



# 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

### **Gerti & Reinfried**

Hausgebeizter Lachs, Zitronen-Confit, Bergbauernspeck, Speckmarmelade, hausgemachtes Schmalz, würziger Parmesankäse, Woachkas mit Thymian, selbstgemachtes Almwiesen-Gelee, hausgemachte Holunderblüten-Rhabarber-Marmelade, zwei gekochte Goggelen, Beeren-Topfenspeise, Fassbutter, Südtiroler Brotkörbel mit Ofenbaguette und Vinschgerl vom Dorfbäcker

## *Einblick in unsere Frühlingkarte*

- ♥ **Hausgemachte Bärlauch-Rösti** mit hausgebeiztem Lachs und Brennessel-Meerrettichschaum
- ♥ **Gerstensupp'n** mit viel buntem Frühlingsgemüse und Brennessel-Meerrettichschaum
- ♥ **Brotsalat mit Spargel** und Frühlingsallerlei
- ♥ **Tafelspitz** mit Brennessel-Meerrettichsauce, hausgemachten Bärlauch-Rösti und Wurzelgemüse
- ♥ **Tiroler Spinat-Knödel** auf einem Salatbett, mit zerlassener Butter und gehobeltem Parmesan
- ♥ **Dessert** – Hausgemachter **Topfenknödel** mit Erdbeer- und Vanillesauce, gerösteten Vanille-Mandelblättchen



## *Neu: Saisonal wechselnde Pizzakarte!*

- ♥ **Frühlingserwachen** – würzige Tomatensauce, frischer Spargel, gekochter Schinken“ Blütenkaiser“, Pesto (mit Bärlauch und der ganzen Frühlingsverwandtschaft)
- ♥ **Läusel Sepp** – würzige Tomatensauce, Blattspinat, marinerter Spargel, Frühlingszwiebel, Oschperle (Spiegelei)

All unsere Pizzen und die komplette Saison-Karte auf [www.restaurant-cortina.de](http://www.restaurant-cortina.de)

Ab Mitte Juni kochen wir euch die Gerichte unserer Sommerkarte

Liebe Cortina-Freunde, hört und vor allem riecht ihr es schon? Der Frühling kommt und mit ihm herrlich aromatisches Grün, bunt duftende Wiesen und Bäume. Hoch oben in den Alpen blühen sie nun auch, die Apfelbäume von Kohl, unserem Lieferanten der leckersten Bergapfelsäfte der Welt – wie wir finden. Mehr über den Familienbetrieb erfahrt ihr im Innenteil unseres Echos. Außerdem gibt es wie immer einen Einblick in unsere Frühlingkarte. Wir zaubern für euch aus Wildkräutern, Südtiroler und einheimischen Zutaten leckerste Schmankerl für Herz und Gaumen. Den Naschkatzen unter euch verraten wir unser fruchtiges süßes Erdbeer-Tiramisu-Rezept. Gespannt seid ihr bestimmt auch wieder auf die Südtiroler Eigenheiten. Dann viel Spaß beim Lesen, wir feuen uns auf euch! Herzlichst eure

*Kristina Feldner*



# Kohl



## Curvee

### Bergapfelsaft APFELMINZE

Belebende Frische,  
feine Würze, wunderbar  
kühlendes, sattes Aroma  
Wir empfehlen ihn als  
Aperitif, zu Fingerfood,  
sommerlichen Salaten,  
leichten Vorspeisen.



### Bergapfelsaft MARILLE

Fruchtintensiv,  
samtige Struktur,  
edel und anhaltend  
Wir empfehlen ihn  
zu süßen Gerichten,  
Eierspeisen, Soufflés,  
Schokolade, mildem  
Schnittkäse.



## Pur

### Bergapfelsaft ROUGE

Kirschrot, elegant,  
fruchtiges Bukett,  
mit toller Frische  
Wir empfehlen ihn  
als Aperitif, zu Antipasti  
von Fisch und Fleisch,  
asiatischen Gerichten.



### Bergapfelsaft SONNENGLANZ

Intensives Strohgelb,  
feine Zitrus- und Pinien-  
aromen, vollmundig,  
erfrischend  
Wir empfehlen ihn  
zu leichten Vorspeisen,  
frischen Salaten, Fisch  
und hellem Fleisch  
sowie zu mildem Käse.



# Apfelsaft vom Berg

Den Süden im Herzen, die Berge in der Seele. Kaum anderswo verbinden sich Süd und Nord inniger, kaum anderswo sind beide so deutlich zu spüren als bei uns in Südtirol. Der Ort, wo eine Idee geboren wurde: Äpfel so gut zu behandeln wie Wein. Ihren Saft – und mit ihm den Geschmack unseres Landes – auf dem Weg bis ins Glas behutsam zu begleiten.

Unsere Äpfel sind Kinder der Berge: geboren, gewachsen und gepresst auf 1.000 m. Ab dieser Seehöhe spricht man offiziell von Bergäpfeln. Sie mögen die intensivere Sonneneinstrahlung und den kühlen Bergwind am Abend. Nur wenige Apfelsorten kommen für unser Sortiment infrage. Wichtigstes Kriterium: Bergtauglichkeit, passen sie zu unserem Standort, Klima und Boden – das Terroir ist entscheidend für Geschmack und Charakter. Zwischen August und Oktober werden unsere Äpfel einzeln per Hand gepflückt bevor sie in die Presse am Hof kommen. In unseren schönen, schlanken Glasflaschen findet ihr nichts außer unserem Apfelsaft vom Berg.

Alles begann vor ca. 30 Jahren. Meine Familie lebt seit Generationen hier am Ritten. Wir kennen das Leben am Berg. Nach dem Ende meiner Ausbildung wollte ich etwas Neues probieren, etwas Anderes, Besonderes, Eigenes schaffen. Mich interessierte: Wie gedeihen bei uns heroben Äpfel, auf fast 1000 m Höhe? Welche Apfelsorten sind für eine sortenreine Pressung geeignet? Wie muss man vorgehen, wenn man ohne Zusatzstoffe arbeiten will? Wie komponiert man Cuvées? Und ich begann mit meinem Vater Apfelbäume zu pflanzen. Heute umfasst unser ausgesuchtes Sortiment mehr als 6 sortenreine Bergapfelsäfte und 11 Cuvees, die mit einer Frucht, einem Gemüse oder mit Auszügen spannender Aromen verfeinert werden. Außerdem im Sortiment: zwei hochprämierte Grand Cru: Wintercalville und Ananasrenette, was mich besonders freut.

**Thomas Kohl**  
Erster Apfelsaft-Affineur Italiens



*Wir behandeln unsere Äpfel wie Königinnen  
Zum Dank schenken sie uns nie gekannte Gemüse*

## 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.



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

Das richtige Schuhwerk

*Jedem Fuß  
und jedem Berg  
seinen Schuh.*

Am Wanderweg lieber Turnschuh, der aber  
wiederum am Berg nichts zu suchen hat.  
Flipflops sind beim Wandern ein No-Go,  
genauso wie weiße Tennissocken  
zu den Sandalen :-)



*Wenn man's  
macht, dann  
richtig!*

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



## *Rezept Erdbeer-Tiramisu*

### Zubereitung:

300g Erdbeeren in Streifen schneiden. Die restlichen Erdbeeren kleinschneiden und pürieren. Zitronensaft, Puderzucker dazugeben und mixen bis eine cremige Mischung entsteht. In einer Extra Schüssel Eigelb, Zucker, Vanillezucker und Sahne mixen, etwas warten, bis die Masse fest ist. Dann die Mascarpone und 3 Löffel von der Erdbeercreme unterheben. In eine geeignete Auflaufform ein wenig Creme hineingeben und verstreichen, jedes Biskuit in die Erdbeercreme eintauchen und nebeneinander auf die Creme legen. Ein paar der in Streifen geschnittenen Erdbeeren darauf verteilen. Dann das Ganze wiederholen. Die letzte Schicht sollte eine Cremeschicht sein. Nun die restlichen in Streifen geschnittenen Erdbeeren darüber verteilen und evtl. mit etwas Minze betreuen. Das Tiramisu sollte jetzt 6-8 Std. ziehen am besten über Nacht. TIPP: Man kann natürlich auch, wie hier im Bild, in kleine Gläschen schichten – für eine göttliche Portion Erdbeer-Tiramisu.

### Zutaten:

- 3 Eigelb
- 3 Pack Vanillezucker
- 4 Esslöffel Zucker
- 3 Esslöffel Puderzucker
- 200 ml Sahne
- 300 g Mascarpone
- halbe Zitrone (Saft)
- 300 g Löffelbiskuits
- 500 g frische Erdbeeren