



CORTINA
italienische Alpenküche



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

Frühlingserwachen für Zwei

Hausgebeizter Lachs, Südtiroler Speck, Bauernkranzerl, Südtiroler Kochschinken „Blütenkaiser“, hausgemachtes Schmalz, Bärlauch-Kas, Heublumen-Gelee, Erdbeermarmelade, zwei gekochte Eier, Naturjoghurt mit Rhabarberkompott, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Vinschgerl

Einblick in unsere Frühlingkarte

- ♥ Vitello tonnato klassisch, Kalbsfleisch oder neu interpretiert Spargel tonnato, grüner Spargel jeweils mit Thunfisch-Kapern-Sauce und Ofenbaguette
- ♥ Wildkräuter-Blattsalat mit Joghurt-Holunderblüten-Dressing, Erdbeeren, gerösteten Pinienkernen und Heumilch-Mozzarella
- ♥ Kasseler-Braten, herzhaft geschmort, dazu Bärlauchknödel und Krautsalat
- ♥ Gebratenes Lachsfilet auf Spargel-Weisswein-Risotto mit Kresseschaum
- ♥ Hausgemachte Gnocchi geschwenkt in Brunnenkresse-Pesto, mit gerösteten Pinienkernen und Parmesanhobel
- ♥ Spaghettini mit Bolognese vom Freiland-Huhn, Spargelstückerl und Parmesanhobel

Saisonal wechselnde Pizzakarte!

- ♥ Wildes Männle – Bauernkranzerl, rote Zwiebel, Oliven, pikante Peperoni, Hochpustertaler Bergkäse und Rhabarber-Chutney
- ♥ Flotte Luzi – hausgebeizter Lachs, Scampi, Mascarpone, frische und halbtrocknete Tomaten, Frühlingslauch und Dill

Alle Frühlings-Pizzen auch mit Vollkornmehl möglich.

Die komplette Saison-Karte findet ihr auf www.restaurant-cortina.de

Ab Mitte Juni kochen wir die Gerichte aus unserer Sommerkarte

Liebe Cortina-Freunde, spürt ihr es auch? Jaaa, der Frühling liegt in der Luft und mit ihm kommt auch unser neues Cortina Echo. So findet ihr in unserer Frühlingkarte leichte hausgemachte Gaumenfreuden, die einem die Sonne ins Herz zaubern. Wir berichten von einer besonderen Dolomiten-Erlebniswanderung einer Oberhofer Jungsportlergruppe. Im Sommer, zu unserer diesjährigen Abendveranstaltung, geht es dann richtig heiß her. Vollgas gibt Vollgas! Zwei der besten Stimmungsmacher aus Südtirol beleben das Cortina mit guter Laune und Musik. Und jetzt... viel Spaß beim Lesen! Wir freuen uns auf euer Feedback und natürlich auch auf euch persönlich in unserem Restaurant.

Herzlichst eure



Dolomiten-Hüttentour

Oberhof hat eine große Wintersport-Tradition und da ist es für uns, als ortsansässiges Restaurant, natürlich eine Selbstverständlichkeit, dass wir junge Athleten unterstützen. Um so mehr freut es uns, dass Claudia Holzhäuser, Freundin des Hauses und Trainerin junger Rodler und Rodlerinnen, uns an den Reiseimpressionen des alljährlich stattfindenden Teamausfluges mit den Sportlern ihrer Trainingsgruppe teilhaben lässt. Wir hoffen, dass es eine kleine Anregung für euch ist, selbst einmal durch diese atemberaubende Bergkulisse zu wandern und sich am Ende eines anstrengenden und schönen Tages von der Südtiroler Küche verwöhnen zu lassen.

Mit dem Rodelnachwuchs auf Tour in Südtirol von Claudia Holzhäuser

Eckpunkte der Hüttentour: Unser Abenteuer begann im Fischleintal von dort ging es zur Rot Wand Wiesenhütte, dann zur Elferscharte, von dort nahmen wir den Alpinstieg zur Carducci Hütte und dann weiter zur Zsigmondy-Comici-Hütte, über die Büllejochhütte zum Oberbacherspitz, dann zum Paternkofel bis hin zu den 3 Zinnen.

Der Sommer ist die ideale Zeit für diese Bergwanderung da von Oktober bis Ende April die Hütten geschlossen haben und es wahrscheinlicher ist, dass man im Juli oder August bei sehr gutem Wanderwetter die Dolomiten in ihrer vollen Pracht genießen kann. Bei uns war es zwar ein bisschen kühl und windig, aber die Sonne schien, so dass wir recht ideale Bedingungen hatten. Unser Routenplaner war übrigens nicht Google, sondern Karsten Albert (Trainer), der nicht nur diese Gegend wie seine Westentasche kennt, sondern auch die Hüttenwirte, von denen wir (9 Nachwuchssportler und 3 Betreuer) immer herzlich empfangen und aufs Beste bekocht wurden, natürlich auf Südtiroler Art.

Jeden Tag gab es eine fantastische Bergwelt mit grandiosen Panoramen zu sehen und viele schmale, tief abfallende Pfade und steile Aufstiege zu bewältigen. Der Großteil der Wege in den Dolomiten sind Kriegssteige, die vor über hundert Jahren, stellenweise unter widrigsten Witterungsbedingungen in den Fels gehauen wurden. Viele davon lassen sich aber gut mit normaler Wanderausrüstung begehen. Wir sind an der „Sextener Sonnenuhr“ entlang gewandert und haben an der Elferscharte besondere Ausblicke genossen. Die Highlights unserer Tour waren das „Innere Loch“ und die Umrundung des Zwölfers. Fit zu Fuß und mit guter Kondition ausgestattet muss man schon sein um das tägliche Bergpensum zu schaffen. Einer unserer Athleten musste übrigens seine Fitness mehrfach testen, weil er einmal seine Waschtasche und ein anderes Mal sein Klettersteigset in unserer vorherigen Bleibe vergessen hatte. Allerdings bewältigte er die Strecken jeweils in Rekordzeit, sodass wir uns um seine Laufform wohl keine Gedanken machen müssen.

Nach dieser erfolgreichen und schönen Tour können wir von den Teilnehmern auch große Erfolge im Sport vermelden, die uns sehr gefreut haben.

Merle Fräbel (Rodelteam Suhl) sowie das Doppel Moritz Jäger und Valentin Steudte (Zella-Mehlis / Suhl) sind inzwischen Jugend-Olympiasieger! Junioren-Vizeweltmeister und Weltmeister im Team wurden Max Ewald / Jakob Jannusch (Suhl / Sonneberg).

An dieser Stelle noch einmal die herzlichsten Glückwünsche von ihren Trainern und natürlich auch von den Cortinas!



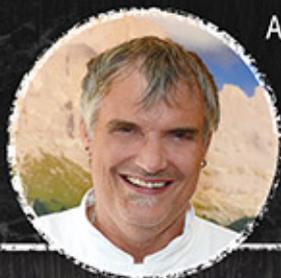
Dolomiten Erlebniswanderung



Südtiroler Kastanienherzen Rezept

Zutaten: 500g Maronen, 150g Staubzucker, 1 Schuss Rum, 200g Kuvertüre

Zubereitung: Maronen 40 min. garen, anschließend zu einem feinen Mus raspeln und mit dem Puderzucker vermengen. Rum dazu geben und dann aus der Masse kleine Herzen formen, 1 Std. kalt stellen. Kuvertüre im heißen Wasserbad schmelzen lassen und die Herzen damit überziehen. Mit Schlagobers sind die Herzen besonders lecker.



An Guada
wünscht Euch
Horst Ogris



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
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.



VOLLGAS



Veranstaltung

Unser Südtiroler Sommerkracher mit Vollgas

am Samstag, 27. Juni 2020 um 18.30 Uhr

Mit den Besten Partyhits aus Schlager, Rock und Volksmusik bringen Vollgas aus Südtirol gute Laune und viel Stimmung in unsere diesjährige Abendveranstaltung Ende Juni. Auch unser sommerliches Schmankerlmenü wird Sie begeistern.

Menü

Almwiesencarpaccio nach „Cortina Art“

Almbraten von der Gams
mit Spinatknödel und sommerlichem Zupsalat
oder

Filet vom Bachsaibling auf Blattspinat
mit tomatisierten Gnocchis

Erdbeer-Topfenknödel mit brauner Butter und Vanillesauce

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



Veranstaltungs-Impressionen

“Hüttenmusik mit den Suhler Rubebötze” Herbstveranstaltung im November 2019

