

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 /
Apfelicider „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 €