato
fruity, strong-bodied, balanced

glass 6,5; bottle 37

Gerne reichen wir Ihnen auch die ausführliche Weinkarte
Volentieri diamo anche la nostra grande carta dei vini
With pleasure we'll give you also our big winelist