

Ein Jodelahiti auf
25 Jahre CORTINA!

Wir lassen in diesem Jahr die beliebtesten Klassiker
unserer AlpenGenüsse wieder aufleben . . .

Aus dem Tiroler Suppentopf

Möhreneintopf

nach Oma Hilde

8,90 € 6,90 € Schmankerl

Knoblauchsopp'n

mit Flusskrebse und Vinschgerlwürfel

9,90 € 7,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Bergapfelsaft Gravensteiner / Pfiff- ein ganz kloanes Pils

Brot & Schmalz - Gott erhalt's

Hausgemachtes Schmalz

mit Zwetschgen, Frühlingszwiebeln, Thymian und
dazu reines Natur-Sauerteigbrot vom Dorfbäcker

6,90 €

Getränkeempfehlung: Allgäuer Büble frisch vom Fass/ Bergapfelsaft mit Hopfen

Bunter Wildkräuter-Frühlingsalat
mit Radieschen, gerösteten Pinienkernen und
hausgemachtem Holunderblüten-Dressing mit Löwenzahnblüten

9,90 € 7,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rose, trocken / Bergapfelsaft Rouge

Klassisches Vitello tonnato,
dünn aufgeschnittenes Kalbsfleisch, mit Thunfischsauce,
Kapernäpfel und mit Haferlstangerl vom Dorfbäcker

14,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Weißburgunder, trocken / Bergapfelsaft Gravensteiner

Frühlings-Bruschetta Variationen
mit hausgemachtem Bärlauch-Pesto, Ziegenkäse
mit hausgemachtem Zitronen-Confit und klassisch mit Tomaten

14,80 € 8,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Pfiff - ein ganz kloanes Pils

Köstlich zur Suppe oder zum Salat ist unser

Pizzabrot

mit Tomaten, Kräutern und Knoblauch

5,90 €

auch mit Vollkornmehl möglich (Aufpreis 0,90 €)

Der FRÜHLING zieht durch die Südtiroler Bergküche

Geschmorter Kalbsbraten
mit Tiroler Knödel-Duo, herzhafter Bockbier-Sauce
und Möhren-Mairübchengemüse

26,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvornatsch, leicht & trocken / Bergapfelsaft Rouge

„ebbasBsonders“

Kuhstüb

Zartes Rinderfilet und Rumpsteak, g'schmackig, dazu in Butter geschwenkte
Frühlingskartoffeln und hausgemachtes Bärlauch-Pesto

34,90 €

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

Fisch aus dem Fluss

Saftig gebratener Fluss-Zander mit krossem Tiroler Speck, mit in Butter geschwenkten
Frühlingskartoffeln und Möhren-Mairübchengemüse

25,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Sauvignon, trocken /
Bergapfelsaft Gravensteiner/ alkoholfreies Bier „Freedl“ vom Pfefferlechner

Knödel-Duo

Tiroler Spinat-Knödel und Käse-Knödel mit zerlassener Nussbutter auf einem Frühlingsalat-Bett und mit Parmesan, frisch gehobelt obenauf

17,90 €

Getränkeempfehlung: Allgäuer Hüttenbier/
Bergapfelsaft mit Hopfen / alkoholfreies Bier „Freedl“ vom Pfefferlechner

Frühlings-Lasagne

mit Spargel, Baby-Blattspinat, Rispel-Tomaten
und gekochtem Tiroler Schinken "Blütenkaiser"

17,80 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rose, trocken / Bergapfelsaft Rouge

Spaghettini

in hausgemachtem Bärlauch-Pesto geschwenkt,
mit Rispel-Tomaten und mit frisch gehobeltem Parmesan obenauf

16,90 €

ODER

zusätzlich mit: saftig gebratenen Rinderfiletstreifen 23,90 €

oder gebratenen Flusskrebse 23,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Lagrein, trocken /
Südtiroler Sauvignon, trocken / Bergapfelsaft mit Marille

Frühjahrs-Pizzen

Pizzen auch mit Vollkornteig möglich (0,90 € Aufpreis)

Bolzano

Tiroler Schinkenspeck, getrocknete Feigen,
Tomatensauce, Ziegenkäse und Rucola

13,90 €

Getränkeempfehlung: Alkoholfreies südtiroler Bier „Freedl“ / Bergapfelsaft mit Minze

Läusel Sepp

Heu-Frischkäse, hausgebeizter Lachs, Flusskrebse, frische und
halbgetrocknete Tomaten, hausgemachtes Zitronen-Confit und Parmesanobel

14,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Sauvignon / Allgäuer Apfel-Büble

Carni-Lust

zarte Streifen vom saftigen Rinderfilet,
frische Champignons, Knoblauch und Gorgonzola

14,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Lagrein, trocken / Bergapfelsaft mit Holunderbeere

Almschatzi

Südtiroler Alm-Salami, Bauernkranzel, frische Champignons,
rote Zwiebel, Oliven und Gorgonzola

13,90 €

Getränkeempfehlung: Allgäuer Büble frisch vom Fass / Bergapfelsaft mit Hopfen

Pizza „ ondersch „ (regi)

Heu- Frischkäse, Spargel, getrocknete und
frische Tomaten, Rucola, Parmesan und Bärlauch-Pesto

13,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Weißburgunder / Bergapfelsaft mit Marille

Pizza Gerti

mit Heu-Frischkäse, grünem Spargel, Frühlings-Lauch,
Südtiroler Kochschinken „ Kräuter-Blütenkaiser“, Ziegenkäse und Bärlauch-Pesto

14,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rose, trocken / Bergapfelsaft Rouge

Sodelahiti-Jausenzeit „a guede Broatzit“

Kas- Brettl

Hoamatkas (in Heu gekleidet), Latemar (Kas mit orangefarbener Rinde
und strohgelbem Teig, im Herzen der Dolomiten auf 1360m Höhe produziert),
Hochnustertaler Bergkäse, Orsino (der Bärlauch bereichert den Käse mit angenehm
pflanzlichen Noten), hausgemachtes Almwiesen-Gelee, Fassbutter und Südtiroler
Brotkörbel mit Yinschgerl und Hafer-Stanger'l vom Dorfbäcker

21,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvernatsch, trocken / Bergapfelsaft- Rouge / Allgäuer Büble Edelweißbier

Speck- und Wurstbrettl

Südtiroler Speck, Südtiroler Kochschinken „Kräuter-Blütenkaiser“,
Südtiroler Alm-Salami, Bauernkranzerl, Almwiesen-Gelee, Bärlauch-Pesto,
Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Vinschgerl und
Hafer-Stangerl vom Dorfbäcker

20,90 €

Jausenbrettl

von allen etwas

21,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelrematsch, trocken /
Allgäuer Hüttenbier / Bergapfelsaft mit Holunderbeere

Süße Verführungen

Auf da Alm` gibt's koa Sünd

Hausgemachter Erdbeer-Topfenknödel

mit brauner Butter, Vanillesauce und Vanille-Mandelblättchen

10,90 €

Weißes Schokoladen Tiramisu

mit Schokoladen-Eierlikör vom Markt und weißen Schokohobeln

8,90 €

Kaiserschmarrn

mit hausgemachtem Rhabarber-Kompott oder Marillen-Röster

9,80 €

Hebu-Joghurt und Topfen

mit Beeren

6,90 €

Germknödel

mit zerlassener Mohnbutter und Vanillesauce

7,90 €

Warmer Apfelstrudel

dazu Apfelblüten-Zabaioneis, Vanillesauce und Schlagobers

8,00 €

Getränkeempfehlung: Dessertwein Anthos- Ein wahrer Verführer!

Herz (haftes) Alpenfinale

Kleines Kasbrettl

12,90 €

*Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvernatsch, trocken
und leicht / Allgäuer Büble Edelweißbier*

Eis-Liebe im Frühjahr

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

Frühjahrs-Eisorten

Erdbeer-Topfenknödeleis

Apfelblüte-Zabaione

Catania Mandeleis (Sizilianische Feinkost-Mandel)

Zartbitter-Nougat

Madagaskar-Vanille

Rhabarber-Prosecco-Sorbet

Runde Frühjahrs-Liebe

*Eisknödel vom Erdbeer-Topfenknödeleis auf Rhabarber-Kompott,
Schlagobers und mit gerösteten Vanille-Mandelblättchen*

8,90 €

Süße Nussliebe

*Catania- Mandeleis und Zartbitter-Nougateis mit Schlagobers,
Cantuccinis und Splitter von der Weißen-Schokolade*

8,90 €

Alpen Apfeltraum

*Apfel-Zabaione- und Madagaskar-Vanilleeis auf Marillenröster,
Schlagobers und Zitronen-Confit*

8,90 €

Fruchtiges Frühlingstreffen

*Erdbeer-Topfenknödeleis, Madagaskar-Vanille und
Rhabarber-Prosecco Sorbet mit frischen Erdbeeren*,
Schlagobers und hausgemachtes Minz-Pesto*

(sobald süße Deutsche Erdbeeren erhältlich sind - bis dahin Marillenröster !)*

8,90 €

Schmetterlinge im Bauch

*Rhabarber-Prosecco-Sorbet mit Haus-Prosecco,
Schlagobers und Zitronen-Confit*

9,90 €

Alpine Frühstücke im Frühjahr

samstags, sonntags, feiertags ab 9.00 Uhr

Scheunen-Frühstück

(für zwei)

*Hausgebeizter Lachs mit Zitronen- Confit, Südtiroler Speck, Südtiroler Kochschinken „
Blüten-Kaiser“, hausgemachtes Schmalz, Heublumen- Kas, Almwiesen- Gelee, Erdbeer-
Rhabarber- Marmelade, zwei gekochte Eier, Heu-Joghurt und Topfen, Fassbutter und
Südtiroler Brotkörbel mit Vinschglerl und Hafer-Stangerl vom Dorfbäcker*

26,90 €

Süßes Frühlingstreffen

Hausgemachtes Almwiesen-Gelee, hausgemachte Erdbeer-Rhabarber-Marmelade, Löwenzahn-Honig, Nutella, Heu-Joghurt und Topfen mit gebrannten Vanille-Mandelblättchen, ein gekochtes Ei, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Vinschgerl und Hafer-Stangerl vom Dorfbäcker

9,90 €

Eierspeis und Wanderstock

Kräuter-Rührei mit Rucola und knusprigen Tiroler Schinkenspeck, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Vinschgerl und Hafer-Stangerl vom Dorfbäcker

10,90 €

ODER

mit hausgebeiztem Lachs und Bärlauch-Pesto

16,90 €

. . . auch unser Tiroler Kasbrettl und unser Speck- und Wurstbrettl (je 21,90 €) und hausgemachtes Griebenschmalz (6,90 €) bereiten wir in der Früh gerne zu

Heidis Freude im Morgentau

Brötchen mit Nutella

4,90 €