



CORTINA
Südtiroler 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

Fesche Moni & Wilder Alwin

Hausgebeizter Lachs mit Zitronen-Confit, Bergbauernspeck mit Speckmarmelade, hausgemachtes Schmalz, Heublumen-Kas, Woachkas mit Thymian, selbstgemachtes Bergheu-Gelee, hausgemachte Rhabarber-Holunderblüten-Marmelade, zwei gekochte Goggelen, Beeren-Heu-Joghurt mit Hobel von der weißen Schokolade, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Ofenbaguette und Vinschgerl vom Dorfbäcker

Einblick in unsere Frühlingkarte

- ♥ Spargel-Jungerbönsen-Süppchen mit hausgebeiztem Lachs-Tatar
- ♥ Bruschetta mit Rucola, gekochtem Blütenkaiser-Schinken, Parmesan und hausgemachtem Bärlauch-Brunnenkresse-Pesto
- ♥ Kalbsbraten mit herzhafter Bratensauce und Graupen-Risotto mit Zucchini und Bergkäse
- ♥ Knedl – Tiroler Spinatknödel mit zerlassener Butter, frischer Kresse und gehobeltem Parmesan
- ♥ Graupen-Risotto mit Zucchini und Bergkäse
- ♥ Dessert – Hausgemachter Erdbeer-Topfenknödel mit brauner Butter, Vanillesauce und Hobel von der weißen Schokolade

Neu: Saisonal wechselnde Pizzakarte!

- ♥ Carni-Lust – zarte Streifen vom saftigen Rinderfilet, frischer Rucola, Bergkas vom Aigner Hof und hausgemachtes Erdbeer-Chili-Chutney
- ♥ Dahoam – Grüner Spargel, Ofentomaten, Bergkas vom Aigner Hof, selbstgemachtes Bärlauch-Brunnenkresse-Pesto und buntes Blütenstreu

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

Ab Ende Juni kochen wir euch die Gerichte unserer Sommerkarte.

Liebe Cortina-Freunde, voller Vorfreude erwarten wir die ersten warmen Sonnenstrahlen und, dass wir euch wieder auf unserer schönen Außenterrasse mit frühlinghaften kulinarischen Gerichten aus der Südtiroler Küche (links ein kleiner Auszug daraus) verwöhnen dürfen. Wie wäre es denn zu Anfang mit einem ausgesprochen leckeren Currantino-Spritz? Dieser Aperitif wird euch begeistern! Das Rezept findet ihr auf der Rückseite. Katharina, eine Gewinnerin unserer Mitmachaktion, zeigt euch (im Innenteil) ihr absolutes Lieblingsurlaubsziel: das Ultental. Sie hat dazu viele Wandertipps für euch parat. Und jetzt ganz NEU – Einblicke in die Bräuche, Gewohnheiten und Macken der Südtirolerinnen & Südtiroler. Viel Spaß beim Lesen, wir feuen uns auf euch!

Herzlichst eure

Kristina Tölbi



Dritter und letzter Teil unserer Mitmachaktion:

Unsere Gäste zeigen ihr Südtirol

Ganz besonders angetan sind wir von den grandiosen Bildern und den tollen, umfangreichen Wandertipps unserer Leserin Katharina. Hier spürt man die Liebe zur Alpenregion. Also, lasst euch inspirieren und wir sind uns sicher, dass euer nächster Trip nach Südtirol führt. Vielen lieben Dank an alle, die mitgemacht haben und dir Katharina, herzlichen Glückwunsch zum Gewinn eines Überraschungsmenüs bei uns im Cortina.

Katharinas Wandertipps Rund um das Ultental

“Südtirol ist tatsächlich eine meiner Lieblingsregionen... doch mein absoluter Lieblingsort überhaupt – und nicht nur in Südtirol – ist das beeindruckende Ultental! Durchflossen von der Falschauer, ein wunderschönes Hochtal, mit den 4 Ortschaften St. Gertraud, St. Nikolaus, Kuppelwies und St. Walburg. Am Rande vom Stilfser Joch Nationalpark. Ich gehe dort gern ins Arosea Hotel in Kuppelwies. Ein idealer Ausgangort für lange Wanderungen, schöne Spaziergänge und Radtouren. Das Ultental ist quasi eine Sackgasse (für Autoverkehr), mit einer guten Infrastruktur. Mit der Schwemmalmbahn gehts direkt hoch hinauf und die Wanderbusse fahren das gesamte Tal ab. Eine Besonderheit ist sicher der Ultner Höfeweg. Vorbei an urigen Bauernhäusern kommt man talauswärts an den 800 Jahre alten Ultener Urlärchen vorbei – wahnsinnig beeindruckend. Mein persönlicher Lieblingsweg ist der Ultener Höhenweg – Markierung Nr. 12, in beide Richtungen wunderschön und abwechslungsreich auf der Sonnenseite vom Tal. Der gesamte Weg ist um die 50 km lang. Meine Empfehlung für eine lange Tagestour – mit der Schwemmalmbahn hoch hinauf auf ca. 2000 m um von dort aus zu starten. Die Fahrt in der Gondel dauert ca. 15 min. mit tollem Blick auf den Zoggler Stausee. Oben angekommen startet man die Tour mit einem kleinen Kaffee in der Auserschwemm Alm. Von dort geht es erst flach und dann aber deutlich aufsteigend zum Schusterhüttl auf ca. 2300 m Höhe. Eine einfache urige Hütte, mit einem Urgestein von Wirt und tollem Blick auf die gegenüberliegende Talseite. Weiter gehts zur Flatschbergalm, der Weg zieht sich das Tal entlang bis zum Weißbrunnsee und zur Weissbrunnalmhüttl. Mit dem Wanderbus geht es wieder zurück nach Kuppelwies.

Weitere lohnenswerte Ausflugsziele sind die Kofelraister Seen (hoch gelegen) oder eine Wanderung zum Grünsee und der Höchster Hütte auf ca. 2500 m Höhe, von der Nagelspitze aus hat man einen gigantischen Blick talauswärts. Den Zoggler Stausee kann man sehr schön umrunden. Auch einen Besuch wert, ist die Kapelle in St. Gertraud, die Fiechtalm und die Kaserfeldalm mit ihren urigen Hütten. Südtiroler Gastfreundlichkeit und herrliche Wanderungen gehen hier Hand in Hand.

Ich fahre jetzt seit 10 Jahren ins Ultental und gehe viele der Wege immer wieder – es ist nie langweilig, ich entdecke immer wieder Neues. Wenn ich von Meran aus die knapp 30 km das Ultental nach oben fahre, ist es ein bisschen wie Ankommen – nicht zuhause aber am Lieblingsplatz und das Urlaubsfeeling ist sofort da! Also: Auf geht's ins Ultental! Noch in Tipp für die Anreise: da Brenner und Reschen (fast) immer voller Staus sind – im Sommer übers Timmelsjoch fahren und ein bisschen Zeit für Stopps einplanen ... herrliche Wanderungen in wirklich ruhiger Natur. Das ist Entspannung pur!”

Eure Katharina aus Ohrdruf





Zogger Stausee



Arcea Hotel

Schusterhüttl



Ultener Urlärche

*Südtirol
von seinen schönsten Seiten*

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.



JETZT IN JEDER AUSGABE

Ein Brauch, eine Gewohnheit oder eine Macke der Südtirolerinnen und Südtiroler.

Zahlen wie ein Südtiroler

Ob beim Wein, Pizza oder leckeren Mitagessen ...
Hier zahlt nicht jeder das, was er oder sie konsumiert hat.
Nein. Einfach die Rechnung durch die Zahl der Tischgenossen teilen.
Aber davor noch für alle einen
Amaro Montenegro ...

Wir finden, das ist
die charmanteste Art
die Rechnung zu
begleichen.



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



Vom „JORO“ zum „CURRANTINO“-Spritz
Gleiches Rezept – neuer Name ...
aber immer gleich viel Trinkspaß!

Currintino-Spritz Rezept

Zutaten:

50 ml Johannisbeer-Rosmarinsirup, 100 ml Prosecco,
1 Spritzer Sodawasser, Eiswürfel und 1 Rosmarinweig

Zubereitung:

Sirup in ein Glas mit Eiswürfeln geben, den Prosecco
und das Sodawasser hinzufügen, umrühren – fertig.
Mit einem Rosmarinweig dekoriert servieren.
Schmeckt köstlich als Aperitif. Cheers!

