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.

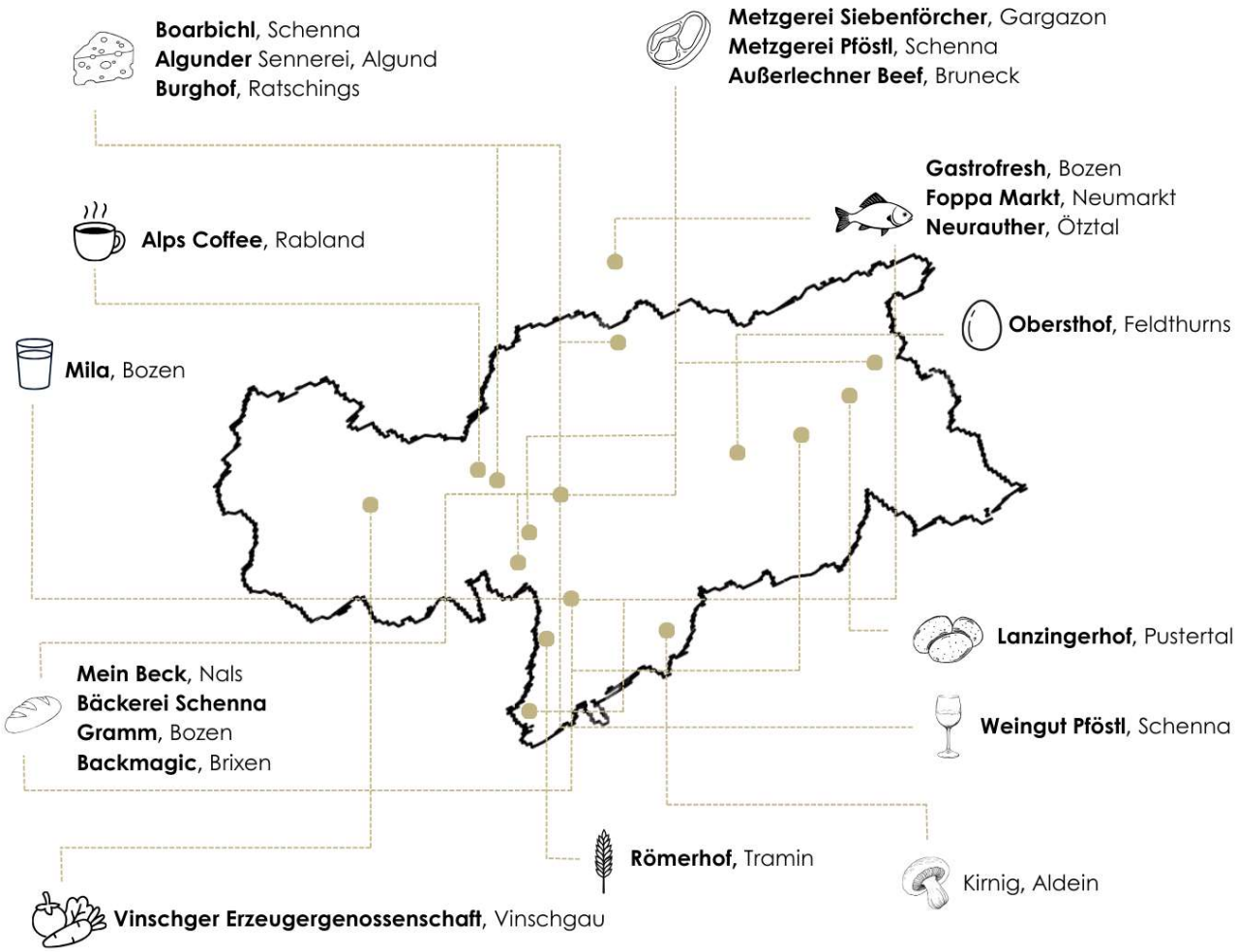
Unser Genuss nimmt seinen Anfang dort, wo mit Sorgfalt und Überzeugung gearbeitet wird – bei unseren Nachbarn, die ihre Produkte mit Gefühl für Natur, Zeit und Qualität entstehen lassen. Was bei uns auf den Tisch kommt, trägt Charakter und erzählt von Jahreszeiten, Landschaften und einer Nähe, die man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

12.00 – 17.00 | 18.00 – 21.00

Kichererbsen-Falafel | Guacamole | Piadina | Schnittlauchjoghurt

Falafel di ceci | Guacamole | piadina | yogurt all'erba cipollina

Chickpea falafel | Guacamole | Piadina flatbread | Chive yoghurt

veg | 1 – 3 – 7 - 12
8 €

Garnelen in Tempura | Pikante Sauce | Chips aus Sepia-Tintenbrot

Gamberi in tempura | salsa piccante | chips di pane nero di seppia

Tempura prawns | spicy sauce | squid ink bread crisps

lac | 1 – 2 – 4 - 12
10 €

Rote-Bete-Carpaccio | Granatapfel | Ziegenfrischkäse „Algunder Sennerei" | knuspriger Kartoffelspieß

Carpaccio di rapa rossa | melograno | caprino "Algunder Sennerei" | spiedino di patata croccante

Beetroot carpaccio | pomegranate | fresh goat's cheese from "Algunder Sennerei" crispy potato skewer

veg | 1 – 7 – 12
13 €

Passend dazu – in abbinamento

Sekt Rose Valpitan, Weingut Pföstl	6,50 €
Rosmarin Spritz – Spritz al rosmarino	7,50 €
Zilpzalp (Chardonnay, Sauvignon, Gewürztraminer)	6,50 €

Restaurant

12.00 – 14.00 | 18.00 – 21.00

Antipasti

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 €

Artischocke alla giudia | geräucherte Burrata | Kerbelpesto | Taralli-Crumble

Carciofo alla giudia | burrata affumicata | pesto di cerfoglio | crumble di taralli

Artichoke alla giudia | smoked burrata | chervil pesto | Taralli crumble

veg | 1 – 7 - 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
25 €

als Hauptgericht/ come secondo/ as a main course 29,50 €

Warme Vorspeisen – Primi

Blumenkohlcremesuppe | Daikon | Avocado | Sonnenblumenkerne

Vellutata di cavolfiore | daikon | avocado | semi di girasole

Cauliflower cream soup | daikon | avocado | sunflower seeds

glu/lac/veg
10 €

Kürbistortelli | gebackener Salbei | Cacio e pepe-Creme | schwarzer Trüffel

Tortelli di zucca | salvia fritta | crema cacio e pepe | tartufo nero

Pumpkin tortelli | Crispy fried sage | Cacio e pepe cream | Black truffle

lac | 1 - 3 - 7 - 9
21 €

Steinpilzrisotto | Kastanien | Cashewschaum

Risotto ai funghi porcini | castagne | spuma di anacardi

Porcini mushroom risotto | chestnuts | cashew foam

glu/veg | 9 - 12
20 €

Gnocchi "Bio Kartoffel Lexmairhof Antholz" | Garnelen | Pistazienpesto

Gnocchi "patate biologiche Lexmairhof Anterselva" | gamberi | pesto di pistacchio

Gnocchi "organic potatoes Lexmairhof Antholz" | prawns | pistachio pesto

1 – 2 – 3 – 4 – 7 – 8 – 12
20 €

Hauptspeisen – Secondi Piatti

Kartoffelkörbchen | Kürbis | pochiertes Ei | Quinoa | Caponata |
gebackener Gorgonzola

Cestino di patata | zucca | uovo in camicia | quinoa | caponata |
Gorgonzola fritto

Potato basket | pumpkin | poached egg | quinoa | caponata | fried Gorgonzola

veg | 1 – 3 - 7
23 €

Saiblingsfilet | Spinat | violette Kartoffeln | Lauchsauce

Filetto di salmerino | spinaci | patate viola | salsa ai porri

Char fillet | spinach | purple potatoes | leek sauce

glu | 4 - 7
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
30 €

Perlhuhnbrust- Tagliata | Kastaniensauce | Schwarzkohl | Rosmarinkartoffeln

Tagliata di petto di faraona | salsa alle castagne | cavolo nero |
patate al rosmarino

Guinea fowl breast tagliata | chestnut sauce | tuscan kale | rosemary potatoes

lac | 1 - 9 - 12
26 €

Rinderbäckchen in Lagreinweinsauce vom Weingut Pföstl | Kartoffelgratin |
Brokkoli | Selleriepüree

Guancia di manzo al vino lagrein della cantina Pföstl | patate gratinate | broccoli |
purè di sedano rapa

Beef cheek braised in Lagrein wine from Pföstl Winery | potato gratin | broccoli |
celery puree

1 – 7 – 9 - 12
35 €

Dessert

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"I 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 €

Typische Südtiroler Marende | Merenda tipica altoatesina
Typical South Tyrolean "Marende"

glu/lac
20 €

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
Pinsa | cherry tomatoes | mozzarella di bufala

1 - 7
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

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

1 - 3
28 €

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. Glutenhaltiges 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 disoia	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

WEINGUT
PFOSTL

…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 | Gewürtztraminer
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 €

WEINGUT
PFOSTL

Lagrein Kretzer „Rosé“ 2025
Frisch, saftig, angenehme Säure
Fresco, succoso, acidità piacevole
Fresh, juicy, pleasant adidity — 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, compleso, 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
temting, 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 die vini
With pleasure we'll give you also our big winelist