

Sommer-Alpengenuss bei uns im Cortina

Aus dem Tiroler Suppentopf

Klare Wild-Supp'n mit Einlage
(Fleisch- Fetzen, Schwammerl und Sommerstroh)

8,90 € 6,90€ Schmankerl

Getränkeempfehlung: Bergapfelsaft mit Marille / Pfiff- ein ganz kloanesPils

Brot und Schmalz - Gott erhalt's

Hausgemachtes Zwiebelschmalz
mit Essiggürkchen, Sommergrün und Scheiben vom Löwenzahnbrod
6,50€

Getränkeempfehlung: Allgäuer Biibele frisch vom Fass/ Bergapfelsaft mit Hopfen

Wildkräuter- Blattsalat
mit Himbeer-Vinaigrette, gerösteten Walnüssen
und Heumilch- Mozzarella

9,90 € 7,90 € Schmankerl

oder zusätzlich:

mit Carpaccio vom Wild
17,90€ 15,90€ Schmankerl

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rose, trocken / Bergapfelsaft Rouge

Bruschetta „ondersch“

mit gebeiztem Alpenlachs, hausgemachtem

Zitronen-Confit und mit „Sommergrün“

13,80€ 7,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Pfiff - ein ganz kloanes Pils

Köstlich zur Suppe oder zum Salat ist unser

Pizzabrot mit Tomaten, Knoblauch und Kräutern

5,50 €

auch mit Vollkornteig möglich (Aufpreis 0,90€)

Der Sommer zieht durch die Südtiroler Bergküche

„ebbas Bsonders„

Wildbraten nach Tiroler Art,

mit herzhafter Wild- Sauce, gebratenen Pfifferlingen

und Tiroler Spinatknödel vom Förster Hubert- je nach Schuss !

Rehwild 28,90€

Hirschwild 26,90€

Wildsau 24,90€

Getränkeempfehlung: Allgäuer Buble Edelweissbier / Bergapfelsaft Gravensteiner

Kuhstüb

*Zartes Rinderfilet und Rumpsteak, geschmackig,
dazu hausgemachtes Gartenkräuter-Pesto, Beeren-Chutney und Baguette*

30,90 €

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

im Fischteich

*Saftig gebratenes Alpenlachsfilet, mit hausgemachten Gnocchi in
Gartenkräuter-Pesto geschwenkt und mit Zitronen- Confit*

24,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Sauvignon, trocken / Bergapfelsaft Gravensteiner

Vegetarisch

Waldbad- Knödeli

*Tiroler Spinat- Knödel auf einer kleiner Almwiese,
mit brauner Nussbutter und Parmesan frisch gehobelt*

17,90€

Getränkeempfehlung: Allgäuer Hüttenbier/ Bergapfelsaft mit Minze

Hausgemachte Gnocchi

geschwenkt in Gartenkräuter-Pesto, mit gerösteten Walnüssen und Parmesan frisch gehobelt

16,90€

oder zusätzlich mit :

saftig gebratenen Rinderfiletstreifen 23,90€

oder gegrillten Scampi 23,90€

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

Sommer-Pizzen

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

Wilder Alwin

Bauernkranzerl, Hirschwurzen, rote Zwiebel, Oliven,
pikante Peperoni, Hochpustertaler Bergkäse und Beeren-Chutney

12,90€

Getränkeempfehlung: Allgäuer Biöble frisch vom Fass / Bergapfelsaft mit Hopfen

Flotte Hedi

hausgebeizter Lachs, Scampi, Ricotta, frische und
halbgetrocknete Tomaten, Sommergrün und Parmesan

13,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rose / Allgäuer Hüttenbier / Bergapfelsaft mit Minze

Carni- Lust

zarte Streifen vom saftigen Rinderfilet, geröstete Pfifferlinge,
hausgemachtes Gartenkräuter-Pesto und Heumilch-Mozzarella

13,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Lagrein, trocken/ Bergapfelsaft mit Holunderbeere

Sommer- Michel

Geröstete Pfifferlinge, gekochter Schinken „ Blütenkaiser“,
halbgetrocknete und frische Tomaten und Heumilch- Mozzarella

12,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rose, trocken/ Allgäuer Biöble frisch vom Fass / Bergapfelsaft mit Marille

Pizza „ondersch“ (vegetarisch)

Ricotta, frische und halbgetrocknete Tomaten, geröstete Pfifferlinge, pikante Peperoni, Rucola und hausgemachtes Gartenkräuter-Pesto

12,90€

Getränkeempfehlung: Allgäuer Büble Edelweissbier / Apfel- Büble

Bäriger Bua

Rucolapizza mit Südtiroler Schinkenspeck, Beeren- Chutney und Parmesan

12,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Sauvignon/ Bergapfelsaft mit Marille

Jodelahiti - Jausenzeit

„ aguede Broatzit“

Kas-Brettl

Hoamatkas (in Heu gekleidet), Marohns (Südtiroler Weichkäse, veredelt mit Kastaniencreme), Hochpustertaler Bergkäse, DeYin- Kas (veredelt mit Wein und Trester vom Lagrein), hausgemachtes Almwiesen- Gelee, hausgemachtes Beeren-Chutney, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Vinschgerl

19,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelrematsch, trocken / Bergapfelsaft- Rouge / Allgäuer Büble Edelweissbier

Speck- und Wurstbrettl

Tiroler Speck, Bauernkranzerl, Hirschwurzen, gekochter Schinken „Blütenkaiser“, Oliven, pikante Peperoni, hausgemachtes Beeren- Chutney, Gartenkräuter- Pesto, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Vinschgerl

19,90 €

Jausenbrettl- von allen etwas

19,90 €

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

Süße Verführungen

Auf da Alm` gibt's koaSünd

hausgemachter Marillen-Topfenknödel
mit brauner Butter und Vanillesauce

9,90€

Eierlikör Tiramisu

mit Gartenbeeren und Minz-Pesto

8,90€

Kaiserschmarrn

mit hausgemachtem Apfelmus

9,60€

Hheu-Joghurt

und Topfen mit Gartenbeeren, Walnüssen und Berg-Thymian-Honig

6,90€

Germknödel

mit zerlassener Mohnbutter, Vanillesauce

7,90€

Warmer Apfelstrudel

dazu Bauernkäse-Zitroneneis, Vanillesauce und Schlagobers

8,00€

Getränkeempfehlung: Dessertwein Anthos-Ein wahrer Verführer!

Herz (haftes) Alpenfinale

Kleines Kasbrettl

11,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvemsch, trocken und leicht / Allgäuer BübleEdelweissbier

Eis-Liebe im Sommer

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

Sommer-Eisarten

Bauernkäse-Zitroneneis

Erdbeer-Joghurt-Eis

Weisses Kaffee-Eis

Basilikum-Sorbet

Madagaskar-Vanille

Schokoladeneis

Sommer-Knödel-Brise

Eisknödel vom Joghurt- Erdbeer- Eis auf
warmer Vanillesauce mit Gartenbeeren- Stückelr und Schlagobers

7,90€

Sommer-Kaffee-Klatsch

Weisses Kaffee-Eis und Schokoladeneis auf hausgemachtem Apfelmus
mit Schlagobers, Eierlikör vom Markt und Apfel-Crumble

8,90€

Sommer-Gewitter

Basilikum- Sorbet mit Prosecco, Schlagobers und Minz-Pesto

7,90€

Die süsse Alm

Bauernkäse- Zitronen- Eis und Vanilleeis warme Schokoladensauce,
Schlagobers und Apfel- Crumble

7,90€

Pizzaeis

mit Vanilleeis, hausgemachter Fruchtsauce,
Schlagobers und Apfel-Crumble

5,90€

Eiskaffee

6,00 €

Alpine Frühstücke im Sommer

samstags, sonntags, feiertags ab 9.00 Uhr

Gschmackig für zwei

Hausgebeizter Lachs mit Zitronen- Confit, Südtiroler Speck, Bauernkranzerl, Tiroler Kochschinken „Blütenkaiser“, hausgemachtes Zwiebelschmalz, DeVin- Kas, Almwiesen- Gelee, Himbeer- Marmelade, zwei gekochte Eier, Heu-Joghurt und Topfen mit Beeren, Walnüssen und Berg- Thymian-Honig, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Vinschgerl

25,90 €

Süße Sommerluft

Hausgemachtes Almwiesen- Gelee, Berg- Thymian- Honig, Nutella, Heu-Joghurt und Topfen mit Beeren, ein gekochtes Ei, Fassbutter, Himbeer- Marmelade und Südtiroler Brotkörbel mit Vinschgerl

9,90 €

Eierspeis und Bergsteig'n

Kräuter- Rührei mit Rucola und knusprigen Tiroler Schinkenspeck,
Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Vinschgerl

9,90€

Oder mit zusätzlich gerupftem Tiroler Spinatknödel

12,90 €

...auch unser Tiroler Kasbrettl und unser Speck- und Wurstbrettl (je 19,90€) und hausgemachtes Zwiebelschmalz (6,20€) bereiten wir in der Früh gerne zu

Heidis Freude im Morgentau

Brötchen mit Nutella

4,90 €