

# Schneegestöber im Cortina

## Kräftige Rinderbrühe mit Frittaten

6,90€

4,90€ Schmankerl

Getränkeempfehlung: Sherry medium

## Knoblauchcremesuppe im Brotlaib

6,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Weissburgunder, trocken, fruchtig, angenehme Säure / Bergapfelsaft-Wintercalville

## Roter Cappuccino

Tomatensuppe mit hausgemachtem Pistazienpesto

6,90 €

4,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rosenmuskateller, halbtrocken, fruchtig / Bergapfelsaft-Holunderbeere

## Hausgemachte Rösti

mit hausgebeiztem Lachs und Kren ODER mit rosa gebratener Entenbrust und hausgemachtem Preiselbeer-Chutney

10,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rose, trocken, lebendig, frisch, leicht / Bergapfelsaft-Gravensteiner

## Winterliche Blattsalate

(Müsslisalat und Rucola) mit Erdäpfeldressing und gebratenem Speck

8,50 €

6,50 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvernatsch, trocken, leicht / Bergapfelsaft-Holunderbeere

## Winterliche Blattsalate

(Nüsslisalat und Rucola) mit Erdäpfeldressing und gerösteten Walnusskernen

6,80 €

4,80 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvornatsch, trocken, leicht/ Bergapfelsaft-Holunderbeere

## Winter-Bruschetta

Taleggio Käse mit hausgemachtem Preiselbeer- Chutney, rosa gebratene Entenbrust mit Orangen- Gewürzbutter, Tomate-Basilikum

11,20€

6,20 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Apfelsecco ( alkoholfrei )

## Unser Pizzabrot

mit Tomaten und Kräutern

3,80 €

## Winterliche Gaumen-Lieben

### Schlegel von der Gansel

mit herzhafter Bratensauce, Tiroler Knödel ( ohne Speck ) und  
Backpflaumen- Rotkohl nach Omas Art

19,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvornatsch, trocken, leicht / Bergapfelsaft-Wintercalville

### Kuhstüb

Argentinisches Rinderfilet und Rumpsteak mit gebratenen Violetta- Kartoffeln, Kräuter- Topfen,  
hausgemachtem Preiselbeer- Chutney und Orangen- Gewürzbutter

29,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Lagrein, trocken, rubinrot / Bergapfelsaft-Holunderbeere

### Tiroler Hirschkalbsbraten

mit Schwarzwurzelgemüse, Erdäpfelstampf und marinierten Ronen

21,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Lagrein, trocken, rubinrot / Bergapfelsaft-Holunderbeere

### Lachsfilet

mit Honig- Zimt- Calvados Marinade gratiniert, Erdäpfelstampf  
und marinierten Ronen

22,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Sauvignon, trocken, delikate Säure / Bergapfelsaft -Gravensteiner

### Hausgemachte Tiroler Kasspatzen

mit Röstzwiebeln

13,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvornatsch, trocken / Bergapfelsaft-Holunderbeere

## Pasta-Lieben

Garganelli mit feinen Streifen vom zarten Rinderfilet, Schwarzwurzeln, leichter Gorgonzolasauce und Parmesanhobel

22,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Lagrein, trocken, / Bergapfelsaft-Holunderbeere

Spaghettini mit Streifen vom Lachsfilet, Scampis, Jakobsmuscheln, Weissweinsauce, glatter Petersilie, rote Pfefferbeeren und Parmesanhobel

22,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Sauvignon, trocken, delikate Säure / Bergapfelsaft- Gravensteiner

Tiroler Bauempasta- Garganelli mit Speck, roten Zwiebeln, halbgetrockneten Tomaten, glatter Petersilie und Parmesanhobel

12,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvernatsch, trocken / Bergapfelsaft - Marille

## Winter-Pizzen

### Gänseschmaus

Gänsefleisch, rote Zwiebeln, Backpflaumen, hausgemachtes Preiselbeer- Chutney

12,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvernatsch / Allgäuer Hüttenbier / Bergapfelsaft-Wintercalville

### Bergromanze (vegetarisch)

Taleggio- Käse (einer der ältesten Kuhmilch- Weichkäse), frische Feigen, Balsamicocreame, geröstete Walnusskerne

12,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rosenmuskateller, halbtrocken / Allgäuer Hüttenbier / Bergapfelsaft- Wintercalville

## Pizza Apres- Ski

Bauernkranzel, Blütenkaiser Schinken, Oliven, Peperoni, rote Zwiebeln

11,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvornatsch / Allgäuer Büble / Bergapfelsaft Gravensteiner

## Carni Lust

zarte Streifen vom saftigen Rinderfilet, Schwarzwurzeln, Knoblauch, glatte Petersilie

13,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Lagrein / Bergapfelsaft Holunderbeere

## Pesce

Lachsfilet, Scampi, hausgemachtes Pistazienpesto, halbtrocknete Tomaten, Rucola

13,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Weissburgunder / Bergapfelsaft- Gravensteiner

## Jodelahiti - Jausenzeit

### Kas- Brettl

Taleggio- Käse ( einer der ältesten Kuhmilch- Weichkäse ), Gorgonzola, Tiroler Bergkas,

hausgemachte Bratapfel- Marmelade, Parmesan, geröstete Walnusskerne,

Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Vinschgerl 17,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvornatsch, trocken / Bergapfelsaft- Holunderbeere

### Speck- und Wurstbrettl

gekochter Blütenkaiersschinken, Tiroler Schinkenspeck, Gamswurzeln, Bauernkranzerl, Senf, Kren,

Peperoni, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Vinschgerl 17,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvornatsch, trocken / Allgäuer Hüttenbier

# Jausenbrettl

Von allem etwas 17,90 €

## Der heiße Tisch

In gemütlicher Runde brutzeln Sie selbst auf dem heißen Mittelteil des Tisches besondere Köstlichkeiten. Um diese lieberoll und frisch vorzubereiten, bitten wir um Vorbestellung

(ab 4 Personen).

- ❖ Filet vom Lachs
- ❖ Saftiges Rinderfilet
- ❖ Filet vom Maishühnchen
  - ❖ Garnelen
  - ❖ Gemüsepfännchen mit Kartoffeln und frischen Kräutern
- ❖ Hausgemachtes zum Dippen und Würzen: Kräuter- Topfen, Orangen- Gewürzbutter, hausgemachtes Preiselbeer- Chutney, hausgemachte Bratapfel- Marmelade
- ❖ Brotkörbel

29,90€ / Person

# Süße Verführungen

Hausgemachter Nougat- Topfenknödel mit Butterbrösel auf warmer Vanillesauce

8,90€

Spekulatius- Tiramisu

6,90€

Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

9,50€

Germknödel mit Vanillesoße und Mohnbutter

6,90€

Warmer Apfelstrudel mit Kastanieneis, Vanillesoße und Sahne

7,70€

Getränkeempfehlung: Dessertwein Anthos- Ein wahrer Verführer!

## Herz (haftes) Alpenfinale

Kleines Kasbrettl 9,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvernatsch, trocken und leicht

## *Eis-Liebe im Winter*

*mit purem Eis vom Rhöner Bauernhof (100% frische Zutaten ohne Volumenverstärker)*

### *Winter-Eisorten*

*Kastanieneis*

*Lebkucheneis*

*Feigen- Mascarponeeis*

*Gliihwein- Orangensorbet*

*Madagaskar-Vanille*

*Zartbitter-Nougat*

### *Schneeballschlacht*

*Eisknödel vom Lebkucheneis und Pralinenkugeln auf warmer Vanillesoße mit Sahne*

*7,70€*

### *Kamingeflüster*

*Feigen- Mascarponeeis und Vanilleeis mit frischen Feigen, Sahne und Amarettini Keksen*

*7,70€*

### *Tiroler Wintertraum*

*Kastanieneis und Zartbitter-Nougat-Eis mit warmen Zwetschgenröster, Sahne und Zimtstaub*

*7,70€*



## Hüttenzauber

Lebkucheneis und Zartbitter- Nougateis mit Eierlikör, Sahne, und Hobeln von der Zartbitterschokolade

7,70€

## Pizzaeis

Madagaskar-Vanille-Eis mit Schokoladensauce, Sahne und Smartis

5,90€

## Leichtes Wintervergnügen

Gliihwein- Orangensorbet auf Holunderbeerkompott

6,20€

## Winter- Erwachen

Alpine Frühstücke samstags, sonntags, feiertags

### Wintergröstel

Gerupfter Knödel mit Gänsefleisch, roten Zwiebeln und Eiern in der Pfanne gebraten, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Vinschgerl

11,90€

### Winterliebe zu zweit

Rosa gebratene Entenbrust mit hausgemachtem Preiselbeer- Chutney, Kräuterröhrei, Blütenkaiserschinken, Taleggio Käse ( einer der ältesten Kuhmilch- Weichkäse ), hausgemachte Bratapfel- Marmelade, Kastanienhonig, Naturjoghurt mit Zwetschgenröster, Orangen- Gewürzbutter, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Vinschgerl

22,90 €

### Fischers Liebste

Hausgebeizter Lachs mit Kren, ein weichgekochtes Ei, hausgemachte Orangen- Gewürzbutter, Kastanienhonig, hausgemachte Bratapfel- Marmelade, frische Feigen, Orangen- Gewürzbutter, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Vinschgerl

11,90€

### Beflügeltes Morgenglück

rosa gebratene Entenbrust mit hausgemachtem Preiselbeer- Chutney, ein weichgekochtes Ei, hausgemachte Bratapfel- Marmelade, Naturjoghurt mit Holunderbeerkompott, Orangen- Gewürzbutter, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Vinschgerl

11,90€

### Heidis Freude

Brötchen mit Nutella und Zwetschgenkompott

4,90€