

Herbstlicher Alpengenuss

bei uns im Cortina

Aus dem Tiroler Suppentopf

würzige Kastaniensuppe

mit gebratenen Steinpilzen und einem Spritzer vom Steirischem Kürbiskernöl

14,90 € 11,50 € Schmankerl

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

Leberknödel

in Rindsbrühe vom Grauvieh

13,90 € 10,50 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Apfel Cider „, Anderdog,, / Apfel-Büble

Köstlich zur Suppe oder zum Salat:

Pizzabrot

mit frischen Tomaten und Petersilien-Pesto

9,00 €

Vollkornteig möglich (1,00 €)

Herbstliches Bruschetta

Mousse von weißen Bohnen mit Würfel vom Ofenkürbis
und frittierten Salbeiblättchen

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 / Bergapfelsaft Gravensteiner

Erdäpfelkäs

mit Brot, roten Zwiebeln, Schnittlauchröllchen, Steirischem Kürbiskernöl

14,90 € 9,60 € Schmankerl

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

Brotsalat

mit Roten Linsen, knackiger Paprika, gerösteten Kastanienstückerl,
Schafskäse, Lauchzwiebeln, Petersilie und Honig-Senf-Dressing

15,90 € 9,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rosenmuskateller,
halbtrocken- lieblich / Bergapfelsaft Sonnenglanz

**Herzhafte Herzelwärmer und Stubengeflüster
aus der Südtiroler Bergküche
a`biss`l wie früher - a`biss`l heile Welt**

Wildsaubraten

mit herzhafter Rotwein- Wacholdersauce dazu
handgemachte Pilzknödel und Pflaumenkraut

28,90 €

Getränkeempfehlung: Allgäuer Büble Edelweissbier/ Bergapfelsaft mit Marille/ Freedl citrino

„ebbas Bsonders,,

Kuhstub - Zartes Rinderfilet und Rumpsteak,
g`schmackig, mit handgemachten Kürbis- Gnocchi
in brauner Nussbutter geschwenkt

44,90 €

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

Handgemachte Kürbis-Gnocchi

in Nussbutter geschwenkt mit frittierten Salbeiblättchen und Parmesanhobel

16,90€

GERNE MIT: Steifen vom gebratenen Lachsfilet

29,90 €

ODER MIT: Streifen vom saftig gebratenen Rinderfilet

29,90 €

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

Handgemachtes Knödel- Duo

Spinatknödel und Pilzknödel mit zerlassener Nussbutter,
auf Rucola und frisch gehobelten Parmesan

20,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvernatsch, trocken /
Bergapfelsaft Gravensteiner

Südtiroler Schlutzkrapfen

in zerlassener Nussbutter geschwenkt,
mit Schnittlauchröllchen und Parmesanhobel

18,90 €

Getränkeempfehlung: Grüner Veltliner, trocken /
alkohlfreiers Südtiroler Bier Freedl calma / Apfelsekt vom Troglerhof

Hausgemachte Lasagne

mit Bolognese von der Wildsau, gerösteten Kastanienstückerl,
herzhafter Tomatensauce und Parmesan

22,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvernatsch, leicht und trocken /
Apfelsider Anderdog / Allgäuer Büble vom Fass

Herbst- Pizzen

Vollkornteig möglich (1,00 € Aufpreis)

Pizza Herbst- Brise

würzige Tomatensauce, Ofenkürbis, Fetakäse, frittierte Salbeiblättchen

17,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Weissburgunder, trocken /
Bergapfelsaft Gravensteiner

Pizza Almöhi

würzige Tomatensauce, Wildwurzeln, Bergbauernspeck, Peperoni, 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,
Gorgonzola, Petersilien-Pesto, geröstete Kastanienstückerl

19,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Lagrein, trocken /
Bergapfelsaft mit Wildheidelbeere

Pizza Wanderlust

würzige Tomatensauce, hausgebeizter Lachs, Streifen vom frischen Lachs,
Petersilien- Pesto, Rucola und Parmesanhobel

19,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Sauvignon / Apfel- Büble /
Bergapfelsaft Gravensteiner / Freedl citrino

Pizza- Seilkamerad

Fetakäse, getrocknete Feigen, Tiroler Schinkenspeck,
rote Zwiebeln und Beeren-Chutney

18,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rose, trocken / Bergapfelsaft mit Marille

Jodelahiti - Jausenzeit

„a guede Broatzit“

Kas- Brettl

Gorgonzola, würziger Bergkäse vom Aigner Hof in Passeier,

Südtiroler milder Ziegen- Camembert mit Pilzcreme gefüllt,

Eisacktaler Ziegenkäse veredelt mit Räucherpeffer und Kastanienblätter,

getrocknete Feigen, hausgemachtes Almwiesen- Gelee, Beeren- Chutney,

Fassbutter, Südtiroler Brotkörbel mit Ofenbaguette und Vinschgerl vom Dorfbäcker

24,90 €

Speck- und Wurstbrettl

Bergbauernspeck, gekochter Schinken „Blütenkaiser“, Wildwurzeln, Landjäger,

hausgemachte Speckmarmelade, Cornichons, Oliven, Peperoni, Petersilien- Pesto,

Fassbutter, Südtiroler Brotkörbel mit Ofenbaguette und Vinschgerl

vom Dorfbäcker

23,90 €

Jausenbrett'l

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

Handgemachter Marillenknoedel mit Vanillesauce

14,30 €

Bratapfel-Tiramisu mit gerösteten Kastanien

9,90 €

Kaiserschmarr`n mit hausgemachtem Apfelkompott

12,50 €

Schoko-Küchlein mit flüssigem Kern

9,90 €

Germknoedel gefüllt mit Zwetschgen-Mus, dazu zerlassene Mohnbutter und Vanillesauce

10,00 €

Warmer Apfelstrudel mit Marillen-Ziegenmilch-Eis, 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

Eis-Liebe im Herbst

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

Herbst-Eissorten

Apfel-Topfen-Eis
Walnuss-Salz-Karamell-Eis
Maronen-Zwetschgen-Eis
Marillen-Ziegenmilch-Eis
Madagaskar-Vanille
Schokoladeneis

Runde Herbst- Liebe

Eisknödel vom Maronen-Zwetschgen-Eis auf warmen Apfelkompott,
Schlagobers und gehackten Kastanien
12,00 €

Herbst-Zauber

Apfel-Topfen-Eis und Schokoladeneis auf warmer Vanillesauce,
Schlagobers und Steirischem Kürbiskernöl
12,00 €

Pizza-Eis

Madagaskar-Vanilleeis, Schlagobers und Heublumen-Schokoladensauce
10,00 €

Altweiber Sommer

Walnuss-Salz-Karamell- Eis, getrocknete Feigen, Schlagobers,
Heublumen-Schokoladensauce und gehackte Kastanien
12,00 €

Alpine Frühstücke im Herbst

samstags, sonntags, feiertags ab 9.00 Uhr

Viehscheid

Frühstück für zwei

hausgebeizter Lachs, Petersilien-Pesto, Bergbauernspeck, Speckmarmelade, gekochter Schinken "Blütenkaiser", hausgemachtes Schmalz, würziger Gorgonzola, Südtiroler Bergkäse, selbstgemachtes Almwiesen-Gelee, hausgemachte Kürbis-Apfel-Marmelade, Kastanienhonig, zwei gekochte Goggelen, Schoko-Küchlein mit flüssigem Kern, Fassbutter, Südtiroler Brotkörbel mit Ofenbaguette und Vinschgerl vom Dorfbäcker

31,90 €

Süße Alm

hausgemachtes Almwiesen-Gelee, selbstgemachte Kürbis-Apfel-Marmelade, Kastanienhonig, Nutella, ein gekochtes Goggele, Schoko-Küchlein mit flüssigem Kern, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Gipfeli und Ofenbaguette

16,50 €

Eierspeis und Wanderschuh

Kräuter-Rührei, Rucola, knuspriger Bergbauernspeck

ODER

würziger Bergkäse, Fassbutter, Südtiroler Brotkörbel mit Ofenbaguette und Vinschgerl vom Dorfbäcker

15,90 €

Frühstück...wie Gertrud in der Früh...

geröstetes Sauerteigbrot (2 Brotscheiben), Erdäpfelkäs, rote Zwiebeln, Schnittlauchröllchen, halbierte gekochte Goggele oder Spiegelei

16,90 €

Frühstück „Hütten-Vroni“ ...

mal andersch in der Früh

Brot Salat mit Roten Linsen, knackiger Paprika, Walnusskernen, Schafskäse, Lauchzwiebeln, Petersilien-Pesto und halbierte gekochte Goggele

17,90 €

Tiroler Kasbrettl

24,90 €

Speck- und Wurstbrettl

23,90 €

hausgemachtes Schmalz

8,60 €

Heidis Herbst-Traum

Brötchen, Nutella

5,90 €