

## Herbstlicher Alpengenuss bei uns im Cortina

### Fruchtige Kürbiscremesuppe

mit gerösteten Kürbiskernen und Steirischem Kürbiskernöl

6,90 €      4,90 € Schmankerl

### Strauchtomatensuppe mit Kräuterschaum

6,90 €      4,90 € Schmankerl

### Hausgemachte Erdäpfel-Kürbis-Rösti

mit Hindelanger Hirschschinken

16,90€      12,90€ Schmankerl

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvermatsch, trocken / Bergapfelsaft Gravensteiner

### Zwiebel-Schmalz

mit Essiggurke und Scheiben vom Sauerteigbrot

6,20€

Getränkeempfehlung: Allgäuer Büble frisch vom Fass / Bergapfelsaft mit Hopfen

### Herbstliche Blattsalate

mit hausgemachtem Quittendressing, Roter Beete und mit

gerösteten, gehackten Maronis

9,90 €      6,90 € Schmankerl

wahlweise mit Bergkäsewürfeln

11,90 €      8,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Südtiroler Weißburgunder, trocken, leicht / Bergapfelsaft mit Marille

### *Herbstliche Variationen vom Bruschetta*

*mit Schwammerl-Stampf und Winzertrauben, mit Südtiroler Speck  
und hausgemachtem Kürbis-Chutney und klassisch mit Tomate*

*11,30€      6,30 € Schmankerl*

*Getränkeempfehlung: Pfiff ( ganz kleines Allgäuer Büble, frisch vom Fass)*

### *Pizzabrot*

*mit Tomaten und Kräutern - köstlich zur Suppe oder zum Salat*

*3,90 €*

### *Herbst-Glück für den Gaumen*

#### *Tafelspitz*

*mit Rosenkohl, Bratkartoffeln und Meerrettich-Sauce*

*19,90 €*

*Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvernatsch, trocken und leicht/ Bergapfelsaft mit Hopfen*

#### *Gröstl Pfannerl*

*mit Bratkartoffeln, Leberwurst, Zwiebeln und glatter Petersilie*

*16,90€*

*Getränkeempfehlung: Allgäuer Hüttenbier/ Bergapfelsaft mit Hopfen*

## „ ebbas Bsonders“

### Kuhstüb

Argentinisches Rinderfilet und Rumpsteak mit Bratkartoffeln,  
Kürbis-Chutney, Meerrettich-Topfen und Zitronen-Thymian-Butter

29,90 €

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

### Saiblings-Filet

aus dem Bergbach, gebraten, mit Zitronen-Thymian-Butter  
und hausgemachten Gnocchi

21,00 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Weißburgunder, trocken / Bergapfelsaft Elstar

Hausgemachte Tiroler Kürbis-Knödel  
mit Rahm-Schwammerl und glatter Petersilie

17,90 €

Getränkeempfehlung: Allgäuer Hüttenbier / Bergapfelsaft mit Hopfen

## Pasta-Lieben

### Spaghettini

mit saftigen Streifen vom zarten Rinderfilet,  
Schwammerl-Sauce, glatter Petersilie und Parmesanhobel

22,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Lagrein, trocken / Bergapfelsaft mit Holunderbeere

### Hütten-Pasta Garganelli

mit Bolognese vom Schwarzwild und Parmesanhobel

14,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvernatsch, trocken / Bergapfelsaft mit Hopfen

### Herbst-Lasagne

mit Wildschwein-Hack und Ofen-Kürbis

16,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rose, trocken / Bergapfelsaft mit Marille

## Herbst-Pizzen

### Herbst-Glück (vegetarisch)

Wintertrauben, Gorgonzola, Weinkäse, Rucola und geröstete, gehackte Moronis

12,90 €

Getränkeempfehlung: Grüner Veltliner / Allgäuer Hüttenbier / Bergapfelsaft mit Marille

### Waldschatz

Schwammerl, rote Zwiebeln, Bauernkranzerl, Knoblauch,

Oliven und halbtrocknete Tomaten

12,90€

Getränkeempfehlung: Allgäuer Büble frisch vom Fass / Bergapfelsaft-Gravensteiner

### Carni-Lust

Zarte Streifen vom saftigen Rinderfilet, Schwammerl, Gorgonzola und Knoblauch

13,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Lagrein / Bergapfelsaft mit Holunderbeere

### Drei Rucola-Gaumenlieben

Mit Hindelanger Hirschschinken, Rucola, halbtrockneten Tomaten und Parmesanhobel

13,90€

Mit Räucherlachs, Rucola, halbtrockneten Tomaten und Parmesanhobel

13,90€

Mit Rucola, halbtrockneten Tomaten und Parmesanhobel (vegetarisch)

11,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Sauvignon, trocken / Bergapfelsaft mit Marille

## *Sodelahiti - Jausenzeit*

### *Kas-Brettl*

*Käse im Kastanienblatt, Tiroler Bergkäse, Gorgonzola, Weinkäse, geröstete Maronen,  
hausgemachtes Heublumen-Gelee, Zwetschgen-Marmelade,  
Fassbutter, Zitronen-Thymian-Butter und Südtiroler Brotkörbel mit Yinschgerl*

*19,90 €*

*Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvornatsch, trocken / Bergapfelsaft mit Holunderbeere*

### *Speck- und Wurstbrettl*

*Tiroler Speck, Bauernkranzerl, Gamswürzen, Meerrettich-Topfen, Essiggurken,  
Zitronen-Thymian-Butter, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Yinschgerl*

*18,90 €*

*Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvornatsch, trocken / Allgäuer Hüttenbier*

### *Jausenbrettl*

*von allem etwas*

*19,90 €*

## Der heiße Tisch

In gemütlicher Runde brutzeln Sie selbst auf dem heißen Mittelteil des Tisches besondere Köstlichkeiten. Um diese lieberoll und frisch vorzubereiten, bitten wir um Vorbestellung (ab 4 Personen).

Filet vom Saibling

Softiges Rinderfilet

Filet vom Maishühnchen

Garnelen

Gemüsepäckchen mit Kartoffeln und frischen Kräutern

Hausgemachtes zum Dippen und Würzen: Meerrettich-Topfen, Zitronen-Thymian-Butter, hausgemachtes Kürbis-Chutney, hausgemachtes Heublumen-Gelee

Brotkörbel

29,90€ / Person

## Süße Verführungen

Hausgemachter Marillen-Topfenknödel

mit zerlassener Butter und Amarettinibrösel

8,90€

Hagebutten-Tiramisu

6,90€

Kaiserschmarrn

mit Zwetschgenröster

9,50€

Germknödel

mit Vanillesoße und Mohnbutter

6,90€

Warmer Apfelstrudel

mit Maronen-Zwetschgen-Eis, Vanillesoße und Schlagobers

7,70€

Getränkeempfehlung: Dessertwein Anthos - Ein wahrer Verführer!

## Herz (haftes) Alpenfinale

Kleines Kasbrettl

10,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvernatsch, trocken und leicht



## *Eis-Liebe im Herbst*

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

### *Brombeertraum*

*Brombeer-Topfen-Eis und Schokoladeneis auf Brombeer-Holunderbeeren-Kompott,  
Schlagobers und Amarettini-Kekse*

*7,70€*

### *Runde Herbst-Liebe*

*Eisknödel vom Maronen-Zwetschgen-Eis auf warmer Vanillesauce,  
Schlagobers und gehackten Maronis*

*7,70€*

### *Herbst-Spritzer*

*Quitten-Cidre-Sorbet mit Apfelsecco (alkoholfrei),  
Schlagobers und Zitronen-Confit*

*7,70€*

### *Herbstzauber*

*Walnuss-Salz-Karamelleis und Vanilleeis mit Winzer-Trauben, gehackten Maronis,  
Schlagobers und Schokoladensauce*

*7,70€*

### *Pizzaeis*

*Madagaskar-Vanilleeis, Schlagobers und Schokoladenkanten*

*5,90€*

## *Eiskaffee*

*Madagaskar-Vanilleeis, kalter Kaffee, Schlagobers und  
Schokoladen-Kanten*

*6,00€*

## *Herbst-Eisorten*

*Brombeer-Topfeneis*

*Maronen-Zwetschgeneis*

*Walnuss-Salz-Karamelleis*

*Quitten-Cidre-Sorbet*

*Madagaskar-Vanille*

*Schokoladeneis*

## Alpine Frühstücke im Herbst

samstags, sonntags, feiertags ab 9.00 Uhr

### Hüttenmorgen zu zweit

Räucherlachs mit Zitronen-Confit, Südtiroler Speck, Bauernkranzerl, Gamswurz, Käse aus dem Kastanienblatt, Kastanien-Honig, Heublumen-Gelee, Zwetschgenmarmelade, zwei gekochte Eier, Naturjoghurt mit Brombeer-Holunderbeerenkompott, Zitronen-Thymian-Butter, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Vinschgerl

23,90 €

### Almerwachen am Wildbach

Räucherlachs mit Zitronen-Confit, hausgemachtem Heublumen-Gelee, hausgemachte Zwetschgenmarmelade, einem gekochten Ei und Naturjoghurt mit Brombeer-Holunderbeerenkompott, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Vinschgerl

11,90€

### Bergsteiger-Frühstück

Kräuter-Rührei mit Nüsslisalat und knusprigem Tiroler Speck, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Vinschgerl

8,90€

### Herbst-Geflüster

Gerupfter Tiroler Kürbisknödel mit Gamswurz, roten Zwiebeln und Eiern in der Pfanne gebraten, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbl mit Vinschgerl

11,90€

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

Je 17,90€

### Heidis Freude

Brötchen mit Nutella und Zwetschgenröster

4,90 €