

Herbstlicher Alpengenuss bei uns im Cortina

Aus dem Tiroler Suppentopf

Weißer Bohnen-Supp'n

mit gebratenen Tiroler Schinkenspeck

7,50 € 5,50€ Schmankerl

Fruchtige Strauchtomatensuppe

mit einem Klecks Rahm

7,50 € 5,50 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: BergapfelsaftRouge / Pfiff- ein ganz kleines Pils

Vorspeisen

Carpaccio vom Rinderfilet

mit Kürbis-Thymian-Mousse, Rucola,

gerösteten Kürbiskernen und verfeinert mit Steirischem Kürbiskernöl

14,90€

auch als Hauptgang möglich 19,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rose, trocken / Bergapfelsaft mit Hopfen

Hausgemachtes Griebenschmalz
mit Pflaumen, Schalotten, Thymian
dazu Scheiben vom Sauerteigbrot

6,20€

Getränkeempfehlung: Allgäuer Büble frisch vom Fass/ Bergapfelsaft Gravensteiner

Erdäpfelschmaus

Pellkartoffel mit Kräutertopfen und hausgebeiztem
Lachs dazu Zitronen-Confit

11,90€

Getränkeempfehlung: frisch gezapftes Allgäuer Büble

Herbstlicher Blattsalat

mit Rote Beete-Dressing, Trauben, gerösteten Kürbiskernen und Schafskäse

9,90 € 7,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Südtiroler Lagrein, trocken / Bergapfelsaft Holunderbeere

Bruschetta „ondersch“

mit Kürbis- Thymian- Mousse, gerösteten Kürbiskernen und Steirischem Kürbiskernöl

9,80€ 4,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Pfiff (ganz kleines Allgäuer Büble, frisch vom Fass)

Köstlich zur Suppe oder zum Salat

ist unser Pizzabrot mit Knoblauch und Kräutern 4,00 €

auch mit Vollkornteig möglich (Aufpreis 0,90€)

Der Herbst zieht durch die Südtiroler Bergküche

Herzhafter Sauerbraten

vom Almochs mit Tiroler Knödel und gebratenem Kürbisgemüse

22,90€

Getränkeempfehlung: Allgäuer Büble frisch vom Fass / Bergapfelsaft mit Hopfen

„ ebbas Bsonders“

Kuhstüb

Argentinisches Rinderfilet und Rumpsteak, dazu Pellkartoffel, Kräuter- Topfen und gebratene Zwiebeln

29,90 €

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

Saftig gebratenes Lachsfilet

auf Spaghettini in Kürbis- Zwetschgen- Pesto geschwenkt, mit Schafskäse und Rucola

22,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Sauvignon, trocken / Bergapfelsaft Gravensteiner

Vegetarisch

Knödeli

Tiroler Knödel mit Rahm- Schwammerl und Blatt Petersilie

17,90€

Getränkeempfehlung: Allgäuer Hüttenbier/ Bergapfelsaft mit Hopfen

Äplermagronen mit Apfelkompott

„ Maccheroni vom Senner“

14,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Weissburgunder, trocken /
Allgäuer Büble Edelweissbier / Bergapfelsaft Gravensteiner

Spaghettini in Kürbis-Zwetschgen-Pesto
geschwenkt, mit gerösteten Kürbiskernen,
Blatt Petersilie und Parmesanhobel

15,90€

Oder wahlweise mit:

saftig gebratenen Rinderfiletstreifen 22,90€

Oder

gebratenen Scampi mit Chili 22,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Sauvignon oder Südtiroler Lagrein, trocken / Bergapfelsaft mit Holunderbeere

Herbst-Pizzen

Pizzen auch mit Vollkornteig möglich (0,90€ Aufpreis)

Almöhi

Bauernkranzerl, rote Zwiebel, Oliven, pikante Peperoni,
Gorgonzola und Beeren- Chutney

12,90€

Getränkeempfehlung: Allgäuer Büble frisch vom Fass / Bergapfelsaft mit Hopfen

Fesche Moni

Scampi, hausgebeizter Lachs, frische und halbgetrocknete Tomaten,
Kürbis-Zwetschgen-Pesto, Rucola und Parmesanhobel

13,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rose/ Allgäuer Hüttenbier /Bergapfelsaft mit Minze

Carni- Lust

zarte Streifen vom saftigen Rinderfilet, Schwammerl,
Gorgonzola und Knoblauch

13,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Lagrein / Bergapfelsaft- Holunderbeere

Hütten- Yroni

Kürbisspalten, Erdäpfelscheiben, Südtiroler Speck,
Knoblauch, Mascarpone, Rosmarin

11,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvernatsch/ Allgäuer Büble Edelweissbier / Bergapfelsaft mit Marille

Pizza „ ondersch“

Mascarpone, frische und halbgetrocknete Tomaten, pikante Peperoni,
Lauch und Kürbis-Zwetschgen-Pesto

11,90€

Getränkeempfehlung: Allgäuer Büble Edelweissbier / Apfel- Büble

Dahoam

Rucolapizza mit Tomaten, Tiroler Hirschschinken,
Beeren-Chutney und Parmesanhobel

12,90€

Getränkeempfehlung: Allgäuer Büble frisch vom Fass/ Bergapfelsaft Elstar

Jodelahiti - Jausenzeit

„ a guede Broatzit“

Kas-Brettl

Hoamatkas (in Heu gekleidet), Marohns (Südtiroler Weichkäse, veredelt mit Kastaniencreme), Gorgonzola, DeVin-Kas (veredelt mit Wein und Trester vom Lagrein), hausgemachtes Almwiesen-Gelee, hausgemachtes Beeren-Chutney, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Vinschgerl

19,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvermatsch, trocken / Bergapfelsaft- Rouge / Allgäuer Büble Edelweissbier

Speck- und Wurstbrettl

Tiroler Speck, Bauernkranzerl, Tiroler Hirschschenken, Oliven, pikante Peperoni, hausgemachtes Beeren-Chutney, Kürbis-Zwetschgen-Pesto, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Vinschgerl

19,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvermatsch, trocken / Allgäuer Hüttenbier / Bergapfelsaft mit Holunderbeere

Jausenbrettl

-von allem etwas -

19,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvermatsch, trocken / Allgäuer Hüttenbier / Bergapfelsaft mit Holunderbeere

Der heiße Tisch

In gemütlicher Runde brutzelt ihr selbst auf dem heißen Mittelteil des Tisches besondere Köstlichkeiten. Um diese liebevoll und frisch vorzubereiten, bitten wir um Vorbestellung.
(ab 4 Personen)

Filet vom Lachs

Saftiges Rinderfilet

Filet vom Maishühnchen

Garnelen

Warmes Ofen-Baguette

Pellkartoffel mit Kräutertopfen

hausgemachtes zum Dippen und Würzen:

hausgemachtes Beeren-Chutney,

Kürbis-Zwetschgen-Pesto

29,90€ / Person

Süße Verführungen

Hausgemachter Zwetschgen-Topfenknödel
mit brauner Butter und Vanillesauce

9,90€

Amaretto-Tiramisu
mit Apfel-Stückerl und gerösteten Kürbiskernen

7,90€

Kaiserschmarrn
mit hausgemachtem Apfelkompott

9,60€

Joghurt-Topfen mit Beeren

5,90€

Germknödel
mit zerlassener Mohnbutter, Vanillesauce

7,90€

Warmer Apfelstrudel
dazu Mohnreis mit Marzipan, Vanillesauce und Schlagobers

7,90€

Getränkeempfehlung: Dessertwein Anthos- Ein wahrer Verführer!

Herz (haftes) Alpenfinale

Kleines Kasbrettl

11,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelrematsch, trocken und leicht / Allgäuer Büble Edelweissbier

Eis-Liebe im Herbst

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

Herbst-Eisarten

Kürbiskern-Eis mit gerösteten Kernen

Mohneis mit Marzipan

Bratapfel-Eis

Marillen-Rosmarin-Sorbet

Madagaskar-Vanille

Schokoladeneis

Herbst-Glück

Eisknödel vom Bratapfel- Eis auf warmer Vanillesauce mit gerösteten Kürbiskernen,
Schlagobers und Steirischem Kürbiskernöl

7,80€

Blätter-Tanz

Mohneis mit Marzipan und Schokoladeneis mit Schlagobers,
Kaffeelikör und Amarettini

8,70€

Herbst- Brise

Marillen-Rosmarin- Sorbet mit Prosecco und Schlagobers und Zitronen- Confit

7,80€

Störchen

Kürbiskern- Eis mit gerösteten Kürbiskernen und Vanilleeis auf warmen Apfelkompott
Schlagobers und warme Schokoladensauce

7,80€

Pizzaeis

mit Vanilleeis, hausgemachter Fruchtsauce, Schlagobers und Schokoladen- Kanten

5,90€

Alpine Frühstücke im Herbst

samstags, sonntags, feiertags ab 9.00 Uhr

Gipfelglück für zwei

Hausgebeizter Lachs mit Zitronen- Confit, Südtiroler Speck, Bauernkranzerl, Südtiroler Hirschschinken, hausgemachtes Schmalz, DeVin- Kas, Almwiesen- Gelee, Zwetschgen- Marmelade, zwei gekochte Eier, Joghurt- Topfen mit Beeren, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Vinschgerl

24,90 €

Süßer „Altweibersommer“

Hausgemachtes Almwiesen- Gelee, Rosmarinhonig, Nutella, Joghurt- Topfen mit Beeren, ein gekochtes Ei, Zwetschgen- Marmelade, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Vinschgerl

9,90 €

Bergsteiger- Frühstück

Kräuter- Rührei mit Rucola und knusprigen Tiroler Schinkenspeck, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Vinschgerl

9,90€

Wanderlust

Gerupfter Tiroler Knödel, gebratenes Bauernkranzerl und Spiegelei

9,90€

...auch unser Tiroler Kasbrettel und unser Speck- und Wurstbrettel (je 19,90€) und hausgemachtes Griebenschmalz (6,20€) bereiten wir in der Früh gerne zu

Heidis Freude

Brötchen mit Nutella

4,90 €