

Speisekarte Cortina

Winterschmankerl

Aus dem Tiroler Suppentopf

Pastinakenschaumsupp'n

Meerrettich-Schaum, Brotchips,
Spritzerl Steirisches Kürbiskernöl

11,90 € 9,50 € Schmankerl

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

Rinderkraftbrühe

Spätzle, Gemüsestreifle, Wintergrün

11,90 € 9,50 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Bergapfelsaft Rouge / Enzian-Pfifferl

Winterliches Bruschetta

Kräuter-Frischkäse, Kürbis,
Balsamico-Zwiebeln, geröstete Walnüsse

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 **Grammel-Schmalz**

Zwetschgen, Lauchzwiebeln, Thymian,
reines Natur-Sauerteigbrot vom Dorfbäcker

8,60 €

Getränkeempfehlung: alkoholfreies Pils FREEDL vom Pfefferlechner aus Lana

Carpaccio vom Schwarzwild aus dem Wald

Meerrettich-Schaum, Winter-Birne, geröstete Walnüsse

26,90 € 19,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: frisch gezapftes Allgäuer Büble / Bergapfelsaft Gravensteiner

Winterlicher Nüssli-Salat

Rote Beete-Dressing, Brotchips, Winter-Birne,

Spritzerl Balsamico

15,90 € 9,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rosenmuskateller, halbtrocken-lieblich / Bergapfelsaft Elstar

Köstlich zur Suppe oder zum Salat:

Pizzabrot

halbgetrocknete Tomaten, Knoblauch, Oregano

9,00 €

Vollkornteig möglich (0,90€)

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

Schwarzwildbraten aus dem Wald

herzhafte Schwarzbiersauce, Speck-Rosenkohl,

Butterbrösel, Tiroler Steinpilz-Knödel

28,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvernatsch leicht & trocken / Bergapfelsaft Wintercalville

„ ebbas Bsonders „

Kuhstüb

Zartes Rinderfilet und Rumpsteak,

g`schmackig mit Erdäpfel-Kürbisstampf und Röstzwiebeln

44,90 €

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

Lachsfilet

Honig-Zimt-Calvados-Marinade, gratiniert,

Erdäpfel-Kürbisstampf

29,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Sauvignon, trocken / Apfelsider „Anderdog“ vom Torggler Hof

Tiroler Steinpilz-Knödel

zerlassene Butter, gehobelter Parmesan

19,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Goldmuskateller, trocken/ Freedl calma, alkoholfreies Pils
mit Bergbasilikum vom Pfefferlechner aus Lana

Hausgemachte Tiroler Kasspatzen,

mit Röstzwiebeln

19,90 €

Getränkeempfehlung: Apfel-Büble / Südtiroler Edelvernatsch, trocken / Bergapfelsaft mit Hopfen

Lasagne aus dem Rohr

hausgemachte Bolognese vom heimischen Schwarzwild,

geröstete Walnusskerne, Meerrettich-Schaum

20,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rose, trocken / Bergapfelsaft mit Marille

Linguine

in Cognac-Pfeffersauce

mit saftig gebratenen Streifen vom zarten Rinderfilet

29,90 €

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

Winter-Pizzen

Vollkornteig möglich (1,00 € Aufpreis)

Ondersch

würzige Tomatensauce, süße Birne, würziger Blauschimmelkäse,
geröstete Walnusskerne, Nüsslisalat

14,90 €

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

Pizza Apres-Ski

würzige Tomatensauce, Landjäger, Bergbauernspeck, Peperoni, Oliven,
Rotwein-Balsamico Zwiebeln, Chili, hausgemachte Speckmarmelade

16,30 €

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

Pizza Einkehrschwung

würzige Tomatensauce, Streifen vom frischen Lachs,
hausgebeizter Lachs, halbtrocknete Tomaten, Nüssli-Salat,
Meerrettich-Schaum, Parmesanhobel

17,50 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Sauvignon, trocken / Apfel-Büble / Bergapfelsaft mit Marille

Pizza Carni-Lust

würzige Tomatensauce, zarte Streifen vom saftigen Rinderfilet,
halbgetrocknete Tomaten, Knoblauch

7,50 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Lagrein, trocken / Bergapfelsaft mit Heidelbeere

Pizza Reinfried

würzige Tomatensauce, Rotwein-Zwiebeln, Ofen-Kürbis, Feigensenf,
kräftiger Blauschimmelkäse

6,90 €

Getränkeempfehlung: Apfel- Büble/ Apfelsider „Anderdog“ vom Torggler Hof

Jodelahiti - Jausenzeit

„ a guede Broatzit“

Kasbrettl

kräftiger **Blauschimmelkäse**, würziger **Bergkäse** vom Aigner Hof in Passeier,
Schnittl (Schnittlauch-Kas), **Woachkas** mit Thymian
(beide ebenfalls vom Aigner Hof – wo alle Produkte ausschließlich aus Bio-Heumilch
hergestellt werden), hausgemachtes Almwiesen-Gelee, Feigen-Senf,
geröstete Walnusskerne, Fassbutter, Südtiroler Brotkörbel mit Ofenbaguette und
Vinschgerl vom Dorfbäcker

23,90 €

Speck- und Wurstbrettl

Bergbauernspeck, Kaminwürsten, Landjäger, hausgemachte Speckmarmelade,
Cornichons, Oliven, Peperoni, Feigen- Senf, Fassbutter, Südtiroler Brotkörbel
mit Ofenbaguette und Vinschgerl vom Dorfbäcker

23,90 €

Jausenbrett`1

von allem etwas

23,90 €

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

Lauter kleine Seelenwärmer

Hausgemachter **Nougat-Topfenknödel**

Vanillesauce, Schokoladenerde

11,90 €

Schoko-„Misu“

Zwetschgen-Röster

9,80 €

Kaiserschmarr`n

hausgemachte Zwetschgen-Röster

12,00 €

Hausgemachte **Beeren-Grütze**

Vanillesauce, Schokoladenerde

9,50 €

Germknödel

zerlassener Mohnbutter, Vanillesauce

9,90 €

Warmer Apfelstrudel

Kastanien-Mohneis, Vanillesauce, Schlagobers

11,90€

Getränkeempfehlung: Dessertwein Anthos - Ein wahrer Verführer!

Herz (haftes) Alpenfinale

Kleines **Kasbrettl**

15,90 €

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

Eis-Liebe im Winter

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

Winter-Eissorten

Oma`s Apfel-Strudel-Eis

Kastanien-Mohn-Eis

Zimt-Zwetschgeneis mit Kürbiskernen

Glühwein-Orangen-Sorbet

Madagaskar-Vanille

Schokoladeneis

Schneeballschlacht

Knödel von Omas Apfelstrudel-Eis, warme Vanillesauce,
Schlagobers, Schokoladenerde

11,90 €

Engels-Traum

Zimt- Zwetschgeneis, Schokoladeneis, warme Zwetschgen Röster,
Schlagobers, ein Huscher`l Goldstaub

11,90 €

Flockenwirbel

Glühwein-Orangen-Sorbet gemixt mit Haus-Prosecco,
Schlagobers, Spekulatius

11,90 €

Stövchen

Kastanien-Mohn-Eis, Vanilleeis, warme Schokoladensauce,
Schlagobers

11,90 €

Alpine Frühstücke im Winter

samstags, sonntags, feiertags ab 9.00 Uhr

Fesches Mad`l - Fescher Kamp`l

(Frühstück für zwei)

Hausgebeizter Lachs, Meerrettich-Schaum, Bergbauernspeck, Speckmarmelade,
hausgemachtes Grammel-Schmalz, würziger Blauschimmelkäse,
Woachkas mit Thymian, selbstgemachtes Almwiesen-Gelee, hausgemachte
Kürbis-Zimt Marmelade, zwei gekochte Goggelen, Beeren-Grütze mit Vanillesauce,
Schokoladenerde, Fassbutter, Südtiroler Brotkörbel mit Ofenbaguette und
Vinschgerl vom Dorfbäcker

29,90 €

Süße Alm

Hausgemachtes Almwiesen- Gelee, selbstgemachte Kürbis-Zimt Marmelade,
Kastanienhonig, Nutella, ein gekochtes Goggele, Beeren-Grütze mit Vanillesause,
Schokoladenerde, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Gipfeli und Ofenbaguette

13,50 €

Eierspeis und Schnee gestöber

Kräuter- Rührei, Nüsslisalat, knuspriger Bergbauernspeck

ODER

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

14,90 €

Frühstück... wie Bergfried in der Früh...

geröstetes Sauerteigbrot (2 Brotscheiben), Butter, halbtrocknete Tomaten
Nüssli-Salat, Spiegelei

14,90 €

Frühstück „**Hütten- Vroni**“ mal anders in der Früh

Salat, gebratener Bergbauernspeck, halbierte gekochte Goggele, Oliven,
Feigensenf, Fassbutter, Südtiroler Brotkörbel

18,90 €

Tiroler Kasbrettl, Speck- und Wurstbrettl

je 23,90 €

hausgemachtes **Grammel-Schmalz**

8,60 €

Heidis Winter-Zauber

Brötchen, Nutella

5,90 €