



LUMINIS

food & wine

"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.

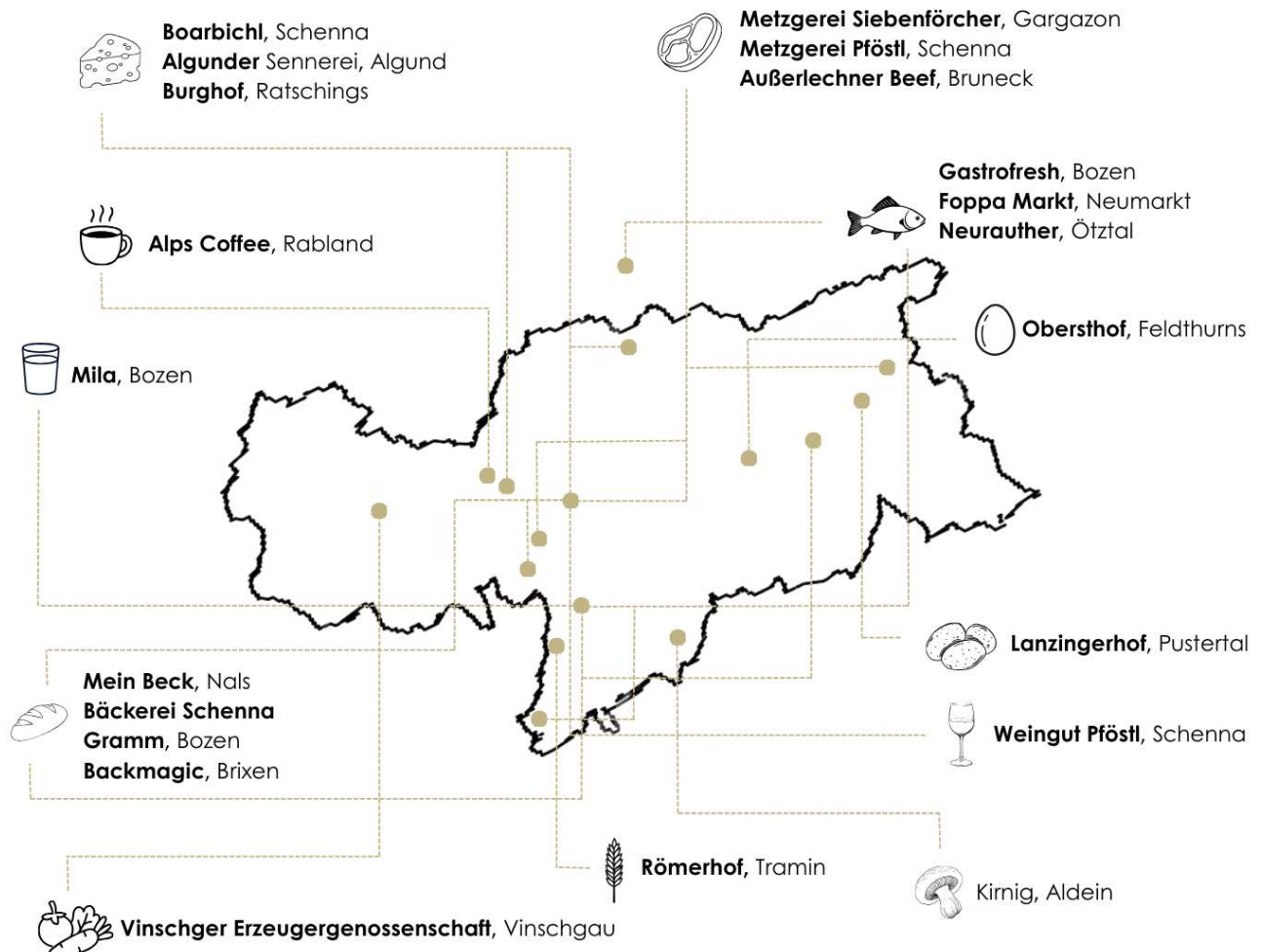
A place where brightness and lightness not only fill the space but also the well-being of our guests. Leave the everyday behind and enjoy the culinary creations.

Unser Genuss nimmt seinen Anfang dort, wo mit Sorgfalt und Überzeugung gearbeitet wird – bei unseren Nachbarn, die ihre Produkte mit Gefühl für Natur, Zeit und Qualität entstehen lassen. Was bei uns auf den Tisch kommt, trägt Charakter und erzählt von Jahreszeiten, Landschaften und einer Nähe, die man nicht erklären muss.

So entsteht eine Küche, die nicht erklären muss, woher sie kommt –man schmeckt es einfach.

Il nostro gusto nasce là dove si lavora con cura e convinzione – dai nostri vicini, che danno vita ai loro prodotti con sensibilità per la natura, il tempo e la qualità. Ciò che arriva sulle nostre tavole ha carattere e racconta stagioni, paesaggi e una vicinanza che non ha bisogno di spiegazioni.

Nasce così una cucina che non deve spiegare da dove viene – lo si sente semplicemente al palato.



Luminis Bites

12.00 – 17.00 | 18.00 – 21.00

Carpaccio "Bernsteinmakrele | Tomatenvariation | Passionsfruchtgelée |
Toast | Granatapfel

Carpaccio di ricciola | variazione di pomodoro |
gelatina di frutto della passione | toast | melograno

Carpaccio of amberjack | tomato variation | passion fruit jelly |
toast | pomegranate



Chardonnay, Weingut Pföstl

lac
22
6 | 33

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

Selezione di salame "Macelleria Pföstl" | formaggio "Knottnkas Boarbichl" |
olive | capperi

Salami selection 'Metzgerei Pföstl' | "Knottnkas" cheese 'Boarbichl' |
olives | capers



Vernatsch Valpitan, Weingut Pföstl

16
6 | 33

Rote Bete-Tartar | Quinoa | Bio-Stracciatella "Amo Bozen" | Pfefferminze |
Granny-Smith-Chips

Tartara di barbabietola rossa | quinoa | stracciatella biologica "Amo Bozen" |
menta piperita | chips di mela Granny Smith

Beetroot tartare | quinoa | organic stracciatella "Amo Bozen" | mint |
Granny Smith apple crisps



Sauvignon, Weingut Pföstl

veg
19
6 | 33

Restaurant

12.00 – 14.00 | 18.00 – 21.00

Fresh Beginnings

Bruschetta "Pane Pugliese" | Datterini Tomaten |
Büffelmozzarella | Avocado | Sojasprossen

Bruschetta di "pane pugliese" | datterini |
mozzarella di bufala | avocado | germogli di soja

Bruschetta "Pugliese bread" | datterini tomatoes |
bufala mozzarella | avocado | soja sprouts

veg
15

Garnele in Vernablanc-Tempura | mariniertes Sesam-Fenchel |
Himbeeren | Mangodip

Gambero in tempura al Vernablanc | finocchio marinato al sesamo |
lamponi | salsa al mango

Prawn in Vernablanc tempura | marinated sesame fennel |
raspberries | mango dip

lac
18

Tartar "Luminis" Alps-Beef-Südtirol | Natur-Sauerteig-Focaccia |
marinierte Pfifferlinge | Schnittlauch

Tartare "Luminis" Alps beef Alto Adige | focaccia a lievito naturale |
finferli marinati | gelato all'erba cipollina

Tartare "Luminis" Alps beef South Tyrol | natural sourdough focaccia |
marinated chanterelles | chive ice cream

lac
23,5

als Hauptgericht/ come secondo/ as a main course

29,5

Hearthy starters

Süßkartoffelcremesuppe | Cacio e pepe-Espuma | Frühlingslauch

Vellutata di patate dolci | espuma al cacio e pepe | porri novelli

Sweet potato cream soup | Cacio e pepe espuma | spring onions

glu/lac/veg
10

Bio Weizen-Tortelli Fülle von der Zahnbrasse | Knollensellerie | Erbsencreme |
Bärlauch | Saiblingskaviar

Tortelli di grano biologico ripieni di dentice | sedano rapa | crema di piselli |
aglio orsino | caviale di salmerino

Organic wheat tortelli stuffed with common dentex | celery | pea purée |
wild garlic | char caviar

lac
21

Scampi-Risotto | Rucola-Espuma | Apfelgelée | Erdnüsse | Zitrone

Risotto di scampi | espuma di rucola | gelatina di mele | arachidi | limone

Scampi risotto | rucola espuma | apple jelly | peanuts | lemon

glu/lac
20

Gnocchi "Bio Kartoffel Lexmairhof Antholz" | Pfifferling Sauce |
Knottenkäse "Boarbichl"

Gnocchi "patate biologiche Lexmairhof Anterselva" | salsa ai finferli |
formaggio "Knottenkäse Boarbichl"

Gnocchi "organic potatoes Lexmairhof Antholz" | chanterelle sauce |
cheese "Knottenkäse Boarbichl"

lac
20

Regiokorn-Tagliatelle "Homemade" | Pesto Genovese | Bio-Burrata "Amo Bozen" |
Granatapfel

Tagliatelle di "regiograno" fatti in casa | pesto Genovese |
burrata biologica "Amo Bolzano" | melograno

Homemade "Regiograin" tagliatelle | pesto Genovese | Bio-Burrata "Amo Bozen" |
pomegranate

veg
18

Main Event

Ziegenkäse vom Grill | Peperoni-Olivenölcreme | Zucchini | Pfifferlinge |
Kartoffelperlen

Formaggio di capra alla griglia | crema di peperoni all'olio d'oliva | zucchini |
finferli | perle di patate

Grilled goat's cheese | pepper and olive oil cream | courgette | chanterelles |
potato pearls

glu/veg
23

Steinbuttfilet | gelbe Tomatencreme | Gemüsestreifen | Guacamole |
Kartoffelchips "viola"

Filetto di rombo | crema di pomodori gialli | julienne di verdure | guacamole |
patatine "viola"

Turbot fillet | yellow tomato cream | vegetable strips | guacamole |
"Viola" potato crisps

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

Perlhuhn Brust | Lemongrass | buntes Gemüse | Rosmarinkartoffeln

Petto di faraona | citronella | verdure colorate | patate al rosmarino

Guinea fowl breast | lemongrass | colorful vegetables | rosemary potatoes

lac
26

Rindstagliata "Alps-Beef-Südtirol" | Peperonikompott | Süßkartoffeln |
Rotweinreduktion

Tagliata di manzo "Alps-Beef-Südtirol" | composta di peperoni |
patate dolci | riduzione di vino rosso

"Alps-Beef-Südtirol" beef tagliata | pepper compote | Sweet potatoes |
red wine reduction

lac
32

Luminous Desserts

Erdbeer- Tiramisù
Tiramisù alle fragole
Strawberry Tiramisù

8

Vanille Panna Cotta | Pfirsichsorbet | Pfirsichkompott

Panna cotta alla vaniglia | sorbetto di pesca | composta di pesca

Vanilla panna cotta | peach sorbet | peach compote

lac
12

Schokomousse „72%, Sauerrahmeis, frische Erdbeeren, Ednusscrunch

Mousse di cioccolato fondente “72%” | gelato alla panna acida |
fragole fresche | crunch di arachidi

Dark chocolate “72%” fondant mousse | sourcream ice cream |
fresh strawberries | peanut crunch

14

Amaretto-Halbgefrorenes | Salzkaramell | Kaiserschmarrn-Eis | Buchweizencrumble

Semifreddo all'amaretto | caramello salato | gelato al Kaiserschmarrn |
crumble di grano saraceno

Amaretto sorbet | salted caramel | “Kaiserschmarrn” ice cream |
buckwheat crumble

12

Affogato

glu
4,5

Bistro | 12.00 – 17.00

Luminis Bowl

Blattsalate | frische Früchte | Südtiroler Burrata | Räucherlachs | Quinoa |
Paranüsse | Himbeerdressing

Luminis bowl

Insalata | frutta fresca | burrata altoatesina | salmone affumicato | quinoa |
noci "para" | dressing al lampone glu
18

Luminis bowl

Leaf salads | fresh fruits | South Tyrolean burrata | smoked salmon | quinoa |
"Para" nuts | raspberry dressing

Klassischer Schinken-Käse-Toast
oder „Veggie Style“ (Spiegelei/Käse/Avocado/Sprossen) | Cocktailsauce

Toast classico con prosciutto e formaggio veg
oppure „Veggie Style“ (uovo/formaggio/avocado/germogli) | salsa cocktail 7

Classic ham and cheese toast |
or "veggie style" (egg/cheese/avocado/sprouts) | cocktail dip

Caprese "Südtiroler Mozzarella" | Tomaten | frischer Basilikum glu/veg

Caprese "Mozzarella altoatesina" | pomodori | basilico fresco 12

Caprese "South Tyrolean mozzarella" | tomatoes | fresh basil

Rohschinken | Melone | Pinsa Cured ham | melon | pinsa lac

Prosciutto crudo | melone | pinsa 14

Typische Südtiroler Marende | Merenda tipica altoatesina glu/lac

Typical South Tyrolean "Marende" 18

Kraftsuppe | Speckknödel oder Kräuterfritatten | Wurzelgemüse | Schnittlauch

Consommè | canederli allo speck oppure celestina alle erbe | ortaggi a radice |
erba cipollina 9

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

Pinsa | Kirschtomaten | Büffelmozzarella

Pinsa | pomodorini | mozzarella di bufala

Pinsa | cherry tomatoes | mozzarella di bufala 11

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

+ Culatello | Rucola 14

Spaghetti Ragù oder Tomatensauce | Spaghetti al ragù o pomodoro glu/lac

Spaghetti with ragout or tomato sauce 13

Wienerschnitzel (Kalb) Süßkartoffelpommes Blattsalat	
Cotoletta alla milanese (vitello) patate dolce fritte lattuga	26
Viennese breaded cutlet (veal) sweet potato fries lettuce	
<hr/>	
Hamburger "Alps Beef Südtirol" Bauchspeck Passeirer Bio Bergkäse Spitzkohlsalat	
Hamburger "Alps beef Alto Adige" pancetta formaggio di montagna biologico della Val Passiria insalata di cavolo cappuccio	
Hamburger "Alps beef South Tyrol" bacon organic mountain cheese from Passeier Valley pointed cabbage salad	
oder/oppure/or	22
"Veggie-Burger" Kichererbsen-Falaffel Bauernkäse (Hofkäserei Boarbichl) Romanasalat Tomate Grillgemüse karamellierte Zwiebel	
"Veggie-Burger" con falafel di ceci formaggio di fattoria (caseificio Boarbichl) lattuga romana pomodoro verdure grigliate cipolla caramellata	
"Veggie burger" with chickpea falafel cheese (Boarbichl farm dairy) romaine lettuce tomato grilled vegetables caramelised onion	
	veg
	20
For kids	
Maccheroni mit Gemüsesauce	
Maccheroni con salsa di verdure	
Maccheroni with vegetable sauce	
	9
<hr/>	
Spaghetti Ragù oder Tomatensauce	
Spaghetti al ragù o pomodoro	
Spaghetti with ragout or tomato sauce	
	9
<hr/>	
Fischstäbchen Pommes Frites	
Bastoncini di pesce patatine fritte	
Fish sticks french fries	
	12
<hr/>	
Wienerschnitzel Pommes Frites	
Bistecca alla milanese patatine fritte	
"Wienerschnitzel" French fries	
	15
<hr/>	
Pizza Margherita	
	10

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 viney

Weißburgunder 2025

Frisch, jung, fruchtig
Fresco, giovane, fruttato
fresh, young, fruity

glass 6; bottle 33

Sauvignon 2025

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

glass 6; bottle 33

Chardonnay 2025

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

glass 6; bottle 33

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 37

Zeisig Goldmuskateller 2025

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

glass 6; bottle 33



Lagrein Kretzer „Rosé“ 2025

Frisch, saftig, angenehme Säure
Fresco, succoso, acidità piacevole
Fresh, juicy, pleasant acidity

glass 6; bottle 33

Vernatsch Sunnseit 2023

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

glass 6; bottle 33

Meraner Küchelberg Alte Reben 2021/22

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 6; bottle 33

Blauburgunder Valpitan 2021

verführerisch, zart
intenso, allettante
tempting, gentle

glass 7; bottle 41

Lagrein 2023

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

glass 6; bottle 33

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 die vini
With pleasure we'll give you also our big winelist