



# CORTINA ECHO

*Die Zeitung für Freunde der italienischen Alpenküche*

*Alpine Frühstücke mit Spezialitäten aus Südtirol*  
Immer samstags, sonntags und an Feiertagen von 9.00 Uhr - 11.30 Uhr

## **Saisonfrühstück: Sonnenaufgang am Bergbach**

Tatar vom hausgebeizten Lachs mit Wachtelei, Wilderer Kas, hausgemachtes Holunderblüten-Limetten-Gelee, Rhabarber-Erdbeer-Marmelade, Kräuterquark, Obstsalat mit Mandeln, Butter, Brot- und Brötchenauswahl mit Vinschgauer.

## *Einblick in unsere Frühlingkarte*

- ◆ Kresse-Schaumsuppe mit Bärlauch-Focaccia
- ◆ Leberkäs vom Mangalitzta Wollschwein neben warmen Südtiroler Erdäpfel-Radieschen-Specksalat
- ◆ Lammkoteletts mit Ricottaküchlein, Zitronenthymian-Sauce, gegrillten Zucchini und Ofen-Rispentomaten
- ◆ Geschmorter Kalbsbraten mit Honigkarotten, deftiger Sauce und Spinatknödeln
- ◆ Gegrilltes Rotbarschfilet mit Perlgraupenrisotto und Ofen-Rispentomaten
- ◆ Linguine aus dem Parmesanlaib mit Scampi und Kräuter-Granola nach Cortina Art
- ◆ Eierlikörflan mit Rhabarber-Erdbeerkompott

## *... und in unsere Spargelkarte*

- ◆ Spargelrisotto mit grünem und weißem Spargel, Pinienkernen und Kerbel
- ◆ Gegrillter grüner und weißer Spargel, mit Parmesanhobeln und Kräuter-Granola, kleiner Zupfsalat und Wachtelei. Wahlweise mit gekochtem Blütenkaiser-Schinken oder hausgebeiztem Lachs oder Leberkäs vom Mangalitzta Wollschwein

Ab Mitte April gibt es unsere Spargelkarte und Mitte Juni unsere Sommerkarte.

**Liebe Cortina Freunde,**

die Freiluftsaison ist eröffnet und schenkt Ihnen mit ein wenig Glück und fotografischem Geschick einen Urlaub auf der Kreuzwiesenalm. Mehr dazu im Innenteil unseres Cortina-Echos. Unsere Köche sind wieder kreativ geworden, um Ihnen echte, verlockende Gerichte mit den besten Zutaten der Saison zu kochen.

Neu bei uns ist, dass wir für Sie von 15.00 - 17.00 Uhr eine Jausenzeit eingerichtet haben, mit köstlichen Spezialitäten aus Tirol und selbstgemachtem Obatzda (eine pikante Käsespezialität)! Es bleibt spannend bei uns!

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Schmökern und eine genussvolle Zeit im Cortina.

Herzlichst Ihre

*Kristina Föllmi*





www.kreuzwiesenalm.com

# Ihr Foto von den Alpen! Fotowettbewerb



**GEWINN\***  
4 Tage auf der romantischen Bergalm für zwei Personen im Romantikzimmer mit Halbpension.

Schicken Sie uns Ihr selbst aufgenommenes Foto\*\* von den Alpen und mit ein wenig Glück wird es zum Besten gekürt. Der Gewinner darf sich auf die traumhaft gelegene Kreuzwiesenalm mit eigener Käserei freuen. Idealer Ausgangspunkt zum Wandern und Fotografieren.

### So geht's:

Schicken Sie einfach Ihr selbst aufgenommenes Foto\*\* per E-Mail an: [service@restaurant-cortina.de](mailto:service@restaurant-cortina.de), gerne auch mit einer kleinen Anekdote und einem Titel. Nach einer Vorauswahl einer unabhängigen Jury, werden die besten fünf Fotos auf unserer Webseite ab September veröffentlicht. Alle Cortina Gäste und Freunde können für eins der fünf Fotos voten.

Der Gewinner wird zu unserer Herbst-Veranstaltung am 12. November 2016 bekannt gegeben. An diesem Abend ist der ausgezeichnete Fotograf Bernhard Römmelt mit seinen faszinierenden Foto-Büchern über die Alpen zu Gast. Mehr zur Veranstaltung in unserem nächsten Cortina Echo.

\*\* Einsendeschluss ist der 26.08.2016 (Bildgröße mind. 1 MB, max. 5 MB)  
\* Eine Barauszahlung des Gewinnes ist nicht möglich



## Veranstaltungs-Impressionen

Einläuten der Winterzeit mit feinstem Liedermaking vom Duo "Kalter Kaffee" - November 2015





Bilder von Bernhard Römmelt aus seinen Büchern: *Sagenhafte Alpen* und *Südtirol: In den schönsten Bergen der Welt*.



## *Rezept* *Kräuter-Granola nach Cortina Art*

Je 100 g Pistazien, Cashewnüsse, Sonnenblumenkerne, Pinienkerne, Haferflocken und Kürbiskerne in einer Pfanne leicht bräunen, dann noch einmal 75 g Haferflocken dazugeben. Alles zusammen mit 40 ml Sonnenblumenöl, 40 ml Ahornsirup und Salz rösten. Abschließend mit Limettensaft und -abrieb sowie Kräutern z.B. Kerbel, Petersilie, Blutampfer, Zitronenthymian abschmecken.

Guten Appetit wünscht Ihnen  
Alexander Sturm



# CORTINA ECHO

Impressum | Herausgeber:

Restaurant Cortina  
Dr. Theodor-Neubauer-Strasse 8 | 98559 Oberhof  
T. 036842 . 2 23 23 | www.restaurant-cortina.de

Konzeption: Annika Diez | Identitäts- und Raumgestaltung  
Zeisighügel 9 | 98528 Suhl-Goldlauter  
T. 03681 . 4 13 52 59 | www.annika-diez.de  
Layout+Satz: www.promoart.de

Auflage: 4.000 Exemplare

Möchten Sie zweimal im Jahr unser  
Cortina-Echo erhalten?

Gerne schicken wir Ihnen dies persönlich zu.  
Senden Sie uns einfach eine E-Mail oder füllen  
Sie im Restaurant die Cortina Echo-Karte aus  
und geben diese in die aufgestellte Adressbox.



## Frühlingsveranstaltung

### *"Der Rainrecht kommt"* *Geselliger Weinabend mit Menü*

am Samstag, 16. April 2016 um 18.30 Uhr

Christian Rainrecht präsentiert Ihnen höchstpersönlich seine pämierten Weine – ausgezeichnet von Falstaff, a la carte Österreich und und und. Erleben Sie an diesem geselligen Genussabend Einblicke in den Weinbau und Anekdoten von Winzern. Freuen Sie sich auf eine kulinarische Reise durch die Alpen mit Weinbegleitung.

#### Genussabend-Menü

- Wildkräuter-Zupfsalat mit Holunderblüten-Zitronen-Dressing, Kräuter-Granola nach Cortina Art, Marillen-Rosmarin-Foccacia.
- Hausgemachte Schlutzkrapfen mit Spinat gefüllt, zerlassener Butter und Parmesanhobel.
- Wildkräuter-Limettenorbet
- Lammkarree mit Kräuterkruste, Vanillemöhren und Serviettenkloß oder
- Bachsaibling mit gegrilltem weißen und grünen Spargel, Bozner Sauce und Daumnidei
- Löwenzahnparfait mit Mandel-Crumblé und Rhabarber-Erdbeerkompott.

69,90 €  
pro Person  
inkl. Menü und  
Weinbegleitung

Kartenvorverkauf und Reservierung im Restaurant  
oder telefonische Bestellung  
unter: T. 036842 . 2 23 23