

# Frühlingshafter Alpengenuss

bei uns im Cortina

## Aus dem Tiroler Suppentopf

### Spargelcremesuppe

mit Tatar vom hausgebeizten Alpenlachs

14,90 €      11,50 € Schmankerl

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

### Grießnockerl

in Rindsbrühe vom Grauvieh

13,90 €      10,50 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Apfel Cider „, Anderdog „, / Apfel- Büble

Köstlich zur Suppe oder zum Salat:

### Pizzabrot

mit Oliven, Frühlingskräuter-Pesto und Rucola-Blättchen

9,00 €

Vollkornteig möglich ( 1,00 € )

## BROT & SCHMALZ GOTT ERHALT`S

Hausgemachtes **Schmalz**

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

8,60 €

Getränkeempfehlung: Zirben-Bier aus dem Ahrntal /

Bergapfelsaft Gravensteiner

### **Frühlings-Bruschetta**

hausgemachtes Frühlingskräuter-Pesto mit gratiniertem

Ziegenkäse und Löwenzahnhonig

17,80 €                      10,90 € Schmankerl

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

### **Carpaccio vom Tiroler Berglamm,**

mit Gewürzgurken, Bärlauch-Senf, von der Senfmühle,

frischen Kräutern und nativem Bärlauch-Olivenöl

24,90 €                      18,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Südtiroler Weißburgunder, trocken / Freedl calma vom Pfefferlechner /  
Apfelcider „Anderdog,, vom Torgglerhof

### **Wildkräuter- und Rucolasalat**

mit Spargel, Erdbeeren, gerösteten Pinienkernen, Heumilch-Mozzarella

und Joghurt-Holunderblüten-Dressing

17,90 €                      11,90 € Schmankerl

auf Wunsch mit saftigen Rinderfiletstreifen 29,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rosenmuskateller,  
halbtrocken-lieblich / Bergapfelsaft Rouge

## **Aus der Südtiroler Bergküche**

**a`biss`l wie früher----a`biss`l heile Welt**

### **Schnitzel vom glücklichen Hausschwein,**

paniert, in Butterschmalz gebraten, dazu lauwarmer Erdäpfelsalat

mit Gurken, Radieschen, Frühlingszwiebeln

24,90 €

Getränkeempfehlung: Allgäuer Büble Edelweissbier/

Bergapfelsaft mit Marille/ Freedl citrino alkoholfreies Bier aus Lana

## **„ ebbas Bsonders“**

### **Kuhstub**

#### **Zartes Rinderfilet und Rumpsteak, g'schmackig,**

mit gebratenen Spinat-Knödelscheiben und Frühlingskräuter-Pesto

44,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Lagrein, trocken, rubinrot /  
Bergapfelsaft mit Wildheidelbeere / Zirbenbier aus dem Ahrntal

### **Geräuchertes Bachforellen-Filet**

auf lauwarmen Erdäpfelsalat mit Gurken,

Radieschen und Frühlingszwiebeln, dazu Mousse vom Meerrettich

24,90 €      18,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Südtiroler Goldmuskateller, trocken, /  
Bergapfelsaft mit Minze / Apfel-Büble

### **Bärlauch- Gnocchi**

und Maishuhnbrust, mit Spargel, getrockneten Soft-Marillen  
und Pinienkernen in der Pfanne gebraten, mit Mascarpone abgerundet  
und mit Parmesanhobel verfeinert

24,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Sauvignon, trocken /  
Freedl citrino, alkoholfreies Bier aus Lana

### **Bärlauch-Gnocchi**

in Frühlingskräuter-Pesto geschwenkt, dazu Streifen vom saftig  
gebratenen Rinderfilet und Parmesan

29,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Lagrein, trocken, rubinrot / Bergapfelsaft mit Wildheidelbeere /  
Zirbenbier aus dem Ahrntal

## Handgemachtes **Knödel-Duo**

Spinatknödel und Käseknödel mit zerlassener brauner Butter, gerösteten  
Pinienkernen, frischen Kräutern und frisch gehobelten Parmesan

18,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rose, trocken / Bergapfelsaft Rouge

## **Südtiroler Schlutzkrapfen**

Teigtaschen gefüllt mit Ricotta und Spinat in zerlassener brauner Butter,  
mit Schnittlauchröllchen und Parmesanhobel

18,90 €

Getränkeempfehlung: Grüner Veltliner, trocken / Bergapfelsaft mit Marille

## **Frühlings- Pizzen**

Vollkornteig möglich (1,00 € Aufpreis)

### **Pizza Bach-Geflüster**

würziges Meerrettich-Mousse, hausgebeizter Alpenlachs,  
geräuchertes Bachforellen-Filet, Spinat, Parmesan

19,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Weißburgunder, trocken / Bergapfelsaft Gravensteiner

### **Pizza Jodler Franz**

würzige Tomatensauce, Wildwurzeln, Bergbauernspeck, Gewürzgürkchen, Oliven,  
rote Zwiebel, Chili, hausgemachte Speckmarmelade

18,90 €

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

### **Pizza Carni- Lust**

würzige Tomatensauce, zarte Streifen vom saftigen Rinderfilet, Spargel, geröstete Pinienkerne, Frühlingskräuter- Pesto, Parmesan

19,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Lagrein, trocken /  
Bergapfelsaft mit Wildheidelbeere

### **Pizza Frühlingswiese**

würzige Tomatensauce, grüner und weißer Spargel, Radieschen, Frühlingskräuter-Pesto, geröstete Pinienkerne, Wildkräutersalat und Heumilch-Mozzarella

19,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Sauvignon, trocken /  
Bergapfelsaft Gravensteiner / Freedl citrino

### **Pizza-Traudl**

würzige Tomatensauce, Scheiben von der Maishuhnbrust, Blattspinat und Oschperle (Spiegelei)

19,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rose, trocken / Bergapfelsaft Sonnenglanz

## **Jodelahiti - Jausenzeit**

**„a guede Broatzit“**

### **Kas-Brettl**

**ingelegter Graukas** mit Zwiebelringen, **würziger Bergkäse** vom Aigner Hof in Passeier, **Kuhmilch-Weichkäse-Orsino** mit wildem Bärlauch, **Pustertaler Fienoso** veredelt im Barriquefass, in Bergwiesenheu eingebettet,

hausgemachtes Bergheu-Gelee, Bärlauch-Senf, Fassbutter, Südtiroler Brotkörbel  
mit Ofenbaguette und Vinschgerl vom Dorfbäcker

24,90 €

### **Speck- und Wurstbrettl**

Bergbauernspeck, gekochter Schinken „Blütenkaiser“, Wildwurzen,  
Landjäger, hausgemachte Speckmarmelade, Gewürzgürkchen,  
Frühlingskräuter-Pesto, frisch geriebener Meerrettich, Fassbutter, Südtiroler  
Brotkörbel mit Ofenbaguette und Vinschgerl vom Dorfbäcker

23,90 €

### **Jausenbrett`1**

von allen etwas

24,90 €

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

## **Süße Verführungen**

**Auf da Alm` gibt`s koa Sünd**

### **Lauter kleine Seelenwärmer**

#### **Südtiroler Marillenknödel**

mit Marille aus der Wachau

13,00 €

#### **Erdbeer-Tiramisu**

mit hausgemachtem Minz-Pesto

9,90 €

#### **Kaiserschmarr`n**

mit Rhabarberkompott oder Vanillesauce

13,50 €

## **Schokoladen-Küchlein**

mit flüssigem Kern

9,90 €

## **Germknödel**

gefüllt mit Zwetschgen-Mus,  
dazu zerlassene Mohnbutter und Vanillesauce

10,00 €

Warmer **Apfelstrudel**,  
weißes Kaffee- Eis mit Pinienkernen,  
Vanillesauce, Schlagobers

12,00 €

Getränkeempfehlung: Dessertwein Anthos - Ein wahrer Verführer!

## **Herzhaftes Alpenfinale**

Kleines **Kasbrettl**

16,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvernatsch, trocken und leicht / Allgäuer Büble Edelweißbier/  
FREEDL calma - alkoholfreies Bier, versetzt mit Bergbasilikum

## **Alpine Frühstücke im Frühjahr**

samstags, sonntags, feiertags ab 9.00 Uhr

**Grete & Gottfried** (Frühstück für zwei )

hausgebeizter Lachs, frisch geriebener Meerrettich, Bergbauernspeck,  
Frühlingskräuter-Pesto, Speckmarmelade, gekochter Schinken „Blütenkaiser“,  
hausgemachtes Schmalz, Kuhmilch-Weichkäse „Orsino“, Südtiroler Bergkäse,

selbstgemachtes Almwiesen-Gelee, hausgemachte Erdbeer-Marzipan-Marmelade,  
Löwenzahnhonig, zwei gekochte Goggelen, Bircher Müsli, Fassbutter, Südtiroler  
Brotkörbel mit Ofenbaguette und Vinschgerl vom Dorfbäcker

31,90 €

### **Süße Alm**

hausgemachtes Almwiesen-Gelee, selbstgemachte Erdbeer-Marzipan-Marmelade,  
Bircher Müsli, Löwenzahnhonig, Nutella, ein gekochtes Goggele,  
Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Gipfeli und Ofenbaguette

16,50 €

### **Eierspeis & Wanderschuh**

Kräuter- Rührei, Wildkräutersalat, knuspriger Bergbauernspeck

#### **ODER**

würziger Bergkäse

mit Fassbutter, Südtiroler Brotkörbel mit Ofenbaguette  
und Vinschgerl vom Dorfbäcker

15,90 €

### **Senner-Frühstück**

ingelegter Graukas, Zwiebelringe und Gewürzgürkchen,  
geröstetes Sauerteigbrot, Fassbutter

16,90 €

### **Frühstück „Hütten- Vroni“ ...**

gebratene Spinat- Knödelscheiben mit Spiegelei  
und Frühlingskräuter- Pesto

18,90 €

### **Tiroler Kasbrettl**

24,90 €

## **Speck- und Wurstbrettl**

23,90 €

## **hausgemachtes Schmalz**

8,60 €

## **Heidis Frühlings- Traum**

Brötchen, Nutella

5,90 €

# **Eis-Liebe im Frühjahr**

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

## **Frühjahrs-Eissorten**

**Joghurt-Rhabarber-Eis**

**Walnuss-Salz-Karamell-Eis**

**Weißes Kaffee-Eis mit Pinienkernen**

**Erdbeer-Sorbet**

**Madagaskar-Vanille**

**Schokoladeneis**

## **Eisbecher**

**Erdbeerfeld**

Eisknödel vom Erdbeer-Sorbet auf Vanillesauce,  
mit Baiser- Bruch und einem Tupferl Schlagobers

12,00 €

### **Rha-Barbera**

Joghurt-Rhabarber-Eis und Vanilleeis auf warmen Rhabarberkompott,  
Schlagobers und Minz-Pesto

12,00 €

### **Frühlings- Gezwitscher**

Walnuss- Salz- Karamell- Eis und Schokoladeneis, Schlagobers,  
warme Heublumen-Schokoladensauce und Eierlikör vom Markt

12,00 €

### **Kaffee- Klatsch**

Weißes Kaffee-Eis mit Pinienkernen, gekühlter Kaffee,  
Schlagobers und warme Heublumen-Schokoladensauce

11,00 €