



"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.

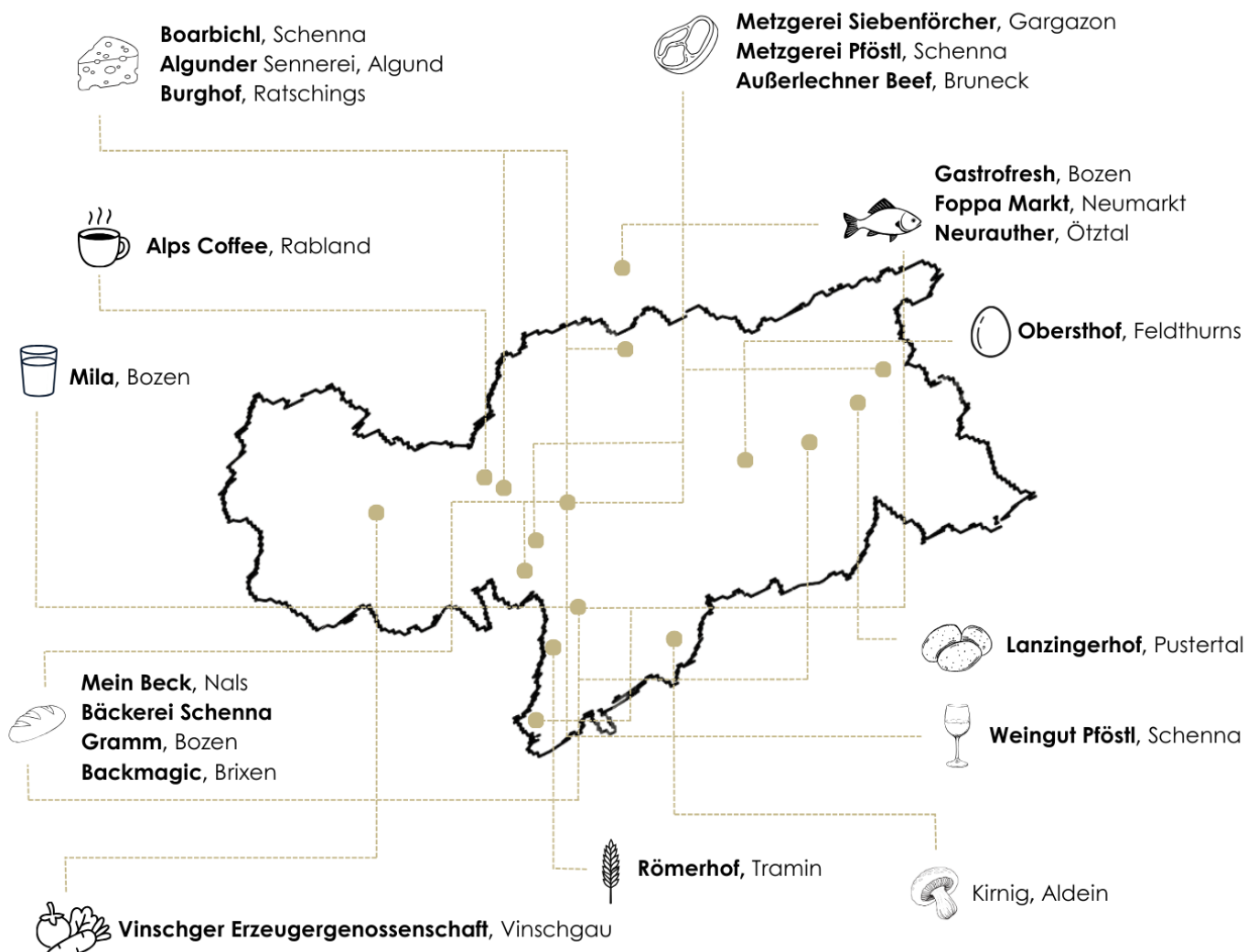
A place where brightness and lightness not only fill the space but also the well-being of our guests. Leave the everyday behind and enjoy the culinary creations.

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

Oktopus | Tomatenragout | grüne Spargelcreme | Bergamotte |
Kartoffelchips "viola"

Polpo | ragù di pomodori | crema di asparagi verdi | bergamotto |
chips di patate viola

Octopus | tomato ragout | green asparagus cream | bergamot |
"Viola" potato chips



Chardonnay, Weingut Pförtl

glu/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

Artischocke "alla Giudia" | pochiertes Ei "Luferhof Riffian" | Quinoa-Sojasalat |
Lakritz-Mayonnaise

Carciofo "alla giudia" | uovo in camicia "Luferhof Riffian" |
insalata di quinoa e soia | maionese alla liquirizia

Artichoke "alla giudia" | poached egg "Luferhof Riffian" | quinoa and soy salad |
liquorice mayonnaise



Sauvignon, Weingut Pförtl

lac
19
5,5 | 31

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 | marinierter 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 | Salsa verde | Natur-Sauerteig-Focaccia | Granny
Smith | Salzbutter | Taggiasche Oliven

Tartare "Luminis" Alps beef Alto Adige | salsa verde | focaccia a lievito naturale |
Granny Smith | burro salato | olive taggiasche

Tartare "Luminis" Alps beef South Tyrol | salsa verde | natural sourdough focaccia |
Granny Smith | salted butter | Taggiasca olives

lac
23,5

als Hauptgericht/ come secondo/ as a main course

29,5

Hearthy starters

Bio-Kartoffelcremesuppe | weißer Spargel | Avocado | Radieschenkresse

Crema di patate biologiche | asparagi bianchi | avocado | crescione di ravanello

Organic potato cream soup | white asparagus | avocado | radish cress

glu/lac/veg
10

Tomatenrisotto³ "Römerhof Tramin" | gelbes Tomatengelée |
karamellisierte Datterini & Basilikum | Tomatenstaub | Cashewkerne

Risotto al pomodoro³ "Römerhof Tramin" | gelée di pomodoro giallo |
datterini caramellati & basilico | polvere di pomodoro | anacardi

Tomato risotto³ "Römerhof Tramin" | yellow tomato gelée |
caramelised datterini & basil | tomato powder | cashews

glu/veg
20

Black-Tortelli | geräuchertes Welsfilet "Solosfarm Tramin" | Topinambur |
rote Beete | Kerbel-Wasabi-Pesto

Black tortelli | filetto di pesce gatto affumicato "Solosfarm Tramin" | topinambur |
barbabietola rossa | pesto di cerfoglio e wasabi

Black tortelli | smoked catfish fillet "Solosfarm Tramin" | Jerusalem artichoke |
beetroot | chervil and wasabi pesto

lac
21

Gnocchi "Bio Kartoffel Lexmairhof Antholz" | weißer Spargel |
Spanferkelbäckchen | Zitrone | wilder Brokkoli

Gnocchi "patate biologiche Lexmairhof Anterselva" | asparagi bianchi |
guanciale di maialino da latte | limone | broccolo selvatico

Gnocchi "organic potatoes Lexmairhof Antholz" | white asparagus |
suckling pig cheek | lemon | wild broccoli

lac
20

Kamut-Tagliatelle "Homemade" | Krustentierfond | Spinat | Stracciatella |
gegrillte Gambas | Pistaziencrunch

Tagliatelle di kamut "homemade" | fond di crostacei | spinaci | stracciatella |
gamberi grigliati | croccante di pistacchi

Kamut tagliatelle "homemade" | shellfish stock | spinach | stracciatella |
grilled prawns | pistachio crunch

Main Event

Gebratenes Berg-Saiblingsfilet | Zitronen-Petersiliensud | grüne Spargel | Naturkartoffeln

Filetto di salmerino alpino arrostito | salsa al limone e prezzemolo | asparagi verdi | patate lesse

Pan-fried alpine char fillet | lemon and parsley jus | green asparagus | natural potatoes

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-Kräuterroulade | frische Pilze „Kirnig Südtirol“ | Romanesco | Walnusskartoffeln

Rotolo di petto di faraona alle erbe | funghi freschi “Kirnig Alto Adige” | romanesco | patate alle noci

Guinea fowl breast herb roulade | fresh mushrooms “Kirnig South Tyrol” | romanesco | walnut potatoes

glu/lac
26

Rindsfilet “Südtirol” vom Grill | Pfeffer-Cognacsauce | Knollensellerie | Rosmarinkartoffeln | buntes Gemüse

Filetto di manzo “Alto Adige” alla griglia | salsa al pepe e cognac | sedano rapa | patate al rosmarino | verdure miste

Grilled beef fillet “South Tyrol” | pepper and cognac sauce | celeriac | rosemary potatoes | mixed vegetables

glu/lac
37

Lammkarree “Rosa gebraten” | Zitronenthymian | Kichererbsen | Pakchoi | Pignoli

Carré di agnello “medium” | timo al limone | ceci | pak choi | pinoli

Lamb rack “pink roasted” | lemon thyme | chickpeas | pak choi | pine nuts

glu/lac
32

Luminous Desserts

Tiramisù

8

Vanille Panna Cotta | Rhabarber-Sorbet | Erdbeer-Pfefferminzragout

Panna cotta alla vaniglia | sorbetto al rabarbaro | ragù di fragole e menta piperita

Vanilla panna cotta | rhubarb sorbet | strawberry and peppermint ragout

glu/lac

12

Törtchen aus Zartbitterschokolade „72%“ mit flüssigem Kern | Orangeneis |
Safranbirne

Tortino di cioccolato fondente “72%” con cuore fuso | gelato all'arancia |
pera allo zafferano

Dark chocolate “72%” fondant with molten centre | orange ice cream |
saffron pear

14

Bio-Joghurtmousse | frische Himbeeren | Passionsfrucht-Blaukrautsorbet |
gesalzenes Karamell-Crumble

Mousse di yogurt biologico | lamponi freschi |
sorbetto al cavolo cappuccio e frutto della passione | crumble al caramello salato

Organic yogurt mousse | fresh raspberries | passion fruit and red cabbage sorbet |
salted caramel crumble

12

Affogato

glu
4,5

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

Luminis bowl

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

Klassischer Schinken-Käse-Toast | Cocktailsauce

Toast classico con prosciutto e formaggio | salsa cocktail 7

Classic ham and cheese toast | cocktail sauce

Caprese "Südtiroler Mozzarella" | Tomaten | frischer Basilikum

glu

Caprese "Mozzarella altoatesina" | pomodori | basilico fresco

12

Caprese "South Tyrolean mozzarella" | tomatoes | fresh basil

Rohschinken | marinierter Algunder Rucolakäse | Grillgemüse | Pan-Pugliese

Prosciutto crudo | formaggio di rucola di Lagundo marinato | verdure grigliate |
pane pugliese 14

Cured ham | marinated Algund rocket cheese | grilled vegetables | pugliese bread

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

+ 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 (Kalb) | Süßkartoffelpommes | Blattsalat

Cotoletta alla milanese (vitello) | patate dolce fritte | lattuga

26

Viennese breaded cutlet (veal) | sweet potato fries | lettuce

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 Passeir Valley |
pointed cabbage salad

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

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

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