

Winterlicher Alpengenuss

bei uns im Cortina

Aus dem Tiroler Suppentopf

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

Vollkornteig möglich (1,00 €)

mit Oliven und Haus- Pesto aus getrockneten
Tomaten und Rapunzelsalat

9,00 €

Winterliches Bruschetta-Trio

Mousse vom Apfelmeerrettich mit – Dattel im Speckmantel –
hausgebeiztem Lachs – angemachter Rote Beete

17,80 € 10,90 € 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: Zirben-Bier aus dem Ahrntal / Bergapfelsaft Gravensteiner

Geräucherte Entenbrust

auf Berglinsen (lauwarm) mit hausgemachtem

Bergheu-Gelee und frischer Feige

19,90 €

14,90 € Schmankerl

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

Wintersalat

Rapunzelsalat, Radicchio, Mandarinen, karamellierte

Walnusskerne, Rote Beete, Bergkäse-Brotwürfel und

Rosenquarz Vinaigrette

16,90 €

10,90 € 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 Rotwein- Wacholdersauce dazu
handgemachte Pilzknödel, Rosenkohl mit Speck und
karamellisierten Walnüssen

28,90 €

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

„ ebbas Bsonders „

Kuhstub – Zartes Rinderfilet und Rumpsteak,
g`schmackig, mit handgemachten Rote Beete- Gnocchi,
frittierter Petersilie und Parmesanbruch

44,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Lagrein, trocken, rubinrot / Bergapfelsaft mit Wildheidelbeere /
Zirbenbier aus dem Ahrntal

Handgemachte Rote Beete-Gnocchi

in zerlassener Trüffel- Butter geschwenkt mit frittierter Petersilie,
Parmesanbruch und -hobel 18,90€

GERNE MIT:

Streifen vom gebratenem Lachsfilet 30,90 €

ODER MIT:

Streifen vom saftig gebratenem Rinderfilet 30,90 €

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

Hausgemachte Lasagne

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

22,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvernatsch, leicht und trocken / Pfeffer Dunkel aus Lana

Handgemachtes Knödel-Duo

Spinatknödel und Pilzknödel mit zerlassener Butter,
gerösteten Kastanienstückerl, frittiertes Petersilie und
frisch gehobelten Parmesan und -bruch

18,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvernatsch, trocken / Bergapfelsaft Gravensteiner

Südtiroler Schlutzkrapfen

Teigtaschen saisonal gefüllt mit Walnuss und Feige
in zerlassener Bröselbutter geschwenkt,
mit Schnittlauchröllchen und Parmesanhobel und -bruch

18,90 €

Getränkeempfehlung: Grüner Veltliner, trocken / Pfeffer Dunkel aus Lana
Apfelsekt vom Troglerhof

Winter-Pizzen

Vollkornteig möglich (1,00 € Aufpreis)

Pizza Winter-Träumle

würzige Tomatensauce, Rote Beete, Apfelmeerrrettich, hausgemachter
Bergheu- Gelee und frittierte Petersilie

17,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Weissburgunder, trocken / Bergapfelsaft Gravensteiner

Pizza Einkehrschwung

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,
getrocknete Tomaten, Gorgonzola, Haus-Pesto
aus getrockneten Tomaten und Rapunzelsalat

19,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Lagrein, trocken / Bergapfelsaft mit Wildheidelbeer

Pizza Doppelstock

würzige Tomatensauce, hausgebeizter Lachs, Streifen vom frischen Lachs,
Haus-Pesto, Rapunzelsalat und Parmesanhobel

19,90 €

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

Pizza-Entenschmaus

würzige Tomatensauce, geräucherte Entenbrust,
rote Zwiebeln, Rapunzelsalat, frische Feigen und
hausgemachtes Beeren-Chutney

19,90 €

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 Räucherpfeffer und Kastanienblätter,
getrocknete Tomaten, hausgemachtes Bergheu- 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,
Haus-Pesto, frisch geriebenen Meerrettich, 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

Apfelküchle

im Backteig in Zimtzucker gewälzt,
mit selbstgemachter Vanillesauce

10,00 €

Winterliches Apfel-Zimt Tiramisu

mit Hagebutten-Mus und Crumble

9,90 €

Kaiserschmarr`n

mit Berg-Preiselbeerkompott oder Vanillesauce

13,50 €

Mandel-Nougat Küchlein

mit flüssigem Nougatkern

9,90 €

Germknödel

gefüllt mit Zwetschgen-Mus, dazu zerlassene
Mohnbutter und Vanillesauce

10,00 €

Warmer Apfelstrudel

mit Maronen-Zwetschgen-Eis, Vanillesauce, Schlagobers

12,00 €

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 Winter

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

Winter-Eissorten

Mohn-Marzipan-Eis
Walnuss- Salz-Karamell-Eis
Maronen-Zwetschgen-Eis
Sauerkirsch-Rumrosinen-Eis
Madagaskar-Vanille
Schokoladeneis

Eisbecher

Schneeballschlacht

Eisknödel vom Maronen-Zwetschgen-Eis auf warmer Vanillesauce,
Schlagobers und Eierlikör vom Markt

12,00 €

Engelstraum

Mohn-Marzipan-Eis und Vanilleeis auf warmen
Berg-Preiselbeerkompott, Schlagobers und Zimtstaub

12,00 €

Kamingeflüster

Sauerkirsch-Rumrosinen-Eis und Vanilleeis, Schlagobers, warme Heublumen-Schokoladensauce und karamellisierte Walnusskerne

12,00 €

Eisrose

Walnuss-Salz-Karamell-Eis und Schokoladeneis, warme Calvados-Äpfel, Schlagobers und Hagebutten-Mus

12,00 €

Alpine Frühstücke im Winter

samstags, sonntags, feiertags ab 9.00 Uhr

Herrgottswinkel & Ofenbank

(Frühstück für zwei)

hausgebeizter Lachs, frisch geriebener Meerrettich, Calvados-Apfel, Bergbauernspeck, Haus-Pesto, Speckmarmelade, gekochter Schinken
“ Blütenkaiser“, hausgemachtes Schmalz, würziger Gorgonzola, Südtiroler Bergkäse, selbstgemachtes Almwiesen- Gelee, hausgemachte Kürbis-Apfel-Marmelade, Kastanienhonig, zwei gekochte Goggelen, Mandel-Nougat-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, Calvados-Apfel, ein gekochtes Goggele,
Mandel-Nougat-Küchlein mit flüssigem Kern,
Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Gipfeli und Ofenbaguette

16,50 €

Eierspeis & Schneegestöber

Kräuter-Rührei, Rapunzelsalat, knuspriger Bergbauernspeck,

ODER

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

15,90 €

Frühstück ...wie „Dahom“

geröstetes Sauerteigbrot (2 Brotscheiben), Apfel-Meerrettich und
Rote Beete, geröstete Walnusskerne und Spiegelei

16,90 €

Frühstück „Hütten- Vroni“

... mal andersch in der Früh

Wintersalat- mit Rapunzelsalat, Radicchio, Orangen, karamellisierten
Walnusskerne, Roter Beete und gebratenen Knödelscheiben

18,90 €

Tiroler Kasbrettl 24,90 €

Speck- und Wurstbrettl 23,90 €

hausgemachtes **Schmalz** 8,60 €

Heidis Winter-Traum

Brötchen, Nutella

5,90 €

