

# Frühlingshafter Alpengenuss bei uns im Cortina

Brennessel-Almkräutersüppchen

6,90€

4,90€ Schmankerl

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rosewein, lebendig, frisch, leicht und trocken / Bergapfelsaft- Marille

Strauchtomatensuppe mit hausgemachtem Brunnenkresspesto

6,90 €

4,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rosenmuskateller, halbtrocken, fruchtig / Bergapfelsaft- Holunderbeere

Rindercarpaccio ganz klassisch mit feinstem Olivenöl, Zitrone,  
Parmesan und a bisschen Rucola

10,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Lagrein, trocken / Bergapfelsaft- Holunderbeere

Frühlings- Wildkräuter- Salat mit Joghurt- Limettendressing

8,90 €

5,90 € Schmankerl

wahlweise mit mildem Ziegenfrischkas

10,90

7,90 Schmankerl

Getränkeempfehlung: Südtiroler Weissburgunder, trocken, leicht / Bergapfelsaft mit Hopfen

Frühlingsvariationen vom Bruschetta  
mit gerupfter, geräucherter Forelle, Ziegenfrischkäse mit  
Holunderblüten- Zitronen- Gelee und klassisch mit Tomate

10,90€      5,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Pfiff ( ganz kleines Pils )

Köstlich zur Suppe oder zum Salat ist unser Pizzabrot mit Tomaten und Kräutern

3,80 €

## Alpen- Frühling für den Gaumen

Lammstelze vom „Tiroler Berglamm“ geschmorte, zarte Lammhax'n ,  
mit hausgemachten Tiroler Spinatknödeln, Honig- Möhren und  
herzhafter Sauce

19,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Sauvignon, trocken, delikate Säure / Bergapfelsaft & Hopfen

Kuhstüb - Argentinisches Rinderfilet und Rumpsteak mit warmen  
Südtiroler- Frühling- Erdäpfelsalat, Kräuter- Topfen, hausgemachtem  
Rhabarber- Chutney und Bärlauch- Butter

29,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Lagrein, trocken, rubinrot / Bergapfelsaft — Holunderbeere

Leberkas vom Mangalitzza Wollschwein mit warmen Südtiroler-  
Frühlings- Erdäpfelsalat

16,90€

Getränkeempfehlung: Allgäuer Hüttenbier / Bergapfelsaft mit Hopfen

Egli- Filet ( Flussbarsch aus der Schweiz ) unter einer cremigen  
Frühlingskräuter- Parmesan- Haube dazu servieren wir hausgemachte  
Gnocchi in Strauchtomaten- Sauce

22,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Sauvignon, trocken, delikate Säure / Bergapfelsaft -Gravensteiner

Hausgemachte Tiroler Spinatknödel mit Bärlauch- Butter und  
Frühlingszwiebeln und Parmesanhobel

13,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Weissburgunder, trocken , leicht/ Bergapfelsaft mit Hopfen

## Pasta-Lieben

Spaghettini aglio e olio mit saftigen Streifen vom zarten Rinderfilet,  
ODER mit Scampi, grüner Spargel, und Parmesanhobel

jeweils 22,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Lagrein, trocken, oder Südtiroler Sauvignon , trocken, delikate Säure /  
Bergapfelsaft-Holunderbeere oder Bergapfelsaft mit Minze

Bergbauern- Pasta - Garganelli mit Leberkas vom Mangalitzza  
Wollschwein, Strauchtomaten, Frühlingszwiebeln und Parmesanhobel

13,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelrematsch, trocken / Bergapfelsaft mit Hopfen

Frühlingslasagne mit Lachs und Spargel und hausgemachtem  
Brunnenkresse- Pesto

16,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rose, trocken / Bergapfelsaft Marille

## Frühlings-Pizzen

### Frühlings- Renderouz

grüner Spargel, gekochter Blütenkaiser Schinken, halbgetrocknete und  
frische Tomaten und Brunnenkresse- Pesto

12,90 €

Getränkeempfehlung: Grüner Veltliner / Allgäuer Hüttenbier / Bergapfelsaft Marille

### Hütten- Liebe ( vegetarisch )

Taleggio- Käse ( einer der ältesten Kuhmilch- Weichkäse ),  
Gorgonzola, Tiroler Bergkas, milder Ziegenfrischkas, Rucola und  
Rhabarber Chutney

12,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Goldmuskateller, halbtrocken / Allgäuer Büble / Bergapfelsaft-  
Elstar

### *Alm-Schatzi*

*Bauernkranzel, Tiroler Schinkenspeck, Gamswurzen, Oliven, Peperoni,  
rote Zwiebeln*

*11,90€*

*Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvernatsch / Allgäuer Büble / Bergapfelsaft mit Hopfen*

### *Carni Lust*

*zarte Streifen vom saftigen Rinderfilet, Gorgonzola, Knoblauch und  
glatte Petersilie*

*13,90€*

*Getränkeempfehlung: Südtiroler Lagrein / Bergapfelsaft Holunderbeere*

### *Frühlings-Pesce*

*Scampi, grüner Spargel, hausgemachtes Brunnenkresse-Pesto,  
halbgetrocknete Tomaten, Rucola und Parmesanhobel*

*13,90€*

*Getränkeempfehlung: Südtiroler Weissburgunder / Bergapfelsaft-Gravensteiner*

# Jodelahiti - Jausenzeit

## Kas- Brettl

Nel fieno Maggengo im Frühlingsheu,  
Nel-Taleggio-Käse ( einer der ältesten Kuhmilch- Weichkäse ),  
Gorgonzola, Tiroler Bergkas, hausgemachtes Holunderblüten-  
Zitronen- Gelee, Brunnenkresse- Pesto,  
Fassbutter, Bärlauchbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Vinschgerl

17,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvornatsch, trocken / Bergapfelsaft- Holunderbeere

## Speck- und Wurstbrettl

gekochter Blütenkaiserschinken, Tiroler Schinkenspeck, Gamswurzen,  
Bauernkranzerl, Senf, Kren, halbgetrocknete Tomaten, Bärlauchbutter,  
Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Vinschgerl

17,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvornatsch, trocken / Allgäuer Hüttenbier

## Jausenbrettl

VON ALLEM ETWAS 17,90 €

Jodelahiti - Jausenzeit

## *Der heiße Tisch*

*In gemütlicher Runde brutzeln Sie selbst auf dem heißen Mittelteil des Tisches besondere Köstlichkeiten. Um diese liebevoll und frisch vorzubereiten, bitten wir um Vorbestellung*

*(ab 4 Personen),*

*Filet vom Lachsfilet*

*Saftiges Rinderfilet*

*Filet vom Maishühnchen*

*Gamelen*

*Gemüsepäckchen mit Kartoffeln und frischen Kräutern*

*Hausgemachtes zum Dippen und Würzen: Kräuter- Topfen, Bärlauch- Butter, hausgemachtes Rhabarber- Chutney, hausgemachtes Holunderblüten- Zitronen- Gelee*

*Brotkörbel*

*29,90€ / Person*

# Süße Verführungen

Hausgemachter Marillen- Topfenknödel mit Mandelkrokant auf warmer Vanillesauce

8,90€

Erdbeer- Rhabarber- Schokoladen- Tiramisu

6,90€

Kaiserschmarrn mit Holunderblüten- Apfelkompott

9,50€

Germknödel mit Vanillesoße und Mohnbutter

6,90€

Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis, Vanillesoße und Sahne

7,70€

Bircher Müsli im Glas mit Kompott

6,90€

Getränkeempfehlung: Dessertwein Anthos- Ein wahrer Verführer!

## Herz (haftes) Alpenfinale

Kleines Kasbrettl

9,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvernatsch, trocken und leicht

# Eis-Liebe im Frühling

mit purem Eis vom Rhöner Bauernhof (100% frische Zutaten ohne Volumenverstärker)

## Frühlings-Eisorten

Erdbeer- Basilikumeis

Rhabarber- Joghurteis

Eierlikör- Mandeleis

Ribisel- Holunderblüten- Sorbet

Madagaskar-Vanille

Schokoladeneis

## Frühlings-Stelldichein

Erdbeer- Basilikumeis und Vanilleeis auf Erdbeer- Rhabarberkompott ( auch mit frischen Erdbeeren so bald süße Deutsche Erdbeeren erhältlich sind ), Sahne und Pistazien

7,70€

## Runde Frühlings-Liebe

Eisknödel vom Rhabarber- Joghurteis auf Holunderblüten - Apfelkompott , Sahne und Vanille- Mandelkrokant

7,70€

## Frühlingskrübbeln

Ribisel- Holunderblüten- Sorbet mit Apfelsecco, Sahne und Zitronen- Confit

7,70€

## Mandelbäumchen

Eierlikör- Mandeleis und Schokoladeneis mit Sahne, Vanille- Mandelkrokant und Eierlikör  
oder Schokoladensauce

7,70€

## Pizzaeis

Madagaskar- Vanilleeis mit Schokoladensauce, Sahne und Schokoladen- Splitter

5,90€

## Eiskaffee

Madagaskar- Vanilleeis, kalter Kaffee, Sahne und Schokoladen- Splitter

6,00€

## Alpine Frühstücke im Frühling

samstags, sonntags, feiertags ab 9.00 Uhr

### Sonnenaufgang am Bergbach

Gerupftes, geräuchertes Bergbach- Forellenfilet mit Kren und Holunderblüten- Zitronen- Gelee, Brunnenkresse- Pesto, einem gekochten Ei und Naturjoghurt mit Erdbeer- Rhabarberkompott, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Vinschgerl

11,90€

### Frühlingserwachen zu zweit

Geräuchertes Bergbach- Forellenfilet mit Kren und Holunderblüten- Zitronen- Gelee, Rührei mit Frühlingskräutern, Blütenkaiserschinken, Taleggio Käse ( einer der ältesten Kuhmilch- Weichkäse ), halbdgetrocknete Tomaten, hausgemachte Erdbeer- Marmelade, Löwenzahnhonig, Gläschen Bircher Müsli mit Erdbeer- Rhabarberkompott, Bärlauchbutter, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Vinschgerl

22,90 €

### Bergsteiger- Frühstück

Rührei mit frischen Wildkräutern und knusprigen Tiroler Schinkenspeck, hausgemachtem Brunnenkresse- Pesto, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Vinschgerl

8,90€

... auch unser Tiroler Kasbrettel und unser Speck- und Wurstbrettel bereiten wir in der Früh gerne zu

Je 17,90€

### Heidis Freude

Brötchen mit Nutella und Erdbeer- Rhabarberkompott

4,90 €