



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

Viehscheid (Frühstück für zwei)

Hausgebeizter Lachs, Petersilien-Pesto, Bergbauernspeck, Speckmarmelade, gekochter Schinken "Blütenkaiser", hausgemachtes Schmalz, würziger Gorgonzola, Südtiroler Bergkäse, selbstgemachtes Almwiesen-Gelee, hausgemachte Kürbis-Apfel-Marmelade, Kastanienhonig, zwei gekochte Goggelen, Schoko-Küchlein mit flüssigem Kern, Fassbutter, Südtiroler Brotkörbel mit Ofenbaguette und Vinschgerl vom Dorfbäcker

Einblicke in unsere Herbstkarte

- ♥ **Leberknödel** in Rindsbrühe vom Grauvieh
- ♥ **Herbstliches Bruschetta** Mousse von weißen Bohnen mit Würfel vom Ofenkürbis und frittierten Salbeiblätchen
- ♥ **Wildsaubraten** mit herzafter Rotwein-Wacholdersauce dazu hausgemachte Pilzknödel und Pflaumenkraut
- ♥ **Hausgemachte Kürbisgnocchi** in Nussbutter geschwenkt mit Streifen vom zarten Rinderfilet und frittierten Salbeiblätchen
- ♥ **Südtiroler Schlutzkrapfen** in zerlassener Nussbutter geschwenkt, mit Schnittlauchröllchen und Parmesanhobel
- ♥ **kleiner Seelenwärmer** – Bratapfel-Tiramisu mit gerösteten Kastanien

Saisonal wechselnde Pizzakarte!

- ♥ **Pizza-Seilkamerad** – Fetakäse, getrocknete Feigen, Tiroler Schinkenspeck, rote Zwiebeln und Beeren-Chutney
- ♥ **Pizza Herbst-Brise** – würzige Tomatensauce, Ofenkürbis, Fetakäse, frittierte Salbeiblätchen

Alle Pizzen auch mit Vollkornteig möglich.

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

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

Liebe Cortina-Freunde, habt ihr grade auch diesen unwiderstehlichen Duft in der Nase von deftigem Wildbraten oder vollmundig aromatischen Marillenknödeln? Ja? Dann willkommen bei uns im Cortina! Unsere Marillenknödel sind aber auch ein Süßschmankerl. Und wir verraten euch sogar das Rezept. Das Gemütlichkeit bei uns mit an oberster Stelle steht, habt ihr sicherlich schon bemerkt. Hier im Cortina wird nicht nur mit Liebe gekocht, sondern wir haben auch alles mit viel Liebe für euch dekoriert und schöne Accessoires ausgesucht. Wie z.B. unsere Tischsets aus Südtiroler Bergschafwolle, welche von einem kleinen Handwerksbetrieb im Passeiertal kommen – den wir euch gerne vorstellen möchten. Auch gibt es in dieser Ausgabe wieder eine Lebensart der Südtiroler zu bewundern... Seid gespannt! Herzlichst eure

Kristina Felber



Gemütlichkeit

... steht bei uns mit an oberster Stelle und deshalb haben wir unser Restaurant so heimelig wie möglich eingerichtet – mit urigem Mobiliar, natürlichen Materialien und besonders schönen Accessoires. Sie werden alle von hiesigen Handwerkern und Künstlern gefertigt oder sie kommen direkt aus Südtirol von kleinen Traditions- & Handwerksbetrieben – wie unsere wunderbaren Tischsets aus reiner Bergschafwolle von Spinnrad!! Wir waren vor Ort und möchten euch das Familienunternehmen gerne vorstellen.





Psairer Sarner "Sandl"

SPINNRADL



wohlig Wolliges aus Südtirol



Psairer Sarner "Hias"

Spinnradl in St. Leonhard in Passeier stellt seit 75 Jahren verschiedene hochwertige Produkte aus reiner und naturbelassener Wolle des Tiroler Bergschafs her. In der Werkstatt wird die frisch geschorene Schafwolle gewaschen und zu Wollvlies oder Strickwolle verarbeitet. Daraus entstehen dann in liebevoller Strick- und Näharbeit Strickjacken, Wollsocken und besondere Strickaccessoires für den Tisch und den Wohnbereich. Sogar Bettdecken gefüllt mit Schafwolle werden gefertigt.

Besonderes Augenmerk legt Spinnradl aber auf die Herstellung von qualitativ hochwertigen und maßangefertigten Strickjacken, die ganz auf die individuellen Bedürfnisse der Kunden angepasst werden. Jeder Arbeitsschritt, von der Wollverarbeitung bis hin zur Maßanfertigung wird mit viel Engagement und Herzblut ausgeführt. So entstehen Unikate die ein Leben lang Freude bereiten.

Schaut gerne auf spinnradl.it vorbei oder falls ihr mal im Passeiertal seid, das Geschäft von Spinnradl mitten im Ortskern von St. Leonhard ist immer einen Besuch wert.

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 Marillenknoedel

Zutaten (für 4 Personen)

Teig: 1kg Kartoffeln, 75g weiche Butter, 50g Weizengrieß,
1 Prise Salz, 1 Ei, 2 Eigelb, 1,5 kg Marillen (Aprikosen),
Würfelzucker

Bröselbutter: 180g Butter, 150g Semmelbrösel
außerdem: Mehl für die Arbeitsfläche, Staubzucker

Zubereitung:

Die Kartoffeln mit Schale kochen und nach dem
Abdampfen die Schale abpellen. Kartoffeln dann
durch die Kartoffelpresse drücken. Etwas abgekühlt
mit Butter, Grieß, Salz, Ei und Eigelb leicht vermischen.

Mehl darüber geben und zu einem glatten Teig verarbeiten.

Kurz ruhen lassen. Marillen waschen, aufschneiden, den Kern

entfernen und stattdessen mit einem Würfelzucker füllen. Der Kartoffelmasse

eine Handvoll entnehmen, eine Kuhle hineindrücken und dort die Marille platzieren nun den Teig vollständig um die Marille

drücken bis eine Kugel entsteht. Knoedel in siedendes Salzwasser legen und 10 min ziehen lassen. Für die Bröselbutter die

Butter zerlassen und Semmelbrösel goldgelb darin rösten. 3 Marillenknoedel abtropfen lassen und auf einen Teller anrichten,
die Bröselbutter darauf verteilen und dann mit Staubzucker bestreuen. Eine aromatische Leckerei!



A guade

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

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

*In Südtirol nehmen die Leut
das Leben ruhig und gelassen.*

Auch wenn im Lokal das Essen etwas länger braucht,
das ist absolut kein Grund zur Panik. Hier geht man aus,
um sich zu treffen und zu unterhalten, und nicht nur um
den Hunger zu stillen. Zeigt Souveränität und ihr
werdet euch wundern, wie schnell die Zeit vergeht
und wie viel mehr Spaß es macht!



*Wenn man's
macht, dann
richtig!*