

Speisekarte Cortina

Sommerschmankerl

Aus dem Tiroler Suppentopf

würzige Tomatensupp'n mit Kräuterschaum oder Tomaten-Gazpacho

11,90 € 9,50 € Schmankerl

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

Köstlich zur Suppe oder zum Salat:

Pizzabrot

frische Tomaten, Gartenkräuter- Pesto

9,00 €

Vollkornteig möglich (1,00 €)

Sommer-Bruschetta

Avocado-Stampf, Radieschen

15,80 € 9,50 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Enzian-Pfiffer'l /

Freedl calma, alkoholfreies Pils mit Bergbasilikum vom Pfefferlechner aus Lana

Brot & Schmalz - Gott erhalt's

Hausgemachtes **Schmalz** mit Zwetschgen, Lauchzwiebeln,

Thymian, reines Natur-Sauerteigbrot vom Dorfbäcker

8,60 €

Getränkeempfehlung: alkoholfreies Pils FREEDL vom Pfefferlechner aus Lana

Vitello tonnato

Thunfischsauce, Kapern, Kapernäpfel

21,90 € 16,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Bergapfelsaft mit Hopfen,
Apfelsider „, Anderdog „, vom Torgglerhof, Freedl citino

Brotsalat

mit Tomaten, Gartengurken, Oliven, Feta, Himbeer- Balsamico-Dressing

15,90 € 9,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rosenmuskateller, halbtrocken- lieblich / Bergapfelsaft Sonnenglanz

Rucola-Salat

Rucola, Tomaten, Himbeer-Balsamico-Dressing, Parmesanobel

15,90 € 9,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rose, trocken, / Bergapfelsaft Rouge

Südtiroler Bergküche

trifft auf italienische Sonnenküche

Ossobuco

(Kalbshaxe) Ratatouillegemüse, Pfifferling- Risotto

28,90 €

Getränkeempfehlung: Allgäuer Büble Edelweissbier/
Bergapfelsaft Gravensteiner / Freedl citrino

„ ebbas Bsonders „

Kuhstüb

Zartes Rinderfilet und Rumpsteak, g'schmackig,
sommerlicher Brotsalat, Beeren-Chutney

44,90 €

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

Spaghetti „Limone,,

Olivenöl, Limettensaft, Oliven, Gartenkräuter

17,90 €

Pfifferling-Risotto

18,90 €

BEIDES JEWEILS GERNE MIT:

Steifen vom gebratenen Lachsfilet 29,90 €

ODER

Streifen vom saftig gebratenen Rinderfilet 29,90 €

Getränkeempfehlung: Glas Prosecco „ Villa Sandi“, Südtiroler Sauvignon,
Weisswein trocken / Apfelsider Anderdog

Hausgemachte Spinatknödel

mit zerlassener Nussbutter und Parmesanhobel

16,90 €

auf Rucola ODER Ratatouille

20,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rosewein, trocken / Bergapfelsaft Rouge

Gartenkräuter-Palatschinken

gefüllt mit Spinat-Ricotta Füllung auf würziger Tomatensauce,
mit Parmesankäse überbacken

20,90 €

Getränkeempfehlung: Grüner Veltliner, trocken / Allgäuer Büble vom Fass /
alkohlfreiers Südtiroler Bier Freedl calma

Sommer-Pizzen

Vollkornteig möglich (1,00 € Aufpreis)

Pizza Sommerfrische

würzige Tomatensauce, Strauchtomaten, Burrata, Gartenkräuter-Pesto,
Basilikum

18,50 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rose, trocken / Bergapfelsaft Gravensteiner

Pizza Almzeit

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

18,90 €

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

Bergfrieds Rucola-Pizz`n

würzige Tomatensauce gekochter Schinken „Blütenkaiser“,

Beeren-Chutney, Parmesan

ODER

würzige Tomatensauce hausgebeizter Lachs, Meerrettich, Parmesan

18,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Weissburgunder / Apfel- Büble /

Bergapfelsaft mit Marille / Freedl citrino

Pizza Carni-Lust

würzige Tomatensauce, zarte Streifen vom saftigen Rinderfilet,

frische Strauchtomaten, Beeren- Chutney, Rucola

18,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Lagrein, trocken / Bergapfelsaft mit Heidelbeere

Pizza Geissenpeter

würzige Tomatensauce, Blattspinat, Strauchtomaten,

Lauchzwiebel, Oschperle (Spiegelei)

18,30 €

Getränkeempfehlung: Apfelsider „Anderdog“ vom Torggler Hof / Büble Edelweissbier

Pizza Berg-Sommer

würzige Tomatensauce, Ratatouillegemüse, Rucola, Knoblauchöl

18,30 €

Getränkeempfehlung: Apfelsider „Anderdog“ vom Torggler Hof / Büble frisches Pils vom Fass

Jodelahiti - Jausenzeit

„a guede Broatzit“

Kas-Brettl

Parmesankäse, würziger Bergkäse vom Aigner Hof in Passeier,

Schnittl (Schnittlauch)- Kas, Woachkas mit Thymian

(ebenfalls vom Aigner Hof- wo alle Produkte ausschließlich aus Bio-Heumilch hergestellt werden), hausgemachtes Almwiesen- Gelee, Beeren-Chutney, Fassbutter, Südtiroler Brotkörbel mit Ofenbaguette und Vinschgerl vom Dorfbäcker

23,90 €

Speck- und Wurstbrettl

Bergbauernspeck, gekochter Schinken „Blütenkaiser“, Wildwurzeln, gekochter Schinken“ Blüten- Kaiser“, Landjäger, hausgemachte Speckmarmelade, Cornichons, Oliven, Peperoni, Gartenkräuter- Pesto, Fassbutter, Südtiroler Brotkörbel mit Ofenbaguette und Vinschgerl vom Dorfbäcker

23,90 €

Jausenbrett'l

von allen etwas

23,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvernatsch, trocken / Bergapfelsaft Rouge /

Allgäuer Büble Edelweissbier

Süße Verführungen

Auf da Alm` gibt's koa Sünd

Lauter kleine Seelenwärmer

Hausgemachter Topfenknödel

Himbeersauce, Vanillesauce, geröstete Vanille-Mandelblättchen

12,00 €

Himbeer- Tiramisu mit Basilikum

9,90 €

Kaiserschmarr`n

hausgemachtes Marillen-Kompott oder Apfelmus

12,50 €

Hausgemachte Beeren-Topfenspeise,

frische Minze

9,50 €

Germknödel

zerlassener Mohnbutter, Vanillesauce

10,00 €

Warmer Apfelstrudel

Marillen-Topfen-Eis, Vanillesauce, Schlagobers

12,00 €

Getränkeempfehlung: Dessertwein Anthos- Ein wahrer Verführer!

Herzhaftes Alpenfinale

Kleines **Kasbrettl**

15,90 €

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

Eis-Liebe im Sommer

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

Sommer-Eissorten

Marillen-Topfen-Eis

Sauerkirsch-Strudel-Eis

Panna Cotta-Brombeer-Eis

Ribisel-Prosecco-Sorbet

Madagaskar-Vanille

Schokoladeneis

Eisbecher

Eisknödel in der Streuobstwiese

Knödel vom Marillen-Topfen-Eis, Marillenkompott, geröstete Vanille-Mandelblättchen in Heublumen-Schokoladensauce, Gänseblümchen

12,00 €

Alpenglühn

Sauerkirschstrudel- und Vanilleeis mit Apfelmus,
Eierlikör vom Markt, Schlagobers

12,00 €

Leichtes Vergnügen

Ribisel-Prosecco-Sorbet gemixt mit Haus- Prosecco oder
hausgemachtem Eistee „Grünes Sommerfeld“

12,00 €

Sommer in der Beerenhecke

Panna-Cotta-Brombeer- und Schokoladen- Eis mit Heublumen-
Schokoladensauce, frischen Früchtchen und Schlagobers

12,00 €

Spaghetti-Eis

Vanilleeis, Schlagobers, Himbeersauce, Vanille-Mandelblättchen

12,00 €

Cortina- Eiskaffee

8.90 €

Alpine Frühstücke im Sommer

samstags, sonntags, feiertags ab 9.00 Uhr

Almrausch für zwei

Hausgebeizter Lachs, Meerrettich, Bergbauernspeck, Speckmarmelade, gekochter Schinken "Blütenkaiser", hausgemachtes Schmalz, würziger Parmesankäse, Woachkas mit Thymian, Avocado-Creme, selbstgemachtes Almwiesen-Gelee, hausgemachte Brombeer-Vanille-Marmelade, zwei gekochte Goggelen, Beeren-Topfenspeise, Fassbutter, Südtiroler Brotkörbel mit Ofenbaguette und Vinschgerl vom Dorfbäcker

31,90 €

Süße Alm

Hausgemachtes Almwiesen-Gelee, selbstgemachte Brombeer-Vanille-Marmelade, Wildlavendelhonig, Nutella, ein gekochtes Goggele, Beeren-Topfenspeise, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Gipfeli und Ofenbaguette

13,50 €

Eierspeis und Wanderschuh

Kräuter-Rührei, Rucola, knuspriger Bergbauernspeck

ODER

würziger Bergkas Fassbutter, Südtiroler

Brotkörbel mit Ofenbaguette und Vinschgerl vom Dorfbäcker

15,90 €

Frühstück... wie Gertrud in der Früh

geröstetes Sauerteigbrot (2 Brotscheiben), Avocado-Creme, Radieschen,
halbierte gekochte Goggele oder Spiegelei, frische Kräuter

15,90 €

Frühstück „Hütten- Vroni“ ... mal anders

Rucola-Salat, gebratener Bergbauernspeck, halbierte gekochte Goggele,
Oliven, Pesto, Fassbutter, Südtiroler Brotkörb'l

18,90 €

Tiroler Kasbrettl , Speck- und Wurstbrettl

je 23,90 €

hausgemachtes Schmalz

8,60 €

Heidis Sommer-Traum

Brötchen, Nutella

5,90 €