

# Ein Jodelahiti auf 25 Jahre CORTINA!

Wir lassen in diesem Jahr die beliebtesten Klassiker  
unserer Alpen Genüsse wieder aufleben. . .

## Alpine Frühstücke im Herbst

samstags, sonntags, feiertags ab 9.00 Uhr

### Seilschaft (Frühstück für zwei)

Hausgebeizter Lachs mit Zitronen-Confit, Südtiroler Speck mit Speckmarmelade,  
hausgemachtes Schmalz, Hoamat-Kas, Ziegenfrischkäse (bockelt nicht so sehr!),  
Almwiesen-Gelee, Brombeer-Marmelade, zwei gekochte Goggelen, Beeren-Heu-Joghurt  
mit gebrannten Vanille-Kürbiskernen, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit  
Ofenbaguette und Vinschgerl vom Dorfbäcker

28,90 €

### Süßer Herbstzauber

Hausgemachtes Almwiesen- Gelee, hausgemachte Brombeer-Marmelade, Kastanien- Honig,  
Nutella, Beeren-Heu-Joghurt mit Vanille-Kürbiskernen und ein gekochtes Goggele,  
Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Ofenbaguette und Vinschgerl vom Dorfbäcker

10,90 €

### Eierspeis und Wanderstock

Kräuter-Rührei mit Rucola und knusprigem Tiroler Schinkenspeck,  
Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Ofenbaguette und Vinschgerl vom Dorfbäcker

13,90 €

ODER

... mal wie Jodler Franz ...

Geröstetes Sauerteigbrot (2 Brotscheiben), mit Butter und gekochtem  
Blütenkaiser-Schinken belegt und Spiegelei obenauf

13,90 €

... auch unser Tiroler Kasbrettl und unser Speck- und Wurstbrettl ( je 22,90 € )  
und hausgemachtes Schmalz ( 8,30 € ) bereiten wir in der Früh gerne zu

Heidis Waldfreude

Brötchen mit Nutella

5,20 €

---

Aus dem Tiroler Suppentopf

Heusupp'n

mit Schüttelbrotbrösel und buntem Streu

10,90 €    8,90 € Schmankerl

Tiroler Speckknödel- Supp'n

12,90 €    9,90 € Schmankerl

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

## BROT & SCHMALZ GOTT ERHALTS

### Hausgemachtes Schmalz

mit Zwetschgen, Gartenzwiebeln, Thymian und dazu  
reines Natur-Sauerteigbrot vom Dorfbäcker

8,30 €

Getränkeempfehlung: Allgäuer Büble frisch vom Fass/ alkoholfreies Pils FREEDL vom Pfefferlechner aus Lana

### Herbstlicher Blattsalat

mit Erdäpfeldressing, mit Weißweimbimenspaltten  
und gerösteten Kürbiskernen

11,90 €     8,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rosenmuskateller, halbtrocken / Bergapfelsaft Rouge

### Handgemachte Rösti

mit hausgebeizten Lachs

ODER

Hindelanger Hirschschinken, dazu ein Tupperl Beeren-Meerrettich

16,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rose, trocken / Bergapfelsaft mit Marille

### Herbst-Bruschetta

Überbacken mit bergischem Ziegenfrischkäse  
(bockelt nicht so sehr!) und Trauben-Chutney

14,80€     8,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Enzian-Pfifferl

Köstlich zur Suppe oder zum Salat ist unser Pizzabrot  
mit herzhafter Tomatensauce, Kräutern und Knoblauch

7,90 €

auch mit Vollkornteig möglich ( Aufpreis 0,90€ )

## Stubengeflüster im Herbst a'biss'l wie früher - a'biss'l heile Welt

### Wildsaubraten

mit Bockbiersauce, Speckknödel, Krautsalat und Speckmarmelade

26,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvermatsch leicht & trocken / Bergapfelsaft Rouge

### „ebbaßsonders“

### Kuhstüb

Zartes Rinderfilet und Rumpsteak, g'schmackig, mit Petersilien-Erdäpfelstampf und  
Schüttelbrotbrösel, dazu Trauben-Chutney

38,90 €

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

## Ein Lachs in den Bergen

Saftig gebratener Alpen-Lachs auf Petersilien-Erdäpfelstampf mit  
Schüttelbrotbrösel, dazu hausgemachtes Zitronen-Confit

26,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Sauvignon, trocken / Bergapfelsaft Gravensteiner/  
alkoholfreies Bier FREEDL vom Pfefferlechner aus Lana

## Knedl

Tiroler Speckknödel mit zerlassener Butter, auf Krautsalat, dazu Speck-Chips

18,90 €

Getränkeempfehlung: Allgäuer Hüttenbier / Bergapfelsaft mit Hopfen /  
alkoholfreies Bier FREEDL vom Pfefferlechner aus Lana

## Krautfleckerl

nach Hütten-Art (vegetarisch)

16,90 €

Getränkeempfehlung: Allgäuer Büble frisch vom Fass / Bergapfelsaft mit Hopfen/  
alkoholfreies Bier FREEDL vom Pfefferlechner

## Schleifen-Nudele

in hausgemachtem Kräuter-Pestoge schwenkt, mit Ofentomaten, Rucola und mit  
frischgehobeltem Parmesan obenauf

17,90€

ODER

zusätzlich mit:  
saftig gebratenen Rinderfiletstreifen

26,90€

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

## Herbst-Pizzen

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

### Scharfer Waldemar

Bauernkranzerl, Tiroler Schinkenspeck, Champignons, Gorgonzola,  
rote Zwiebeln und hausgemachte Speckmarmelade

14,90 €

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

### Dreimal WALTRUD'S Liebste

\*Hindelanger Hirschschenken, Rucola, Ofentomaten und Parmesanhobel

15,90 €

\*Hausgebeizter Lachs, Rucola, Ofentomaten und Beeren-Meerrettich

15,90€

\*Rucola, Ofentomaten, Trauben-Chutney und Parmesanhobel (vegetarisch)

13,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Sauvignon / Apfel-Büble

### *Cami- Lust*

*zarte Streifen vom saftigen Rinderfilet, frische Champignons, Kräuter-Pesto und Gorgonzola*

*15,90 €*

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

### *Dahom*

*Weißweimbimenspaltten, Gorgonzola, gekochter Blütenkaiser-Schinken, Trauben-Chutney und Schüttelbrot-Brösel*

*15,90 €*

*Getränkeempfehlung: Apfel- Büble/ Bergapfelsaft mit Hopfen*

## *Sodelahiti-Jausenzeit*

*„a guede Broatzit“*

### *Kas- Brettl*

*Hoamatkas (in Bergwiesenheu gekleidet), bergischer Ziegenfrischkäse (bockelt nicht zu sehr!), Hochnustertaler Bergkäse, Herbario aus dem Pustertal (veredelt mit Liebstöckel, Sellerie und Majoran), hausgemachtes Almwiesen-Gelee, Trauben-Chutney, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Ofenbaguette und Yinschgerl vom Dorfbäcker*

*22,90 €*

## Speck- und Wurstbrettl

Südtiroler Speck, Südtiroler Alm-Salami, Bauernkranzerl, gekochter Schinken „Blütenkaiser“, Trauben-Chutney, Speckmarmelade, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Ofenbaguette und Vinschgerl vom Dorfbäcker

22,90 €

## Jausenbrettl

von allen etwas

22,90 €

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

## Süße Verführungen

Auf da Alm` gibts koa Sünd

Lauter kleine Seelenwärmer

Hausgemachter Zwetschgen-Topfenknödel

mit brauner Butter, Vanillesauce und Vanille- Kürbiskernen

10,90 €

Malziges Apfel-Tiramisu

9,00 €



Kaiserschmarrn  
mit hausgemachtem Apfelmus  
10,00 €

Beeren-Heu-Joghurt  
mit Vanille-Kürbiskernen  
7,20 €

Germknödel  
mit zerlassener Mohnbutter, Vanillesauce  
8,00 €

Warmer Apfelstrudel  
dazu Maronen- Zwetschgeneis, Vanillesauce und Schlagobers  
8,90 €

Getränkeempfehlung: Dessertwein Anthos- Ein wahrer Verführer!

Herz (haftes) Alpenfinale  
Kleines Kasbrettl  
14,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelrematsch, trocken / Bergapfelsaft Rouge / Allgäuer BübleEdelweissbier

# Eis-Liebe im Herbst

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

## Herbst-Eisorten

Marillen-Topfenknödeleis

Maronen-Zwetschgeneis

Walnuss-Salz-Karamelleis

Brombeer-Prosecco-Sorbet

Madagaskar-Vanille

Schokoladeneis

## Eisknödel im Blättertanz

Eisknödel vom Marillen-Topfenknödeleis auf warmer Vanillesauce,  
mit Schlagobers und Zimtstaub

10,90 €

## Herbstliche Einkehr

Walnuss-Salz-Karamelleis und Vanilleeis mit Schlagobers, Schokoladen-Eierlikör  
vom Markt und mit gebrannten Vanille-Kürbiskernen

10,90 €

### Herbstgeflüster

Maronen- Zwetschgeneis und Schokoladeneis auf warmen Apfelmus  
mit Schlagobers und Steirischem Kürbiskernöl

10,90 €

### Herbst- Nebel

Brombeer- Prosecco- Sorbet mit Haus- Prosecco,  
Schlagobers und gebrannten Vanille- Kürbiskernen

10,90€