



25 Jahre CORTINA 1997-2022

Die Zeitung für Freunde der italienischen Alpenküche ~ Jubiläumsausgabe

Neue Alpine Frühstücke mit Südtiroler Spezialitäten

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

Seilschaft (Frühstück für zwei)

Hausgebeizter Lachs mit Zitronen-Confit, Südtiroler Speck mit Speckmarmelade, hausgemachtes Schmalz, Hoamat-Kas, Ziegenfrischkäse (bockelt nicht so sehr!) Almwiesen-Gelee, Brombeer-Marmelade, zwei gekochte Goggelen, Beeren-Heu-Joghurt mit gebrannten Vanille-Kürbiskernen, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Ofenbaguette und Vinschgerl vom Dorfbäcker.

Einblick in unsere Herbstkarte

- ♥ Heusupp'n mit Schüttelbrotbrösel und buntem Streu
- ♥ Handgemachte Rösti mit hausgebeizten Lachs ODER Hindelanger Hirschschinken, dazu ein Tupferl Beeren-Meerrettich
- ♥ Wildsaubraten mit Bockbiersauce, Speckknödel, Krautsalat und Speckmarmelade
- ♥ Tiroler Speckknödel mit zerlassener Butter, auf Krautsalat, dazu Speck-Chips
- ♥ Krautfleckerl nach Hütten-Art (vegetarisch)
- ♥ kleiner Seelenwärmer – Hausgemachter Zwetschgen-Topfenknödel mit brauner Butter, Vanillesauce und Vanille-Kürbiskernen

Saisonal wechselnde Pizzakarte!

- ♥ Pizza Scharfer Waldemar – Bauernkranzerl, Tiroler Schinkenspeck, Champignons, Gorgonzola, rote Zwiebeln und hausgemachte Speckmarmelade
- ♥ Pizza Dahom – Weißweimbimenspalt, Gorgonzola, gekochter Blütenkaiser-Schinken, Trauben-Chutney und Schüttelbrot-Brösel

Alle Pizzen auch mit Vollkornteig möglich.

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

Liebe Cortina-Freunde,
25 Jahre Cortina... und wir feiern mit euch weiter bis in den Winter hinein! Schön war sie, unsere diesjährige Jubiläumsveranstaltung mit Vollgas. Aber auch jetzt dürft ihr euch freuen, auch wenn die Tage wieder kürzer werden – dafür wirds bei uns um so gemütlicher! Denn das Wohlbehagen kommt mit unseren deftig-herzhaften Herbst- und Winter-Schmankerln! Das Rezept einer ganz besonderen Spezialität aus unserem Haus verraten wir zum Nachmachen. Es begleitet uns schon über 25 Jahre lang. Ein weiteres Highlight sind natürlich unsere Urlaubstipps von unseren Gästen. In dieser Ausgabe verraten euch Brigitte und Stefan aus Buttlar ihre absoluten Lieblingsplätze in Südtirol. Seid gespannt! Herzlichst eure

Katja Felber



Weiter geht es mit unserer Mitmachaktion:

Unsere Gäste zeigen ihr Südtirol

Gleich 2 ihrer schönsten Urlaubstipps für Südtirol haben Brigitte und Stefan Mehlmann aus Buttlar für uns. Die Sesvennaschlucht im Herbst und die Seiser Alm im Winter. Beeindruckende Berge, die klare Bergluft und pure Natur... da mag man ihn kaum erwarten, den nächsten Wander- oder Skiurlaub.

Vielen Dank für die tollen Eindrücke und herzlichen Glückwunsch zum Gewinn eines Überraschungsmenüs bei uns im Cortina.

Herbsttripp Sesvenna

Sesvenna und Uina

Wir haben uns im Herbst auf einer Wanderung vom Wattes in Richtung Uina Schlucht gemacht. Wahnsinn dieser Blick in die Schweiz und die Meisterleistung der Pioniere Anfang 1900 beim Bau der Schlucht. Auf dem Rückweg von der Uina haben wir uns auf die Hirten Makkaroni und ein warmes Getränk in der Sesvenna Hütte gefreut. :-). Zu Fuß ging es dann weiter nach Schlinig, vorbei am Wasserfall und der atemberaubenden Bergwelt der Sesvennagruppe.

Wintertraum Seiser Alm

Seiser Alm, Sanon und Raschötz

Bei unserem letzten Winterurlaub mit Unterkunft in Kastelruth waren wir jeden Tag auf der malerischen Seiser Alm. Beim Ski Alpin sind wir an der Sanon Hütte vorbei gekommen, welche uns durch ihre urige Bauweise beeindruckt hat. Beim Langlauf und diesem strahlend blauem Himmel kann man einfach nur genießen. Am Erholungstag hatten wir auch wieder Kaiserwetter und sind von St. Ulrich mit der Standseilbahn aufgefahren und über die Raschötzhütte zum Gipfelkreuz auf den Mont Dedora (2281m) gelaufen. Die Aussicht hier reicht bei gutem Wetter bis auf das Venediger- und Glocknermassiv. – Einfach traumhaft!

Uina Schlucht

Seiser Alm

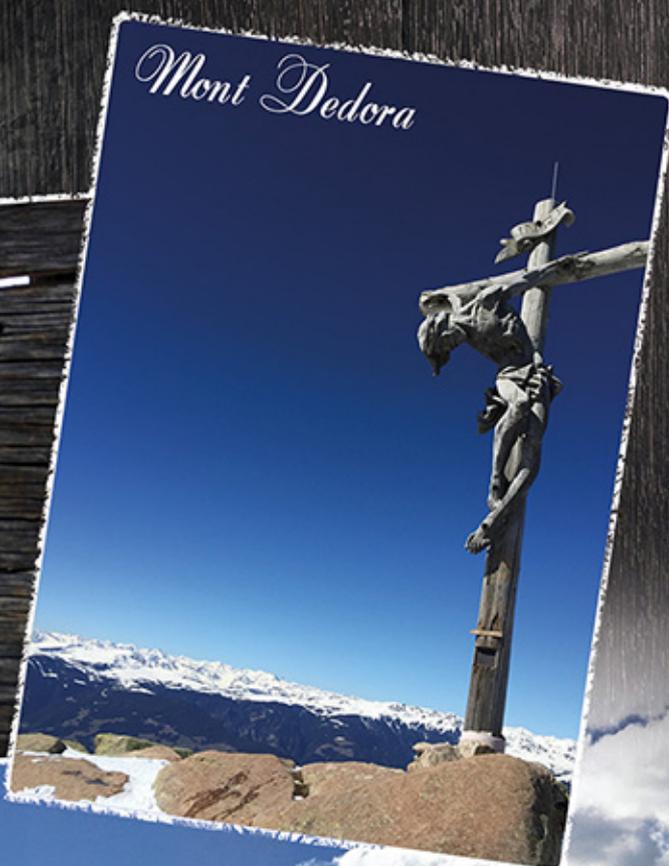


Sesvennahütte

*Südtirol
von seinen schönsten Seiten*



Sanon



Mont Dedora

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.



Südtiroler Speckknödel

Eine Spezialität unseres Hauses

Zutaten (für 4 Personen)

150 g Südtiroler Schinkenspeck, 6 Semmeln, 250 ml Milch,
2 Eier, 30 g Butter, etwas Salz, 1 kleine Zwiebel
1 Bund Petersilie, 60g Semmelmehl

Zubereitung:

Speck in kleine und die Semmeln in
etwas größere Würfel schneiden.
Den Speck in einer Pfanne aus-
lassen und darin die Semmelwür-
fel rösten. Milch und Eier in einer
Schüssel verquirlen, salzen und über
die Semmelwürfel gießen. Zwiebel fein
hacken und in der Butter rösten. Petersilie
fein hacken. Beide unter die Semmelmasse
mengen und eine halbe Stunde ziehen lassen.
Semmelmehl über die Knödelmasse streuen und unter-
mengen. Mit feuchten Händen Knödel formen und diese in
Suppe oder Salzwasser 12 min kochen.

Eure Claudia



*Lebt euern Traum,
denn man lebt nur einmal!*



Veranstaltungs-Impressionen

von unserem "Sommerkracher mit Vollgas" im Juni 2022

