



"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.

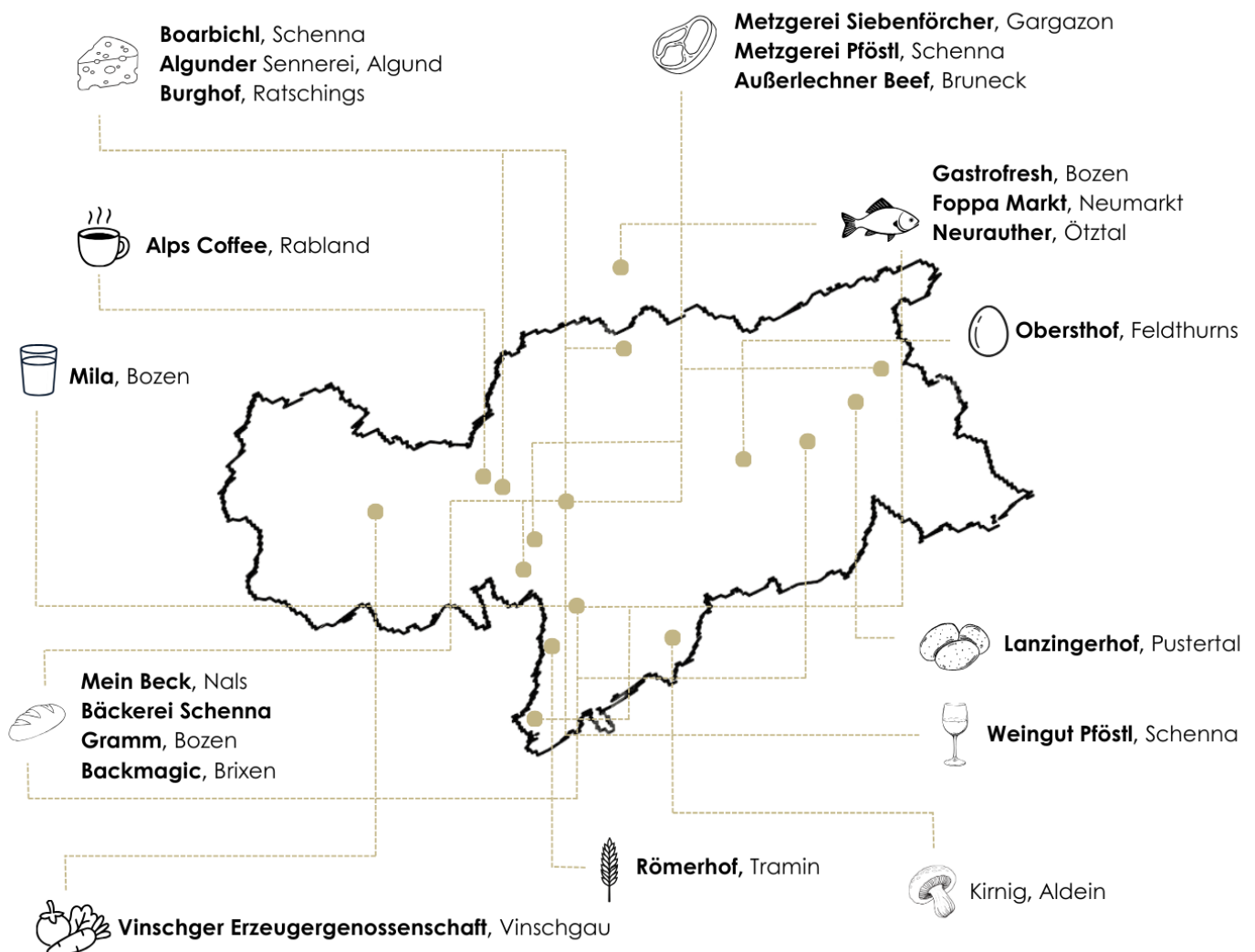
A place where brightness and lightness not only fill the space but also the well-being of our guests. Leave the everyday behind and enjoy the culinary creations.

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

Lachstartar | Apfel | Lime | Traubengelée | Sepiatinten Focaccia

Tartar di salmone | mela | lime | gel di uva | focaccia al nero di seppia

Octopus carpaccio | tomato variation | taggiasche olives | toast | pomegranate



Chardonnay, Weingut Pförtl

lac | 1
22 €
6 € | 33 €

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

7 -12
16 €
6 € | 33 €

Knusprige Auberginen Mille Foglie | Schnittlauchsauerrahm | Tomate süß sauer |
Tropea Zwiebel

Millefoglie di melanzana croccante | panna acida all'erba cipollina |
pomodoro in agrodolce | cipolla di tropea

Crunchy eggplant Mille Foglie | chive sour cream | sweet-and-sour tomatoes |
tropea onions



Sauvignon, Weingut Pförtl

veg | 7
17 €
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 | 1 – 6 - 7
15 €

Rote Beete Gazpacho | Garnele in Vernablanc- Tempura | Focaccia Chips

Gazpacho di barbabietola | gambero in tempura Vernablanc | chips di focaccia

Beetroot Gazpacho | prawn in Vernablanc- tempura | focaccia chips

lac | 1 - 12
18 €

Tartar "Luminis" Alps-Beef-Südtirol | Natur-Sauerteig-Focaccia |
gesalzene Butter | Steinpilzeis | Kastaniencrumble

Tartare "Luminis" Alps beef Alto Adige | focaccia a lievito naturale |
burro salato | gelato ai funghi porcini | crumble di castagne

Tartare "Luminis" Alps beef South Tyrol | natural sourdough focaccia |
salted butter | porcini mushroom ice | chestnut crumble

lac | 1 - 7 - 10 - 12
23,50 €

als Hauptgericht/ come secondo/ as a main course

29,50 €

Hearthy starters

Blumenkohlcremesuppe | Daikon | Avocado | Sonnenblumenkerne

Vellutata di cavolfiore | daikon | avocado | semi di girasole

Cauliflower cream soup | daikon | avocado | sunflower seeds

glu/lac/veg
10 €

Kerbeltortelli | Garnelenfülle | Karottencreme | Granatapfelgelée |
violette Kartoffelchips | Saiblingskaviar

Tortelli al cerfoglio | ripieno di gamberi | crema di carote | gelatina di melograno |
chips di patate viola | caviale di salmerino

Chervil tortelli | prawn filling | carrot cream | pomegranate jelly |
violet potato chips | char caviar

lac | 1 - 2 - 3 - 4 - 9 - 12
21 €

Tomatenrisotto | gelbe Tomatencreme | karamellisierte Datteltomaten |
Basilikum- Emulsion

Risotto al pomodoro | crema di pomodorino giallo |
pomodorini datterini caramellati | emulsione basilico

Tomato risotto | yellow tomato cream | caramelized datterini | basil emulsion
glu/veg | 7
20 €

Gnocchi "Bio Kartoffel Lexmairhof Antholz" und Schüttelbrot | Entenragout |
Käseespuma "Alta Badia" | Trüffel

Gnocchi "patate biologiche Lexmairhof Anterselva" e "Schüttelbrot" |
ragù d'anatra | espuma di formaggio Alta Badia | tartufo

Gnocchi "organic potatoes Lexmairhof Antholz" and "Schüttelbrot" |
duck ragout | Alta Badia cheese espuma | truffle

lac | 1 - 3 - 7 - 12
18 €

Regiokorn-Tagliatelle "Homemade" | Kürbiscreme | Kerne | Oktopus

Tagliatelle di "regiograno" fatte in casa | crema di zucca | semi | polipo

Homemade "Regiograin" tagliatelle | pumpkin cream | seeds | octopus

lac | 1 - 3 - 4 - 9 - 12
18 €

Main Event

Gegrillter Ziegenkäse | Auberginenjulienne | Zucchini | Kartoffelperlen | Paprikagel

Formaggio di capra alla griglia | julienne di melanzane | zucchini | perle di patate | gel di peperoni

Grilled goat's cheese | eggplant julienne | zucchini | potato pearls | pepper gel

glu/veg | 12
23 €

Schwertfischröllchen "Rucola/Tomate/Almkäse" | Selleriecreme | violette Kartoffeln | Passata von gelben Datteltomaten | rote Rübe

Rotolo di pesce spada "rucola/pomodoro/formaggio di montagna" | crema di sedano rapa | patate viola | passata di datterini gialli | rapa rossa

Swordfishroll "rucola/tomato/mountain cheese" | celery cream | violet potatoes | yello tomato passata | red beet
glu/lac | 4
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 | 1 - 2 - 4 - 12
26 €

Perlhuhnbrust | Rosmarinkartoffeln | buntes Gemüse | Trauben | Dattelsauce

Petto di faraona | patate al rosmarino | verdure colorate | uve | salsa ai datteri

Guinea fowl breast | rosemary potatoes | vegetables | grapes | date sauce
lac | 1 - 9 - 12
26 €

Lammrücken | Kräuterkruste | Sauce vom Lagrein der Kellerei Pförtl | Kastanien | Topinambur | Süßkartoffel | Schwarzkohl

Sella d'agnello | crosta alle erbe | salsa al Lagrein della cantina Pförtl | castagne | topinambur | patate dolce | cavolo nero

Grilled goat's cheese | caramelised red peppers | courgettes | potato pearls
1 - 7 - 9 - 12
35 €

Luminous Desserts

Tiramisù

1 - 3 - 7

8 €

In Lagrein der Kellerei Pföstl eingelegte Williamsbirne | Traubeneis |
Buchweizencrumble

Pera williams al Lagrein della cantina Pföstl | gelato all'uva |
crumble di grano saraceno

Williams pear in Lagrein wine from the Pföstl vinery | grape ice cream |
buckwheat crumble

1 - 7 - 12

lac

10 €

Törtchen aus Zartbitterschokolade „72 %“ | Kastanieneis |
Erdnuss-Crunch

Tortino di cioccolato fondente “72%” | gelato alle castagne |
crunch di arachidi

Dark chocolate “72%” tartlet | chestnut ice cream |
peanut crunch

1 - 3 - 5 - 7 - 8 - 12

14 €

Luminis Apfel

Joghurtmousse | Apfelkern | Eis vom “Kissabel” Apfel

Mela Luminis

Mousse di yoghurt | cuore di mela | gelato alla mela “Kissabel”

Luminis apple

yoghurt mousse | apple centre | « Kissabel » apple ice cream

7 - 12

12 €

Affogato

glu | 3 - 7

4,50 €

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 | raspberry dressing
glu | 4 - 7 - 8
18 €

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

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

Classic ham and cheese toast |
or "veggie style" (egg/cheese/avocado/sprouts) | cocktail dip
veg | 1 - 3 - 6 - 7
7 €

Caprese "Südtiroler Mozzarella" | Tomaten | frischer Basilikum

Caprese "Mozzarella altoatesina" | pomodori | basilico fresco

Caprese "South Tyrolean mozzarella" | tomatoes | fresh basil
glu/veg | 7
12 €

Rohschinken | Melone | Pinsa

Prosciutto crudo | melone | pinsa
lac | 1

Cured ham | melon | pinsa
14 €

Typische Südtiroler Marende | Merenda tipica altoatesina

Typical South Tyrolean "Marende"
glu/lac
18 €

Kraftsuppe | Speckknödel oder Kräuterfrittatten | 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
1 - 3 - 7
9 €

Pinsa | Kirschtomaten | Büffelmozzarella

Pinsa | pomodorini | mozzarella di bufala
1 - 7

Pinsa | cherry tomatoes | mozzarella di bufala
11 €

+ gegrilltes Gemüse | + verdura alla griglia | + grilled vegetables
12,50 €

+ Culatello | Rucola
14 €

Spaghetti Ragù oder Tomatensauce | Spaghetti al ragù o pomodoro

Spaghetti with ragout or tomato sauce
glu/lac | 1 - 9
13 €

Wienerschnitzel (Kalb) Süßkartoffelpommes Blattsalat	
Cotoletta alla milanese (vitello) patate dolci fritte lattuga	1 - 3
Viennese breaded cutlet (veal) sweet potato fries lettuce	26 €

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	1 - 7
	22 €

For kids

Maccheroni mit Gemüsesauce	
Maccheroni con salsa di verdure	
Maccheroni with vegetable sauce	1
	9 €

Spaghetti Ragù oder Tomatensauce	
Spaghetti al ragù o pomodoro	
Spaghetti with ragout or tomato sauce	1 - 9
	9 €

Fischstäbchen Pommes Frites	
Bastoncini di pesce patatine fritte	
Fish sticks french fries	1 - 3 - 4
	12 €

Wienerschnitzel Pommes Frites	
Bistecca alla milanese patatine fritte	
"Wienerschnitzel" French fries	1 - 3
	15 €

Pizza Margherita	
	10 €

Allergene - Allergeni - Allergens

Stoffe oder Erzeugnisse, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen, müssen durch eine Schriftart hervorgehoben werden, die sich deutlich von den anderen aufgeführten Zutaten unterscheidet, beispielsweise durch Größe, Schriftart oder Hintergrundfarbe. (Verordnung (EU) Nr. 1169/2011, Art. 21 und 44). Ist keine Zutatenliste vorgesehen, muss der Hinweis „enthält“ gefolgt vom Namen des Stoffes und des Produkts angegeben werden. Nachfolgend finden Sie eine Liste von Allergenen in vier Sprachen: Die Angabe von Allergenen ist nicht erforderlich, wenn sich der Name des Lebensmittels eindeutig auf den betreffenden Stoff oder das betreffende Produkt bezieht.

Le sostanze o i prodotti che causano allergie o intolleranze vanno evidenziate attraverso un tipo di carattere chiaramente distinto dagli altri ingredienti elencati, per esempio per dimensioni, stile o colore di sfondo. (Reg UE 1169/2011 art 21 e 44). Se non è previsto un elenco di ingredienti, va riportata la parola “contiene / enthält” seguita dal nome della sostanza e del prodotto. Di seguito è riportato un elenco di allergeni in quattro lingue: L'indicazione degli allergeni non è necessaria se il nome del prodotto alimentare si riferisce chiaramente alla sostanza o all'articolo in questione.

Substances or products that cause allergies or intolerances must be highlighted using a typeface that is clearly distinguishable from the other ingredients listed, for example by size, style or background colour. (Regulation (EU) No 1169/2011, Articles 21 and 44). If no list of ingredients is provided, the word 'contains / enthält' must be stated, followed by the name of the substance or product. Below is a list of allergens in four languages:

Allergen labelling is not required if the name of the food clearly refers to the substance or product in question.

Italiano	Deutsch	English
1. Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	1. Glutenthaltiges Getreide, namentlich Weizen (wie Dinkel und Khorasan Weizen), Roggen, Gerste, Hafer oder Hybridstämme davon, sowie daraus hergestellte Erzeugnisse	1. Cereals containing gluten, namely: wheat(such as spelt and khorasan wheat), rye,barley, oats or their hybridised strains, and products thereof
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	2. Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	2. Crustaceans and products thereof
3. Uova e prodotti a base di uova	3. Eier und daraus gewonnene Erzeugnisse	3. Eggs and products thereof
4. Pesce e prodotti a base di pesce	4. Fische und daraus gewonnene Erzeugnisse	4. Fish and products thereof
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	5. Erdnüsse und daraus gewonnene Erzeugnisse	5. Peanuts and products thereof
6. Soia e prodotti a base di soia	6. Sojabohnen und daraus gewonnene Erzeugnisse	6. Soybeans and products thereof
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	7. Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	7. Milk and products thereof (including lactose)
8. Frutta a guscio:mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, noci macadamia, pistacchi e prodotti a base di frutta a guscio	8. Schalenfrüchte namentlich Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Kaschunüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamia- oder Queenslandnüsse, sowie daraus gewonnene Erzeugnisse	8. Nuts namely: almondshazelnuts, walnutscashews, pecan nuts,Brazil nuts, pistachionuts, macadamia or Queensland nuts, and products thereof
9. Sedano e prodotti a base di sedano	9. Sellerie und daraus gewonnene Erzeugnisse	9. Celery and products thereof
10. Senape e prodotti a base di senape	10. Senf und daraus gewonnene Erzeugnisse	10. Mustard and products thereof
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	11. Sesamsamen und daraus gewonnene Erzeugnisse	11. Sesame seeds and products thereof
12. Anidride solforosa e solfiti	12. Schwefeldioxid und Sulfite	12. Sulphur dioxide and sulphites
13. Lupini e prodotti a base di lupini	13. Lupinen und daraus gewonnene Erzeugnisse	13. Lupin and products thereof
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	14. Weichtiere und daraus gewonnene Erzeugnisse	14. Molluscs and products thereof



...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 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 2023

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

glass 6 €; bottle 33 €

ZILPZALP 2025

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

glass 6,50 €; 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 2022

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

glass 7,50 €; bottle 44 €

Merlot 2022

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

glass 6 €; bottle 33 €

Blauburgunder Valpitan 2022

verführerisch, zart
intenso, allettante
tempting, gentle

glass 7 €; bottle 41 €

Lagrein 2024

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

glass 6 €; bottle 33 €

Cabernet Merlot Gusta 2023

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

glass 6,50 €; 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