

Frühlingshafter Alpengenuss bei uns im Cortina

Aus dem Tiroler Suppentopf

Spargel-Jungerbosen-Süppchen
mit hausgebeiztem Lachs-Tatar

12,90 € 9,90 € Schmankerl

Herzhafte Rösttomatensupp'n
mit Kresseschaum

9,90 € 7,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Bergapfelsaft mit Hopfen/Pfiff- ein ganz kloanes Pils

Brot & Schmalz - Gott erhalt's

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

8,30 €

Getränkeempfehlung: Allgäuer Büble frisch vom Fass / alkoholfreies Pils FREEDL vom Pfefferlechner aus Lana

Bruschetta

mit Rucola, gekochten Blütenkaiser-Schinken, Parmesan und hausgemachtem Bärlauch-Brunnenkresse-Pesto

14,80 €

8,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Enzian-Pfifferl / Freedl calma, alkoholfreies Pils mit Bergbasilikum vom Pfefferlechner aus Lana

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

8,90 €

auch mit Vollkornteig möglich (Aufpreis 0,90 €)

Tomate-Heumilch-Mozzarella
mit Bärlauch-Brunnenkresse-Pesto

15,90 €

11,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rosenmuskateller, halbtrocken / Bergapfelsaft Rouge

Wildkräuter-Radieschen-Salat

mit Joghurt-Holunderblüten-Dressing und dazu gebackene Parmesankracker'l

14,90 €

9,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rose, trocken / Bergapfelsaft mit Minze

Herzhaftes Herzwärmer und Stubengeflüster
aus der Südtiroler Bergküche
a'biss'l wie früher - a'biss'l heile Welt

Kalbsbraten

mit herzhafter Bratensauce und Graupen-Risotto mit Zucchini und Bergkas
28,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvornatsch leicht & trocken / Bergapfelsaft Rouge

„ ebbas Bsondres „

Kuhstub

Zartes Rinderfilet und Rumpsteak, g'schmackig, mit Pappardelle in
Spinat-Rahm-Sauce, buntem Blütenstreu und gehobelten Parmesan
40,90 €

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

Ein Lachs aus den Bergen

Saftiges Lachsfilet in Spinat-Rahm-Sauce, mit Pappardelle,
Blütenstreu und gehobelten Parmesan
27,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Sauvignon, trocken / Bergapfelsaft Gravensteiner/
alkoholfreies Bier FREEDL vom Pfefferlechner aus Lana

Knedl

Tiroler Spinatknödel mit zerlassener Butter,
frischer Kresse und gehobeltem Parmesan

18,90 €

Getränkeempfehlung: Allgäuer Hüttenbier / Bergapfelsaft mit Hopfen /
Freedl calma, alkoholfreies Pils mit Bergbasilikum vom Pfefferlechner aus Lana

Graupen-Risotto

mit Zucchini und Bergkas

18,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Weissburgunder, trocken /
Bergapfelsaft mit Marille / Apfelsider „Anderdog“ vom Torggler Hof

ODER

zusätzlich: mit saftigen Streifen vom zarten Rinderfilet

28,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Lagrein, trocken / Bergapfelsaft mit Heidelbeere

Frühjahrs-Pizzen

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

Scharfer Tiroler Anton

Landjäger, Bergbauernspeck, Peperoni, Oliven,
rote Zwiebeln, Chili und hausgemachte Speckmarmelade

14,90 €

Getränkeempfehlung: Alkoholfreies Südtiroler Bier „Freedl“ vom Pfefferlechner / Bergapfelsaft Gravensteiner

Läusel Sepp

Gekochter Schinken "Blütenkaiser", Ofentomaten,
Oliven, frische Kresse und Parmesanhobel

15,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rose, trocken / Bergapfelsaft Rouge

Flotte Luzi

Rucola, hausgebeizter Lachs, Rucola, Ofentomaten,
hausgemachtes Zitronen- Confit und Parmesanhobel

15,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Sauvignon, trocken / Apfel-Büble / Bergapfelsaft mit Marille

Cami- Lust

zarte Streifen vom saftigen Rinderfilet, frischer Rucola, Bergkas vom Aigner Hof und hausgemachtes Erdbeer- Chili- Chutney

15,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Lagrein, trocken / Bergapfelsaft mit Heidelbeere

Dahom

*Grüner Spargel, Ofentomaten, Bergkas vom Aigner Hof, selbstgemachtes Bärlauch-
Brunnenkresse-Pesto und buntes Blütenstreu*

15,90 €

Getränkeempfehlung: Apfel- Büble/ Apfelsider „Anderdog“ vom Torggler Hof

Jodelahiti - Jausenzeit

„a guede Broatzeit“

Kas- Brettl

*Bio Heublumen- Kas vom Anderlbauer aus Chiemgau, würziger Bergkäse vom Aigner Hof in
Passeier, Schnittl (Schnittlauch)- Kas und Woachkas mit Thymian (beide ebenfalls vom Aigner
Hof- wo alle Produkte ausschließlich aus Bio- Heumilch hergestellt werden), hausgemachtes
Bergheu- Gelee, Erdbeer- Chili- Chutney Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit
Ofenbaguette und Vinschgerl vom Dorfbäcker*

22,90 €

Speck- und Wurstbrettl

Bergbauernspeck, Kaminwürzen, Landjäger, gekochter Schinken „Blütenkaiser“, Erdbeer-Chili-Chutney, Speckmarmelade, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Ofenbaguette und Yinschgerl vom Dorfbäcker

22,90 €

Jausenbrettl- von allen etwas

22,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvernatsch, trocken / Bergapfelsaft Rouge / Allgäuer Büble Edelweissbier

Süße Verführungen

Auf da Alm` gibts koa Sünd

Lauter kleine Seelenwärmer

Hausgemachter Erdbeer-Topfenknödel
mit brauner Butter, Vanillesauce und Hobel von der weißen Schokolade

10,90 €

Rhabarber-Tiramisu mit Eierlikör vom Markt

9,00 €

Kaiserschmarr'n mit hausgemachtem Rhabarber-Erdbeer-Kompott

ODER

mit Apfelmus

10,00 €

Beeren-Heu-Joghurt mit Hobel von der weißen Schokolade

7,20 €

Germknödel mit zerlassener Mohnbutter, Vanillesauce

8,90 €

Warmer Apfelstrudel dazu Madagaskar-Vanilleeis, Vanillesauce und Schlagobers

8,90 €

Getränkeempfehlung: Dessertwein Anthos- Ein wahrer Verführer!

Herz (haftes) Alpenfinale

Kleines Kasbrettl

14,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvernatsch, trocken und leicht /

Allgäuer Büble Edelweissbier/ FREEDL calma- alkoholfreies Bier, versetzt mit Bergbasilikum

Eis-Liebe im Frühjahr

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

Frühjahrs-Eisorten

Brownie-Eierlikör-Eis

Erdbeer-Rahm-Granola-Eis

Ricotta-Pistazien-Eis

Holunderblüten-Prosecco-Sorbet

Madagaskar-Vanille

Schokoladeneis

Rundes Leckermäulchen

Knödel vom Erdbeer-Rahm-Granola-Eis auf Rhabarber-Erdbeer-Kompott,
Schlagobers und Hobel von der weißen Schokolade

10,90 €

Alpenrausch

Brownie- Eierlikör- Eis und Vanilleeis, Schlagobers, Schokoladensauce
und ein Huscherl Eierlikör vom Markt

10,90 €

Schmetterlinge im Bauch

*Holunderblüten-Prosecco-Sorbet mit Haus-Prosecco,
Schlagobers und hausgemachtem Zitronen-Confit*

10,90 €

Gipfel-Glück

*Ricotta-Pistazien-Eis und Schokoladeneis auf warmen Apfelmus,
mit Schlagobers und Hobel von der weißen Schokolade*

10,90 €

Alpine Frühstücke im Frühjahr

samstags, sonntags, feiertags ab 9.00 Uhr

Fesche Moni & Wilder Alwin (Frühstück für zwei)

*Hausgebeizter Lachs mit Zitronen-Confit, Bergbauernspeck mit Speckmarmelade,
hausgemachtes Schmalz, Heublumen-Kas, Woachkas mit Thymian, selbstgemachtes Bergheu-
Gelee, hausgemachte Rhabarber-Holunderblüten-Marmelade, zwei gekochte Goggelen,
Beeren-Heu-Joghurt mit Hobel von der weißen Schokolade, Fassbutter und Südtiroler
Brotkörbel mit Ofenbaguette und Vinschgerl vom Dorfbäcker*

28,90 €

Süße Alm

Hausgemachtes Bergheu-Gelee, selbstgemachte Rhabarber-Holunderblüten-Marmelade, Löwenzahn-Honig, Nutella, Beeren-Heu-Joghurt mit Hobel von der weißen Schokolade, ein gekochtes Goggele, Fassbutter, Gipfeli und Ofenbaguette

12,50 €

Eierspeis und Bergenwachen

Kräuter-Rührei mit Rucola und knusprigem Bergbauernspeck, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Ofenbaguette und Vinschgerl vom Dorfbäcker

13,90 €

ODER

... wie Bergfried in der Früh ...

Geröstetes Sauerteigbrot (2 Brotscheiben), mit Butter und gekochtem Blütenkaiser- Schinken belegt, und Spiegelei obenauf

13,90 €

Frühstück „Hütten- Yroni“ ... mal andersch in der Früh

Salat, gebratener Schinkenspeck, halbierte gekochte Goggele, Oliven, hausgemachtes Pesto, Fassbutter und Südtiroler Brotkörb'l

17,90 €

... auch unser Tiroler Kasbrettl und unser Speck- und Wurstbrettl (je 22,90€) und hausgemachtes Schmalz (8,30 €) bereiten wir in der Früh gerne zu

Heidis Frühlingzauber

Brötchen mit Nutella

5,20 €