

Herbstzauber im Cortina

Herbstlicher Maronenschmaus

Maronenschaumsuppe im Brotlaib

6,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Weissburgunder, trocken, fruchtig, angenehme Säure / Bergapfelsaft Gravensteiner

Roter Cappuccino

Tomatensuppe mit Schlagobers

6,90 € 4,90 € Schmankerl

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

Hausgemachte Rösti mit Räucherlachs

ODER

Hinderlanger Hirschschinken

13,90 €

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

Bunte, fruchtige Herbstliebe

Herbstliche Blattsalate mit Erdäpfeldressing neben Weisswein-Birnen, mildem Ziegenkäse und gerösteten Kürbiskernen

8,50 € 6,50 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rosè, lebendig, frisch, leicht / Bergapfelsaft-Holunderbeere

Herbstbegleiter

Herbstliche Blattsalate mit Erdäpfeldressing und gerösteten Kürbiskernen

6,80 €

4,80 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Südtiroler Lagrein Rosè, lebendig, frisch, leicht / Bergapfelsaft-Holunderbeere

Herbst-Bruschetta

Maronenmousse, Käse im Kastanienblatt mit Zwetschgen- Holunderbeerenmarmelade, Tomate-Basilikum

10,90 €

5,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Apfelsecco (alkoholfrei)

Unser Pizzabrot

mit Tomaten und Kräutern

3,50 €

Herbstliche Gaumen-Lieben

Tiroler Schwarzwildbraten

mit Rahmwirsing, Tiroler Knödel (ohne Speck)
und Weissweimbirne mit Preiselbeeren

21,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvornatsch, trocken, rubinrot / Bergapfelsaft — Elstar

Kuhstüb

Argentinisches Rinderfilet und Rumpsteak mit Röstkartoffeln,
Kräuterbutter, Saurrahm und Zwetschgen-Holunderbeerenmarmelade

29,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Lagrein, trocken / Bergapfelsaft — Holunderbeere

*Bachsaiblingsfilet
mit Röstkartoffeln und Rahmwirsing*

23,90 €

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

Fleischlose Knödel-Lust

Tiroler Semmelknödel(ohne Speck) mit Rahmschwammerl (Steinpilze und Pfifferlinge)

17,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelrematsch, trocken / Bergapfelsaft-Holunderbeere

Pasta-Lieben

Garganelli mit Gorgonzola, Weintrauben, Chili, Walnüssen und Parmesanhobel

16,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rose, trocken, / Bergapfelsaft-Marille

Tagliatelle mit feinen Streifen vom zarten Rinderfilet, Schwammerl (Steinpilze und Pfifferlinge) und Parmesanhobel

22,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Lagrein rot, trocken / Bergapfelsaft- Holunderbeere

Tagliatelle mit Scampi, hausgemachtes Pesto , Rucola und Parmesanhobel

22,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Sauvignon, trocken / Bergapfelsaft - Elstar

Herbst-Pizzen

Herbstglück

Weissweimbirnen, Gorgonzola, gekochter Blütenkaijersrhinken und Walnüsse

12,90 €

Getränkempfehlung: Südtiroler Weissburgunder, trocken / Allgäuer Hüttenbier / Bergapfelsaft-Gravensteiner

Drei Rucola-Gaumenlieben

- Hinderlanger Hirschschinken, Rucola, Ofentomaten und Parmesanhobel 13,90€
 - Garnelen, Rucola, Ofentomaten und Parmesanhobel 13,90€
 - Rucola, Ofentomaten und Parmesanhobel (vegetarisch) 10,90€

Getränkempfehlung: Südtiroler Edelvornatsch, trocken / Bergapfelsaft-Marille

Winzerschmaus (vegetarisch)

Weintrauben, Winzerkäse, Rucola und Pinienkerne

12,90 €

Getränkempfehlung: Südtiroler Sauvignon, trocken / Bergapfelsaft-Elstar

Waldfreude

Schwammerl mit roten Zwiebeln, Knoblauch und Bauernkranzerl (luftgetrocknete, herzhaftes Salami)

12,90 €

Getränkempfehlung: Südtiroler Edelvornatsch, trocken / Allgäuer Büble / Bergapfelsaft-Holunderbeere

Carni-Lust

Zarte Streifen vom saftigen Rinderfilet, Schwammerl, Gorgonzola und Knoblauch

13,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Lagrein, trocken / Bergapfelsaft- Holunderbeere

Bolzano

Milder Ziegenkäse, getrocknete Feigen, Tiroler Speck und rote Zwiebeln

11,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelrematsch, trocken / Bergapfelsaft-Marille

Kas- Brettl

Käse in Kastanienblättern, milder Ziegenkäse, Gorgonzola, Winzerkäse, Walnüsse, Zwetschgen- Holunderbeermarmelade, Fassbutter und Südtiroler Brotkorb mit Vinschgerl

17,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelrematsch, trocken / Bergapfelsaft- Holunderbeere

Speck- und Wurstbrettl

Gekochter Blütenkaiserschinken, Tiroler Schinkenspeck, Gamswurzeln, Bauernkranzerl, Senf, Kren, Essiggürkchen, Fassbutter und Südtiroler Brotkorb mit Vinschgerl

17,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelrematsch, 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 Saibling



Saftiges Rinderfilet



Filet vom Maishühnchen



Garnelen



Gemüsepackchen mit Kartoffeln und frischen Kräutern



Weisswein- Birnen mit mildem Ziegenkäse



Hausgemachtes zum Dippen und Würzen: Sauerrahm, Kräuterbutter-Butter, Zwetschgen- Holunderbeermarmelade



Brotkorb

29,90€ / Person

Finale einer Gaumen-Liebe

Hausgemachtes Kürbiskernparfait mit Brombeer- Holunderbeerenkompott
6,90€

Hagebutten- Tiramisu
6,90€

Kaiserschmarrn mit Apfelkompott
9,50€

Germknödel mit Vanillesoße und Mohnbutter
6,90€

Original Bircher Müsli mit Apfelkompott
5,90€

Getränkempfehlung: Dessertwein Anthos- Ein wahrer Verführer!

Herz (haftes) Alpenfinale

Kleines Kasbrettl
9,90€

Eis-Liebe im Herbst

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

Herbst-Eisorten

Brombeer-Topfeneis

Maronen-Zwetschgeneis

Walnuss-Salz-Karamelleis

Birnen-Sorbet

Madagaskar-Vanille

Zartbitter-Nougat

Eisknödel

Eisknödel vom Maronen- Zwetschgeneis auf warmer Vanillesoße, Sahne und Zimtstaub

7,70€

Brombeertraum

Brombeer-Topfen- und Zartbitter-Nougat-Eis auf Brombeer- Holunderbeerenkompott,
Amarettini- Kekse und Sahne

7,70€

Schokoladenglück

Maronen-Zwetschgen-und Zartbitter- Nougateis mit Sahne, Schokoladensofe und Hobeln von der Zartbitterschokolade

7,70€

Knackiger Herbstzauber

Walnuss-Salz-Karamell- und Madagaskar-Vanille-Eis mit Weissweimbirnen, hausgemachtem Nusskrokant, Sahne und Zimtstaub

7,70€

„Beschwipste“ Birne

Birnen-Sorbet mit Apfelsecco (alkoholfrei)

6,90 €

Pizza-Eis

mit Zartbitter- Nougateis, Sahne und Smartis

5,90€

Herbst-Erwachen

Alpine Frühstücke - samstags, sonntags, feiertags

Bauernglück

Gerupfter Knödel mit Gamswurzeln, roten Zwiebeln und Eiern in der Pfanne gebraten,
Fassbutter und Südtiroler Brotkorb mit Vinschgerl

11,90€

Almerwachen zu zweit

Rührei mit krossem Südtiroler Speck, Hinderlanger Gamsschinken, Maronenmousse, Käse im Kastanienblatt, milder Ziegenkäse, hausgemachte Zwetschgen- Holunderbeerenmarmelade, Kastanienhonig, Naturjoghurt mit Brombeer-Holunderbeerenkompott, Fassbutter und Südtiroler Brotkorb mit Vinschgerl

22,90 €

Südtirols Meerschätze

Geräucherter Lachs, ein weichgekochtes Ei, hausgemachte Kräuterbutter, Naturjoghurt mit Brombeer-Holunderbeerenkompott, Zwetschgen- Holunderbeerenmarmelade, Fassbutter und Südtiroler Brotkorb mit Vinschgerl

11,90€

Sportlers Liebstes

Original Bircher- Müsli mit Hobeln von der Zartbitterschokolade und Apfelkompott

7,90 €

Heidis Freude

Brötchen mit Nutella und Apfelingeln

4,90€