

# Herbstlicher- Alpengenuss bei uns im Cortina

## Aus dem Tiroler Suppentopf

### Klare Wild-Supp'n

mit Einlage ( Fleisch- Fetzen, herzhaftes Kräuterflädle und Herbst-Streu)

9,90 €      7,90€ Schmankerl

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

### Brot & Schmalz - Gott erhalt's

Hausgemachtes Griebenschmalz mit Pflaumen, Schalotten,  
Thymian und dazu reines Sauerteigbrot von unserem Hausbäcker

6,90€

Getränkeempfehlung: Allgäuer Biibele, frisch vom Fass / Bergapfelsaft mit Hopfen

Blattsalat trifft marinierte Rote Beete  
mit Bockbier-Meerrettich-Vinaigrette,  
gebrannten Kürbiskernen und Schafskäs

9,90 €      7,90 € Schmankerl

Oder zusätzlich:

mit Carpaccio vom Wild

18,90€    16,90€ Schmankerl

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelrematsch, trocken / Bergapfelsaft Rouge

## Bruschetta „ondersch“

mit Kürbis-Thymian-Mousse, gebrannten Kürbiskernen  
und Steirischem Kürbiskernöl

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

5,90 €

auch mit Vollkornteig möglich ( Aufpreis 0,90€ )

## Der Herbst zieht durch die Südtiroler Bergküche

### „ebbas Bsonders“

Wildbraten nach Tiroler Art, mit herzhafter Wild-Sauce,  
Ofenkürbis und Tiroler Spinat-Knödel vom Förster Hubert - je nach Schuss.

Gewusst wo's herkommt!

Rehwild 28,90€

Hirschwild 26,90€

Wildsau 24,90€

Getränkeempfehlung: Allgäuer Büble Edelweissbier / Bergapfelsaft Gravensteiner

### Kuhstüb

Zartes Rinderfilet und Rumpsteak, geschmackig, dazu Tagliatelle  
in brauner Nussbutter geschwenkt und Parmesan obenauf

31,90 €

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

## Aus dem Fischteich

Saftig gebratenes Lachsfilet trifft Alpine Gamele,  
mit Tagliatelle in Kürbis-Zwetschgen-Pesto geschwenkt und  
hausgemachtem Zitronen-Confit

25,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Sauvignon, trocken / Bergapfelsaft Gravensteiner

## Vegetarischer Gipfel

### Knödli

Tiroler Spinat- Knödel mit brauner Nussbutter  
und Parmesan frisch gehobelt

16,90€

### Hausgemachte Kasspatzen

mit würzigem Bergkas und Röstzwiebeln

16,90€

Getränkeempfehlung: Allgäuer Hüttenbier / Bergapfelsaft mit Hopfen

## Pasta

### Tagliatelle

in Kürbis-Zwetschgen-Pesto geschwenkt und  
frisch gehobelten Parmesan obenauf

16,90€

oder zusätzlich mit . . .

saftig gebratenen Rinderfiletstreifen 24,90€

gebratenen Scampi 24,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rose, trocken / Bergapfelsaft mit Marille

## Herbst-Pizzen

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

### Pizza Waidmannsheil

Gamswurz, Hirschwurz, Hirsch-Schinken, rote Zwiebel,  
Oliven, pikante Peperoni und Kürbis- Zwetschgen-Pesto

14,90€

Getränkeempfehlung: Allgäuer Büble frisch vom Fass / Bergapfelsaft mit Hopfen

### Fescher Gerhardt

Ricotta, hausgebeizter Lachs, Scampi, frische und halbtrocknete Tomaten,  
hausgemachtes Zitronen- Confit und Parmesan

14,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rose / Allgäuer Hüttenbier / Bergapfelsaft mit Minze

### Carni-Lust

zarte Streifen vom saftigen Rinderfilet, Kürbisspalten, Knoblauch und Schafskäs

14,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Lagrein, trocken / Bergapfelsaft mit Holunderbeere

### s' Burscherl

Ofenkürbis, Rote Beete, Südtiroler Speck, Knoblauch und Rosmarin

12,90€

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

### *Pizza „ondersch“ (vegetarisch)*

*Ricotta, frische und halbtrocknete Tomaten, pikante Peperoni, Rucola und hausgemachtes Kürbis-Pflaumen-Pesto*

*12,90€*

*Getränkeempfehlung: Allgäuer Buble Edelweissbier / Apfel-Buble*

### *Bergfried*

*Rucolapizza mit Tomaten, Tiroler Hirschschinken, Beeren-Chutney und Parmesanhobel*

*13,90€*

*Getränkeempfehlung: Südtiroler Sauvignon/ Bergapfelsaft mit Marille*

### *Jodelahiti - Jausenzeit „a guede Broatzit“*

#### *Kas-Brettl*

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

*20,90 €*

*Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvernatsch, trocken / Bergapfelsaft-Rouge / Allgäuer Buble Edelweissbier*

#### *Speck- und Wurstbrettl*

*Südtiroler Speck, Tiroler Hirschschinken, Hirschwürzen, Gamswürzen, Oliven, pikante Peperoni, hausgemachtes Beeren-Chutney, Kürbis-Zwetschgen-Pesto, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Vinschgerl*

*20,90 €*

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

Jausenbrettl  
von allen etwas  
20,90 €

Süße Verführungen  
Auf da Alm' gibt's koa Sünd

Hausgemachter Zwetschgen-Topfenknödel  
mit Dinkel-Gries, brauner Butter und Vanillesauce  
10,90€

Amaretto-Tiramisu  
mit Apfel und Birne und gebrannten Kürbiskernen  
8,90€

Kaiserschmarr'n  
mit hausgemachtem Apfel-Birnen-Kompott  
9,80€

Heu-Joghurt  
und Topfen mit Gartenbeeren und Crumble  
6,90€

Gemknödel  
mit zerlassener Mohnbutter, Vanillesauce  
7,90€

Warmer Apfelstrudel  
dazu Mohnreis mit Walnüssen, Vanillesauce und Schlagobers  
8,00€

Getränkeempfehlung; Dessertwein Anthos - Ein wahrer Verführer!

Herz (haftes) Alpenfinale

Kleines Kasbrettl  
12,90€

Getränkeempfehlung; Südtiroler Edelvrematsch, trocken und leicht / Allgäuer Biibele Edelweissbier

Eis-Liebe im Herbst

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

Herbst-Eisorten

Mozart-Eis

Bratapfel-Eis

Mohnreis mit Walnüssen

Zwetschgen-Sorbet

Madagaskar-Vanille

Schokoladeneis

### Herbst-Glück

Eisknödel vom Bratapfel- Eis auf warmer Vanillesauce  
mit gebrannten Kürbiskernen, Schlagobers und Steirischem Kürbiskernöl  
8,90€

### Blätter-Tanz

Mohneis mit Walnüssen und Schokoladeneis  
mit Schlagobers, Kaffeelikör und Crumble  
9,90€

### Herbst Stürmle

Zwetschgen-Sorbet mit Prosecco,  
Schlagobers und Zitronen-Confit  
8,90€

### Wiener Schmah

Mozart-Eis und Vanilleeis mit warmer Schokoladensauce,  
Schlagobers und Crumble  
9,90€

### Alpine Frühstücke im Herbst

samstags, sonntags, feiertags ab 9.00 Uhr

### Viehscheid für zwei

Hausgebeizter Lachs mit Zitronen-Confit, Südtiroler Speck, Bauernkranzerl,  
Hirschschinken, hausgemachtes Griebenschmalz, DeVin-Kas, Almwiesen-Gelee,  
Hagebutten-Marmelade, zwei gekochte Eier, Heu-Joghurt und Topfen mit Beeren,  
Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Vinschgerl  
26,90 €



### *Süß & Gschmackig*

*Hausgemachtes Almwiesen-Gelee, Berg-Kastanien-Honig, Nutella, Heu-Joghurt und  
Topfen mit Beeren, ein gekochtes Ei, Fassbutter, Hagebutten-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*

*10,90€*

*ODER*

*mit zusätzlich gerupftem Tiroler Knödel*

*13,90 €*

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

### *Heidis Freude am Morgen*

*Brötchen mit Nutella*

*4,90 €*