



**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

### **Vihscheid für zwei**

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

## *Einblick in unsere Herbstkarte*

- ♥ **Klare Wild-Supp'n** mit Einlage (Fleisch-Fetzen, herzhafte Kräuterflädle und Herbst-Streu)
- ♥ **Blattsalat** trifft marinierte Rote Beete mit Bockbier-Meerrettich-Vinaigrette, gebrannten Kürbiskernen und Schafskäs
- ♥ **„ebbas Bsonders“ – Wildbraten nach Tiroler Art** mit herzhafter Wild-Sauce, Ofenkürbis und Tiroler Spinatknödel  
Wild von unserem Förster Hubert – je nach Schuss !
- ♥ **Kuhstüb – Zartes Rinderfilet** und Rumpsteak, geschmackig, dazu Tagliatelle in brauner Nussbutter geschwenkt und Parmesan obenauf
- ♥ **Tiroler Knödel** mit brauner Nussbutter und Parmesan frisch gehobelt
- ♥ **Kaiserschmarr'n** mit hausgemachtem Apfel-Birnen-Kompott

## *Saisonal wechselnde Pizzakarte!*

- ♥ **Pizza Waidmannsheil** – Gamswürzen, Hirschwürzen, Hirsch-Schinken, rote Zwiebel, Oliven, pikante Peperoni und Kürbis-Zwetschgen-Pesto
- ♥ **Pizza s'Burschl** – Ofenkürbis, Rote Beete, Südtiroler Speck, Knoblauch und Rosmarin

Alle Pizzen auch mit Vollkornteig möglich.

Die komplette Saison-Karte findet ihr auf [www.restaurant-cortina.de](http://www.restaurant-cortina.de)

Liebe Cortina-Freunde, was haben wir uns gefreut, als wir im Frühsommer für euch wieder öffnen durften. Endlich! Auch wenn schönes Wetter rar gesät war, war es doch wunderbar, wieder nette Gäste im Hause zu haben. Jetzt sieht es ganz nach einem Goldenen Herbst aus. Mit ihm, unseren herzhaften Schmankerln und ausgesuchten Spezialitäten bringen wir Wärme und Wohlbehagen an eure Gaumen. Lasst uns zusammen genießen und auf das Kommende freuen. Vielleicht auch auf den nächsten Urlaub. Dabei haben wir gedacht, wir fragen einmal euch ... wo es sich lohnt, seine Urlaubstage zu verbringen. Mehr dazu auf der Innenseite. Einen Gaumenknüller zum Ausprobieren haben wir natürlich auch für wieder euch. Lasst euch überraschen.

Herzlichst eure

*Kristina Felsch*



Ab Ende November kochen wir für euch die Gerichte aus unserer Winterkarte.

# *Südtirol* *von seinen schönsten Seiten*

Südtirol ist wunderschön, hat eine Menge zu bieten. In den vergangenen Ausgaben unseres Cortina Echos haben wir euch das gezeigt, was wir an und in Südtirol lieben, wo wir gerne Urlaub machen, haben euch mit auf unsere Touren mitgenommen und vieles gezeigt, was uns in dieser schönen Region besonders gefallen hat.

Natürlich gibt es immer Neues zu entdecken und so sind wir auf die Idee gekommen einmal euch zu fragen. Wart ihr schon einmal in Südtirol? Was habt ihr erlebt? Wo war es besonders schön oder interessant? Habt Ihr Geheimtipps, Fahrrad- oder Wanderrouten für uns, die man einfach nicht auslassen sollte, wenn man in Südtirol ist? Wo sind eure Lieblingsplätze, die wirklich schönste Aussicht oder ein anderes lohnendes Ziel?

## *Macht mit!*

Schreibt uns - gern per Mail oder per Brief (oder kommt vorbei) - und schickt uns 2-3 schöne Fotos\*\* und ein paar Zeilen Text dazu (Was habt ihr erlebt? Was ist auf den Bildern zu sehen? Wo genau wart ihr?), damit wir eure Tipps in unseren nächsten Ausgaben veröffentlichen können.

## *Es lohnt sich!*

Wir belohnen alle abgedruckten Beiträge mit einem Überraschungsmenü für zwei Personen, hier bei uns im Cortina.

Wir freuen uns auf eure Erlebnisse und sind schon sehr gespannt, wo wir Dank euch im nächsten Jahr Urlaub machen werden.

\* Eine Barauszahlung des Gewinnes ist nicht möglich.

**Gewinnen  
könnt ihr ein  
Überraschungs-  
Menü  
für zwei.\***



# Mitmach-Aktion



Südtirol  
von seinen schönsten Seiten ...

**\*\*Hinweis:** Die Fotos lasst ihr am besten im Original, da sie für den Druck ja etwas größer benötigt werden. Außerdem solltet ihr natürlich die Bildrechte an diesen Fotos besitzen und uns die Veröffentlichung gestatten. **Einsendeschluss ist der 28.02.2022**

## 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

Möchtet ihr zweimal im Jahr unser  
Cortina-Echo erhalten?

Gerne schicken wir es euch persönlich zu.  
Sendet uns einfach eine E-Mail oder füllt  
im Restaurant die Cortina Echo-Karte aus.



# Blattsalat trifft marinierte Rote Beete mit Bockbier-Meerrettich-Vinaigrette gebrannten Kürbiskernen und Schafskäs

## Zutaten für 4 Personen

### Dressing:

2 EL Scharfer Meerrettich  
4 EL Olivenöl  
2 EL Weißweinessig  
5 EL Bockbier  
evtl Pfeffer  
und frische Kräuter

### Salat:

1 kleiner Kopf frischer Blattsalat  
2-4 Rote Beete (etwas Kümmel und  
Kräutersalz für die Marinade)  
3 EL Schafskäse gewürfelt  
3 EL Kürbiskerne oder Walnuskerne

### Zubereitung:

Rote Bete in kochendem Wasser (gewürzt mit Kümmel und Kräutersalz) ca. 45 Minuten garen. Danach kalt abspülen, die Haut abziehen und Knollen in mundgerechte Spalten schneiden. Kürbiskerne oder (gehackte) Walnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten – wichtig: immer gut schwenken, damit sie nicht anbrennen, zur Seite stellen. Salatblätter abtrennen, waschen und dann gut abtropfen lassen oder in die Salatschleuder geben. Anschließend in Stücke rupfen. Schafskäse in feine Würfel schneiden. Für das Dressing Meerrettich, Weißweinessig, Bockbier und das Olivenöl gut verrühren, evtl. eine Messerspitze Zucker zugeben, das intensiviert den Geschmack.

### Anrichten:

Salat in 4 flache Schalen geben, jeweils eine halbe geschnittene Rote Beete auf den Salat verteilen, darauf die Käsewürfel und dann die gerösteten Kerne bzw. Nüsse streuen. Zum Schluss mit einem Löffel das Dressing verteilen. Wer mag kann noch mit schwarzem Pfeffer würzen und den Salat mit frischen, kleingehackten Kräutern (z.B. Kerbel, Petersilie oder Schnittlauch) bestreuen.

An Guade

echt, anders und ganz viel  
**CORTINA**

