

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 Edelkernatsch / 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 €