

Winterlicher Alpengenuss bei uns im Cortina

Rinderkraftbrühe

mit hausgemachten Fritatten und Gemüsestreifen

6,90 €

4,90 € Schmankerl

Pastinaken-Schaumsuppe

mit Backpflaumen im Brotlaib

6,20€

Strauchtomatensuppe mit Schlagobers

6,90 €

4,90 € Schmankerl

Hirsch-Carpaccio

mit Roter Beete, Steirischem Kürbiskernöl und gerösteten Walnusskernen

12,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvermatsch, trocken / Bergapfelsaft Grarensteiner

Hausgemachtes Gänseeschmalz

mit Essiggurke und Scheiben vom Sauerteigbrot

6,20€

Getränkeempfehlung: Allgäuer Büble frisch vom Fass / Bergapfelsaft mit Hopfen

Ofenkartoffel
mit herzhaften Meerrettich-Topfen und hausgebeiztem Lachs

ODER

Hindelanger Hirschschinken

10,90€

Getränkeempfehlung: Allgäuer Hüttenbier / Bergapfelsaft mit Topfen

Winterliche Blattsalate mit Apfel- Birnen- Dressing,
frischen Feigen und gerösteten Walnusskernen

9,90 €

6,90 € Schmankerl

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

Winterliche Variationen vom Bruschetta
mit Auberginen-Stampf und frischer Feige, mit Käse aus dem
Kastanienblatt und hausgemachtem Ingwer-Orangen-Chutney
und klassisch mit Tomate

11,30€

6,30 € Schmankerl

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

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

3,90 €

Winterzauber aus der Südtiroler Bergküche

Schlegel von der Gansel

mit deftiger Sauce, Tiroler Knödel,
Omas Apfel-Rotkraut und Gebirgspreiselbeeren

19,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvornatsch, trocken und leicht / Bergapfelsaft mit Holunderbeere

Winterlicher Sauerbraten

vom Almochs mit Erdäpfel-Stampf, Omas Apfel-Rotkraut
und Gebirgspreiselbeeren

19,90€

Getränkeempfehlung: Allgäuer Hüttenbier / Bergapfelsaft Gravensteiner

„ebbas Bsonders“

Kuhstüb

Argentinisches Rinderfilet und Rumpsteak mit Ofenkartoffel und herzhaften
Meerrettich-Topfen und Röstzwiebeln

29,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Lagrein, trocken, rubinrot / Bergapfelsaft Holunderbeere

Wildlachsfilet und Gamelen

auf Erdäpfelstampf mit Roter Beete und Zitronen-Confit

24,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Sauvignon, trocken / Bergapfelsaft Winter-Calville

Hausgemachte Tiroler Kasspatzen mit Röstzwiebeln

13,90 €

Getränkeempfehlung: Allgäuer Hüttenbier / Bergapfelsaft mit Hopfen

Tiroler Knödel

mit zerlassener Butter und Parmesanhobel

12,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Weissburgunder, trocken / Bergapfelsaft Gravensteiner

Alpine Pasta-Lieben

Spaghettini mit saftigen Streifen vom zarten Rinderfilet

mit Kräuterseitlingen, feiner Mascarpone-Cognac-Sauce und Parmesanhobel

22,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Lagrein, trocken / Bergapfelsaft-Holunderbeere

Garganelli mit Dörräpfeln und Backpflaumen,

Chili, Gorgonzola

und gerösteten Walnusskernen

15,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvrematsch, trocken / Bergapfelsaft mit Hopfen

Geflügel-Lasagne

mit Kräuterseitlingen und Maronis

17,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rose, trocken / Bergapfelsaft Marille

Winter-Pizzen

Gänseschmaus

Gänsefleisch, rote Zwiebeln, Backpflaumen und hausgemachtes
Ingwer-Orangen-Chutney

12,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvornatsch / Allgäuer Hüttenbier / Bergapfelsaft Wintercalville

Einkehrschwung (vegetarisch)

Taleggio Käse (einer der ältesten Kuhmilch- Weichkäse), frische Feigen,
Balsamicocreme und geröstete Walnusskerne

12,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rosenmuskateller / Allgäuer Hüttenbier / Bergapfelsaft Gravensteiner

Cami-Lust

Zarte Streifen vom saftigen Rinderfilet,
Kräuterseitlinge, Knoblauch und glatte Petersilie

13,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Lagrein / Bergapfelsaft Holunderbeere

Apres- Ski

Gamswurzen, Bauernkranzel, Oliven, Peperoni,
halbgetrocknete Tomaten und rote Zwiebeln

12,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvornatsch / Allgäuer Büble frisch vom Fass / Bergapfelsaft mit Marille

Pesce

Scampi, hausgebeizter Lachs, halbtrocknete Tomaten,
Knoblauch und Rucola

13,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rose / Bergapfelsaft Wintercalville

Jodelahiti - Jausenzeit

Kas- Brettl Nel

Käse aus dem Kastanienblatt, Taleggiokäse, Tiroler Bergkas, geröstete
Walnusskerne, hausgemachtes Heublumen- Gelee, Bratapfel- Marmelade,
Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Vinschgerl

19,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvornatsch, trocken / Bergapfelsaft Holunderbeere

Speck- und Wurstbrettel

Tiroler Speck, Bauernkranzerl, Gamswurz, Meerrettich- Topfen, Essiggurken,
Oliven, Peperoni, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Vinschgerl

18,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvornatsch, trocken / Allgäuer Hüttenbier

Jausenbrettel

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 Wildlachs

Saftiges Rinderfilet

Filet vom Maishühnchen

Gamelen

Ofenkartoffel mit herzhaften Meerrettich-Topfen

hausgemachtes zum Dippen und Würzen:
hausgemachtes Ingwer-Orangen-Chutney,
hausgemachtes Heublumen-Gelee

Brotkorb

29,90€ / Person

Süße Verführungen

Hausgemachter Nougat-Topfenknödel mit zerlassener Butter und Vanillesauce

8,90€

Lebkuchen-Tiramisu mit Sauerkirschröster

6,90€

Kaiserschmarrn mit Gebirgspreiselbeeren-Kompott

9,50€

Germknödel mit Vanillesoße und Mohnbutter

6,90€

Warmer Apfelstrudel mit Zimt-Zwetschgen-Eis, Vanillesauce und Schlagobers

7,70€

Getränkempfehlung: Dessertwein Anthos - Ein wahrer Verführer!

Herz (haftes) Alpenfinale

Kleines Kasbrettl

10,90€

Getränkempfehlung: Südtiroler Edelvernatsch, trocken und leicht

Eis-Liebe im Winter

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

Winter-Eisorten

Marzipaneis

Zimt- Zwetschgeneis

Frischkäse- Feige- Honigeis

Gewürz- Blutorange- Sorbet

Madagaskar-Vanille

Schokoladeneis

Eisbecher

Schneeballschlacht

Eisknödel vom Zimt- Zwetschgeneis auf Vanillesauce, Schlagobers und

Makronenschnee

7,70€

Eis -Brecher

*Schokoladen-und Vanilleeis mit warmen Sauerkirschkompott, Schokoladensauce,
gerösteten Walnuskernen und Schlagobers*

7,70€

Flockentanz

*Marzipaneis und Vanilleeis mit Schlagobers, Nussbacher Nuslikör,
Schokoladensauce und Mozartkugeln*

8,90€

Spritzige Eisrose

Gewürz- Blutorangen- Sorbet mit Prosecco und Zitronen- Confit

7,70€

Steirischer Winterzauber

*Frischkäse-Feige-Honigeis und Schokoladeneis mit Schlagobers, frischen
Feigen und einem Spritzer Steirischem Kürbiskernöl'*

7,70€

Pizzaeis

Vanilleeis, Schokoladensauce, Schlagobers und Makronenschnee

5,90€

Alpine Frühstücke im Winter

samstags, sonntags, feiertags ab 9.00 Uhr

Hüttenzauber zu zweit

Hausgebeizter Lachs mit Zitronen- Confit, Südtiroler Speck, Bauernkranzerl, Gamswurzeln, Käse aus dem Kastanienblatt, Maronen- Honig, Heublumen- Gelee, Bratpfelmarmelade, zwei gekochte Eier, Naturjoghurt mit Gebirgspreiselbeeren, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Vinschgerl

23,90 €

Almerwachen am Eisbach

Hausgebeizter Lachs mit Zitronen- Confit, hausgemachtes Heublumen- Gelee, hausgemachte Bratpfelmarmelade, ein gekochtes Ei und Naturjoghurt mit Sauerkirschröster, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Vinschgerl

11,90€

Bergsteiger- Frühstück

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

8,90€

Skifahrer- Frühstück

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

11,90€

. . . auch unser *Tiroler Kasbrettel* 19,90 €
und unser *Speck- und Wurstbrettel* 18,90 €
und *Gäneschmalz mit Sauerteigbrot* 6,20 €
bereiten wir in der Früh gerne zu

Heidis Freude

Brötchen mit Nutella und Sauerkirschröster

4,90 €