



CORTINA ECHO

Die Zeitung für Freunde der italienischen Alpenküche

Neue Alpine Frühstücke mit Südtiroler Spezialitäten

Immer samstags, sonntags und feiertags von 9.00 Uhr - 11.30 Uhr

Sonnenaufgang am Bergbach – Gerupftes, geräuchertes Bergbach-Filet mit Kren, Holunderblüten-Zitronen-Gelee, Brunnenkresse-Pesto, gekochtem Ei, Naturjoghurt mit Erdbeer-Rhabarberkompott, Fassbutter & Südtiroler Brotkörbel mit Vinschgerl.

Einblick in unsere Frühlingkarte

- ♥ **Brennessel-Almkräutersüppchen**
- ♥ **Frühlings-Wildkräuter-Salat** mit Joghurt-Limettendressing wahlweise mit mildem Ziegenfrischkäse
- ♥ **Frühlingsvariationen vom Bruschetta** mit gerupfter, geräucherter Forelle, Ziegenfrischkäse mit Holunderblüten-Zitronen-Gelee und klassisch mit Tomate
- ♥ **Lammstelze** vom „Tiroler Berglamm“ geschmorte, zarte Lammhax'n, mit hausgemachten Tiroler Spinatknödeln, Honig-Möhren und herzhafter Sauce
- ♥ **Egli-Filet** (Flussbarsch aus der Schweiz) unter einer cremigen Frühlingskräuter-Parmesan-Haube dazu servieren wir hausgemachte Gnocchi in Strauchtomaten-Sauce
- ♥ **Frühlingslasagne** mit Lachs und Spargel und hausgemachtem Brunnenkresse-Pesto
- ♥ **Dessert** – Erdbeer-Rhabarber-Schokoladen-Tiramisu

Saisonal wechselnde Pizzakarte!

- ♥ **Frühlings-Rendezvous** – grüner Spargel, gekochter Blütenkaiser Schinken, halbtrocknete und frische Tomaten und Brunnenkresse-Pesto
- ♥ **Hütten-Liebe** – Taleggio- Käse, Gorgonzola, Tiroler Bergkäse, milder Ziegenkäse, Rucola und Rhabarber Chutney (vegetarisch)

All unsere Pizzen und die komplette Saison-Karte auf www.restaurant-cortina.de

Ab Mitte Juni kochen wir für Sie aus unserer Sommerkarte!

Liebe Cortina Freunde,

schön, dass Sie unser aktuelles Cortina Echo zur Hand genommen haben. Neben einem kleinen Blick auf unsere neue Frühlingkarte und Impressionen von unserer letzten Veranstaltung erwartet Sie, wie gewohnt, ein leckeres Südtiroler Rezept: Germknödel mit Mohnbutter und Vanillesauce. Probieren Sie es, Sie werden begeistert sein. Lecker und zünftig wird es auch am 21. April bei unserer Frühlingveranstaltung mit passendem Menü und Stefan aus dem Voralpenland. Für alle, die gerne mit dem Rad Urlaub machen, haben wir einen Urlaubstipp aus erster Hand, der Sie auf der berühmten Via Clauia Augusta über die Alpen führt. Ich wünsche Ihnen wie immer viel Spaß beim Lesen.

Auf bald im Cortina Ihre

Kristina Földes



500 km in 7 Tagen

Mit dem Rad über die Alpen zum Gardasee

Wie wunderbar ist doch ein Urlaub so ganz in der Natur. Deshalb schwangen wir uns auf unsere Räder, bepackt mit allem Nötigen, um die grandiosen Alpen auf einem der schönsten Radwege zu erkunden, der sogenannten "VIA Claudia Augusta". Diese Römerstraße verband in grauer Vorzeit den süddeutschen Raum mit Norditalien und ist heute als beliebter 700 km langer Fernradweg ausgebaut. Hier gelangt man per Rad von der Donau über die Berge bis an die Adria.

Ganz soweit fuhren wir natürlich nicht und trotzdem war es wieder einmal einzigartig. Los ging es in Donauwörth in 7 Etappen übers Lechtal und die Voralpen mit ihren Hügeln und Almen, vorbei an herrlichen Seen, beeindruckenden Alpenpanoramen, übers Vinschgau bis hin zum Gardasee. Wir genossen die vielen Begegnungen mit netten Menschen, gemütlichen Abende in unserem Zelt, beeindruckenden Aussichten und den wirklich gut ausgeschilderten Radweg. Und doch haben wir uns auf der 4. Etappe kräftig verfahren. Vor dem für Fahrräder gesperrten Fernpass etwas ratlos dastehend, wies uns ein freundlicher „Insider“ einen alternativen Weg. Aber schon als wir unsere Räder an dem Skilift hoch über der Wiese den Berg hinauf fahren sahen, hatten wir kein gutes Gefühl, ob der Abkürzung welche man uns geraten hatte. Leider war es auch keine, denn es wurde irgendwann dunkel und wir waren noch immer nicht auf unserer Originalroute. Glücklicherweise kamen wir an einer Hütte vorbei, wo uns der Betreiber freundlich einließ und wir übernachten konnten. Am nächsten Tag gelangten wir ausgeschlafen und gestärkt wieder auf richtige Pfade. Nach vielen Höhenmetern, grandiosen Berglandschaften und einer gemütlichen Rast auf der 1420m hoch gelegenen Norbertshöhe ging es bei unserer Alpentour weiter vorbei am Reschensee bis ins Vinschgau. Von dort fuhren wir dann entspannt hinunter ins Tal, über die wunderschönen Städte Meran und Bozen bis hin zum Gardasee, wo wir uns noch ein paar ruhige und erholsame Tage gönnten, bevor es wieder Richtung Heimat ging.

Trotz aller Aufregung und Strapazen haben wir uns sehr gut erholt, genossen ganztägig die frische Alpenluft und können diese Tour nur jedem weiterempfehlen, der die Berge liebt und gern mit dem Rad unterwegs ist.



Germknödel mit Vanillesauce und Mohnbutter

Rezept

300g Mehl in eine Schüssel sieben. Mit 100 ml Milch, 20 g Zucker, 1 Ei, 1 Eigelb und 1 Packung Hefe mit 100g geschmolzener Butter sowie einer Prise Salz zu einem geschmeidigen Teig verkneten. Zugedeckt an einem warmen Ort gehen lassen, bis sich der Teig verdoppelt hat (ca. 30 min). Danach auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Teig vierteln, zu Knödeln formen und eine Mulde hineindrücken, dort hinein 2 El Pflaumenmus geben. Dann den Teig über der Füllung gut zusammendrücken und kuglig formen. Zugedeckt ca. 20 min gehen lassen. Wenig Salzwasser in einem großen Topf zum Kochen bringen. Einen Siebeinsatz in den Topf geben und darin die Knödel ca. 10 min garen. Kloß in einen tiefen Teller geben und mit heißer Vanillesauce auffüllen. 50 g Mohn und 1 El Puderzucker vermengen, darüber streuen und mit ca. 50g geschmolzener Butter übergießen – rasch anrichten. Guten Appetit.





Veranstaltungs-Impressionen

Musik aus den Bergen mit Hans im Glück - Herbstveranstaltung im November 2017



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

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.



Stefan aus dem Voralpenland



Frühlingsveranstaltung

Heitere Schunkelmusik und frühlingsfrische Köstlichkeiten aus den Alpen

am Samstag, 21. April 2017 um 18.30

Zu unserer Frühlingsveranstaltung bezaubert uns Stefan aus dem Voralpenland mit seinem Akkordeon und seinen Liedern vom Kufstein bis nach Südtirol. Freuen Sie sich auf einen zünftigen Abend mit Schunkelmusik und frühlingsfrischen Köstlichkeiten aus der Alpenküche.

Frühlings-Menü

Warmer Spargelsalat auf
hausgemachtem Kartoffel-Möhren-Lauch-Rösti

Wildkräuter-Suppe
mit gerösteten Würfeln vom Vinschgerl
Milchferkelrücken mit Frühlingsgemüse
und Brezenknödel

Erdbeer Panna cotta mit frischer Minze



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



Eintauchen in unsere Cortina-Welt?

Wir „Cortinas“ suchen Verstärkung
in der Küche, an der Theke und im Service.

Dich erwartet eine übertarifliche Entlohnung und natürlich
unser tolles und faires Team, dass sich
jetzt schon auf dich freut.

Melde Dich bei Katja Fröhlich
036842 . 2 23 23
www.restaurant-cortina.de

ÖFFNUNGSZEITEN:

Mi - Fr: 12.00 - 22.00 Uhr
Sa & So: 9.00 - 22.00 Uhr

Ruhetage:
Montag & Dienstag

Stellenanzeige