



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.

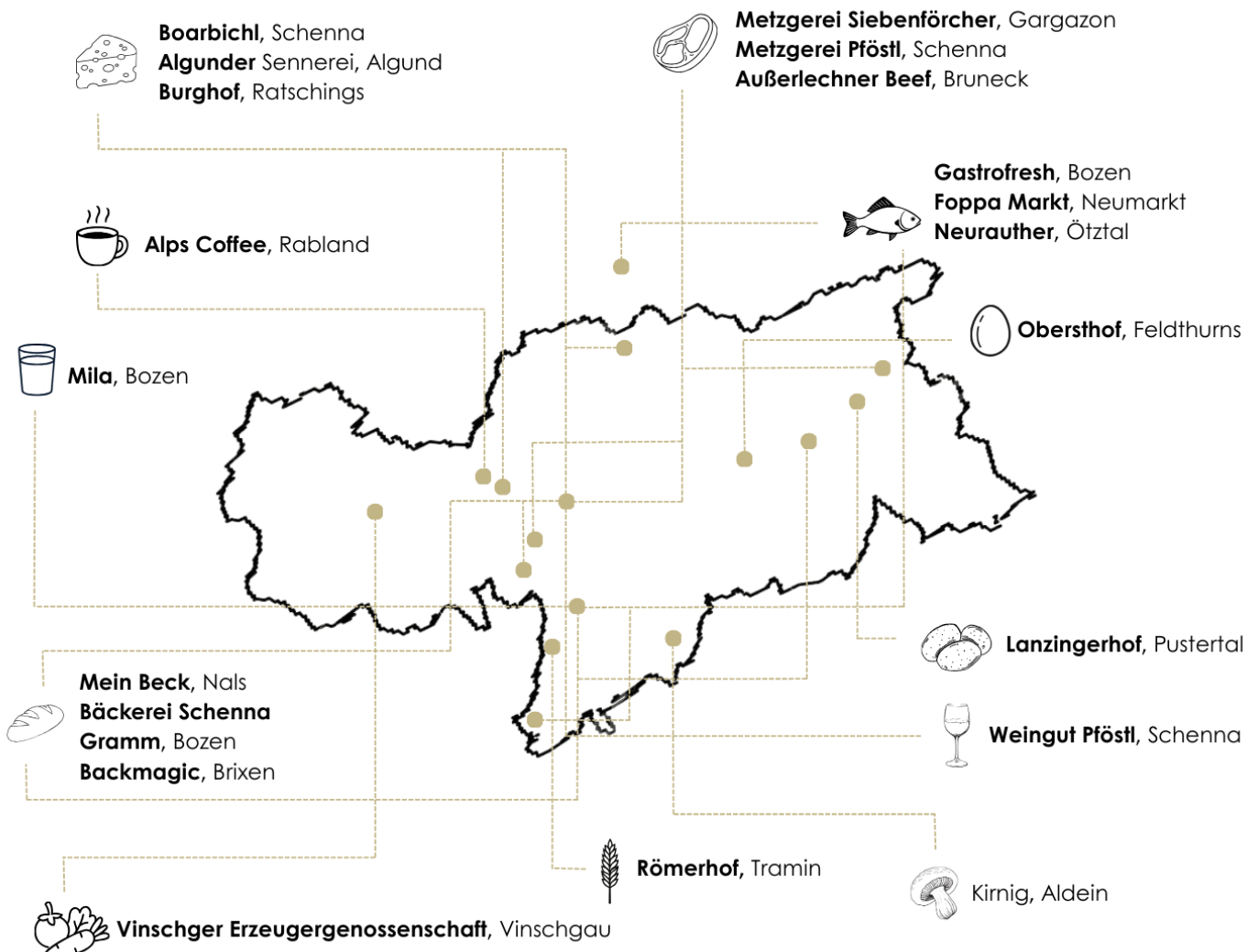
Frisch.Frech.Frühling

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

Oktopussalat | Taggiasche Oliven | Kartoffeln | Tomatencreme süß-sauer | Focaccia-Chips

Insalata di polipo | taggiasche | patate | crema di pomodoro agro dolce | chips di focaccia

Octopus salad | Taggiasche olives | potatoes | sweet and sour tomato cream | focaccia chips



Chardonnay, Weingut Pfösti

lac
22
6 | 33

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

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

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



Vernatsch Valpitan, Weingut Pfösti

16
6 | 33

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 Pfösti

lac
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 |
grüner Spargel Carpaccio | Schnittlaucheis

Tartare "Luminis" Alps beef Alto Adige | focaccia a lievito naturale |
carpaccio di asparagi verdi | gelato all'erba cipollina

Tartare "Luminis" Alps beef South Tyrol | natural sourdough focaccia |
green asparagus carpaccio | chive ice cream

lac
23,5

als Hauptgericht/ come secondo/ as a main course

29,5

Hearthy starters

Cremesuppe vom weißen Spargel | Avocado | Schnittlauchöl

Crema di asparagi bianchi | avocado | olio all'erba cipollina

White asparagus cream soup | avocado | chive oil

glu/lac/veg
10

Petersillien-Tortello | Artischockenfülle | Krustentierfond | gegrillte Garnele | Bärlauch | Lachs-Kaviar

Tortello di prezzemolo | ripieno di carciofi | fond di crostacei | gambero alla griglia | aglio orsino | caviale di salmone

Persil tortello | artichoke filling | crustacean fond | grilled prawn | wild garlic | salmon caviar

21

Rote Beete-Risotto | Cacio e pepe-Espuma | Granny-Smith-Gelée | Cashewkerne

Risotto di barbabietola | spuma di cacio pepe | gelatina di Granny Smith | anacardi

Beetroot risotto | cacio e pepe foam | Granny Smith jelly | cashewnuts

glu/veg
20

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

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

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

lac
20

Regiokorn-Tagliatelle "Homemade" | Spargelcreme | Burrata "Amo Bozen" | Räucherlachs | Zitrone

Tagliatelle di "regiograno" fatti in casa | crema di asparagi | burrata "Amo Bolzano" | salmone affumicato | limone

Homemade "Regiograin" tagliatelle | asparagus cream | burrata "Amo Bolzano" | smoked salmon | lemon

21

Main Event

Seeteufel-Tagliata | Knollensellerie | Passionsfrucht-Gelée | Erbsenschoten |
Kartoffelchips „viola“

Tagliata di rana pescatrice | sedano rapa | gelatina al frutto della passione |
taccole | patatine „viola“

Monkfish Tagliata | celery | passion fruit jelly | pea pods | “Viola” potato crisps
glu
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 | „Medjoul“ Dattelsauce | Borettane-Zwiebel „süß-sauer“ |
Trauben | Topinambur | Rosmarinkartoffel

Petto di faraona | salsa di datteri «Medjoul» | cipolla Borettane in agrodolce |
uva | topinambur | patate al rosmarino

Guinea fowl breast | 'Medjoul' date sauce | Borettane onions “sweet and sour” |
grapes | jerusalem artichokes | rosemary potatoes
glu/lac
26

Gegrilltes Rindsfilet „Südtirol“ | Schalottensauce | Erbsencreme |
Frühlingsgemüse | neue Kartoffeln

Filetto di manzo alla griglia “Alto Adige” | salsa allo scalogno | crema di piselli |
verdure primaverili | patate novelle

Grilled “South Tyrolean” beef fillet | shallot sauce | paes cream |
spring vegetables | potatoes
glu/lac
37

Lammrücken “Medium” | Lagreinsauce | Bio-Shitake “Kirnig” | Süßkartoffeln |
Creme von gegrillten Peperoni

Sella di agnello “Medium” | salsa Lagrein | funghi shiitake biologici “Kirnig” |
patate dolci | crema di peperoni grigliati

Saddle of lamb “medium” | Lagrein sauce | organic “Kirnig” shiitake mushrooms |
sweet potatoes | grilled pepper cream
glu/lac
32

Luminous Desserts

Erdbeer- Tiramisù
Tiramisù alle fragole
Strawberry Tiramisù

8

Vanille Panna Cotta | Rhabarber-Sorbet | Rhabarberkompott

Panna cotta alla vaniglia | sorbetto al rabarbaro | composta di rabarbaro

Vanilla panna cotta | rhubarb sorbet | rhubarb compote

glu/lac
12

Törtchen aus Zartbitterschokolade „72%“ mit flüssigem Kern | Salzkaramell-Eis |
Mango

Tortino di cioccolato fondente “72%” con cuore fuso | gelato al caramello salato |
mango

Dark chocolate “72%” fondant with molten centre | salted caramel ice cream |
mango

14

Bio-Joghurtmousse | frische Himbeeren | Passionsfrucht-Blaukrautsorbet |
Buchweizencrumble

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

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

Luminis bowl

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

Klassischer Schinken-Käse-Toast | Cocktailsauce
Toast classico con prosciutto e formaggio | salsa cocktail
Classic ham and cheese toast | cocktail sauce

Caprese "Südtiroler Mozzarella" | Tomaten | frischer Basilikum
Caprese "Mozzarella altoatesina" | pomodori | basilico fresco
Caprese "South Tyrolean mozzarella" | tomatoes | fresh basil

Rohschinken | Melone | Pinsa
Prosciutto crudo | melone | pinsa
Cured ham | melon | pinsa

Typische Südtiroler Marende | Merenda tipica altoatesina
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

Pinsa | Kirschtomaten | Büffelmozzarella
Pinsa | pomodorini | mozzarella di bufala
Pinsa | cherry tomatoes | mozzarella di bufala
+ gegrilltes Gemüse | + verdura alla griglia | + grilled vegetables
+ Culatello | Rucola

Spaghetti Ragù oder Tomatensauce | Spaghetti al ragù o pomodoro
Spaghetti with ragout or tomato sauce

Wienerschnitzel (Kalb) | Süßkartoffelpommes | Blattsalat
Cotoletta alla milanese (vitello) | patate dolce fritte | lattuga
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 Passeier Valley |
pointed cabbage salad

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 winery

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, fruity

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