



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.

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

lac

22



Chardonnay, Weingut Pförtl

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

16



Vernatsch Valpitan, Weingut Pförtl

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

5,5 | 31

veg

17

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

Winterartischoke alla romana | Burratafülle | Gewürzlachs | Rotkohl | Pistazie

Carciofo invernale alla romana | ripieno di burrata | salmone speziato |
cavolo rosso | pistacchio

Winter artichoke alla romana | burrata filling | spiced salmon | red cabbage |
pistachio

18

Tartar "Luminis" Alps-Beef-Südtirol | Salsa verde | Natur-Sauerteig-Focaccia |
Salzbutter

Tartare "Luminis" "Alps-Beef Alto Adige" | salsa verde | focaccia al lievito madre
naturale | burro salato

"Luminis" tartare South Tyrolean Alps beef | salsa verde |
natural sourdough focaccia | salted butter

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 glu/lac/veg
10

Cauliflower cream soup | daikon | pomegranate | sunflower seeds

Cremiger Kürbisrisotto | Lakritzestaub | marinerter Mandel-Rucola | "Südtiroler Reis
vom Römerhof in Tramin" | Cashewkerne

Risotto alla zucca | polvere di liquirizia | mandorle e rucola marinati |
"Riso altoatesino" del Römerhof di Termeno | anachardi

Pumpkin risotto | liquorice powder | marinated almond-arugula | "South Tyrolean
rice from Römerhof in Termeno" | cashew

glu/veg
20

Kamut-Tortelli "Homemade" | Zackenbarschfülle | Krustentierfond |
Lachskaviar | kramellisierter Knoblauch

Tortelli di kamut "fatti in casa" | ripieni di cernia | fondo di crostacei | caviale di
salmone | aglio caramellato

Kamut tortelli "homemade" | grouper filling | shellfish broth | salmon caviar |
caramelized garlic

lac
20

Gnocchi "Biakaroffel Lexmairhof Antholz" | Entenragout | Cassis |
krosses Vinschgerle

Gnocchi di "patate biologiche Lexmairhof Anterselva" | ragù d'anatra |
ribes nero | Vinschgerle croccante

Gnocchi made with "organic Lexmairhof Antholz potatoes" | duck ragout |
blackcurrant | crispy Vinschgerl

lac
20

Buchweizentagliatelle "Homemade" | rote Bete | Kissabel- Apfel |
"Bio-Blauweiser" Passeirer Käserei

Tagliatelle di grano saraceno fatte in casa | barbabietola rossa | mela Kissabel |
formaggio biologico "Blauweiss" della Latteria della Val Passiria

Homemade buckwheat tagliatelle | beetroot | Kissabel apple | organic Blauweiss
cheese from the "Passeier Dairy"

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 Perlhuhn-Kräuterroulade | schwarzer Trüffel | Romanesco |
Rosmarinkartoffeln

Rotolo di faraona alle erbe | tartufo nero | romanesco | patate al rosmarino

Roasted herb guinea fowl roulade | black truffle | romanesco | rosemary potatoes

lac
26

Rindsfilet gratiniert mit Gänseleber | Cognacsauce | Topinambur |
Wintergemüse

Filetto di manzo gratinato con foie gras | salsa al Cognac | topinambur | verdure
invernale

Beef fillet gratinated with foie gras | Cognac sauce | Jerusalem artichoke | winter
vegetables

lac
38

Lammrücken | Pistazienkruste | Wacholderjus |
Knollensellerie | Orangenaroma | Rosmarinkartoffeln

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

Saddle of lamb | pistachio crust | juniper jus |
celeriac | orange aroma | rosemary potatoes

Luminous Desserts

Tiramisù

8

Glühwein-Panna Cotta | Lebkuchen | Bratapfel-Sorbet

Panna cotta al vin brûlé | pan di zenzero | sorbetto di mela al forno

Mulled wine panna cotta | gingerbread | baked apple sorbet

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 winery

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