

Winterlicher Alpengenuss

bei uns im Cortina

Aus dem Tiroler Suppentopf

Spitzkohlsüppchen

mit knusprigem Tiroler Speck und
handgemachten Brotchips

14,90 € 11,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Bergapfelsaft Rouge/ Pfiff- ein ganz kloanes Pils

Leberknödel in Rindsbrühe

vom Grauvieh mit Gemüsestreifchen

14,90 € 11,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Apfel Cider „Anderdog“ / Apfel- Büble

Köstlich zur Suppe oder zum Salat:

Pizzabrot

auch mit Vollkornteig möglich (1,00 €)

mit Petersilien-Walnuss-Pesto und Rucolablättchen

9,00 €

Getränkeempfehlung: Zirbenbier aus dem Ahrntal / Enzian- Pfifferl

Winterliches- Bruschetta

Ciabatta, Ziegenfrischkäse mit Schabziger Klee, frische Feige,

Honig, Samen und Kerne

17,90 € 11,50 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Bergapfelsaft mit Marille/ 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 8,90 €

Getränkeempfehlung: Zirben- Bier aus dem Ahrntal / Bergapfelsaft Gravensteiner

Wintersalat

Grünkohl, Granatapfelkerne, gekeimte Sprossen, Samen und Kerne,

Beeren-Vinaigrette, handgemachte Brotchips mit Kräutern

18,90 € 12,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rosenmuskateller,
halbtrocken- lieblich / Bergapfelsaft mit Marille

Rindercarpaccio

mit Kürbiskernöl, Samen und Kerne, mildes Ziegenfrischkäse-Rosmarin-Eis

26,90 € 20,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Glas Vernatsch vom Weingut Pratenberg aus Meran /
Zirbenbier aus dem Ahrntal

...aus der Südtiroler Bergküche

a`biss`l wie früher – a`biss`l heile Welt

Tiroler Wildsaubraten aus dem Rohr,

gespickt mit Rosmarin und Knoblauch dazu

Backpflaumen- Wacholderbeeren-Sauce,

Kürbis-Ragout, Balsamico und Spinatknödel

29,90 €

Getränkeempfehlung: Allgäuer Büble Edelweissbier/
Bergapfelsaft Sonnenglanz/ Freedl citrino alkoholfreies Bier aus Lana

„ebbas Bsonders“

Kuhstub - Zartes Rinderfilet und Rumpsteak, g'schmackig,
Kürbis-Ragout mit karamellisierten Nüssen und Balsamico,
Orangen-Schmand, handgemachte Brothips mit Kräutern

45,90 €

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

Südtiroler Schlutzkrapfen

(Teigtaschen gefüllt mit Ricotta und Spinat)
in Orangen-Kräuterbutter geschwenkt, mit Radicchio,
frittierten Salbeiblättern und Parmesanhobel

18,90 €

Getränkeempfehlung: Grüner Veltliner, trocken /
Bergapfelsaft Gravensteiner

GERNE AUCH

mit gebratenem Filet vom Alpen- Lachs
(überbacken mit einer frischen Ricotta-Kräuterkruste)

29,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Sauvignon, trocken /
Bergapfelsaft mit Marille

Hausgemachte Lasagne

Wildsau-Hack, Kürbis, Kürbiskernöl,
frischer Thymian und Orangen-Schmand

22,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rosenmuskateller, halbtrocken- lieblich /
Bergapfelsaft mit Hopfen

Handgemachte Spinat-Knödel

mit Tiroler Nuss-Butter, frittiertem Salbei,
Samen, Kerne und Parmesanhobel

19,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rose, trocken / Bergapfelsaft Rouge

GERNE AUCH

mit saftig gebratenen **Rinderfiletstreifen**

30,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Lagrein, trocken /
Freedl calma, alkoholfreies Bier aus Lana

Handgemachte Kräuter- Gnocchi

mit Gorgonzolasauce, Backpflaumen, Chili und Walnüssen

20,90 €

Getränkeempfehlung: Glas Chardonnay vom Weingut Pratenberg aus Meran /
Bergapfelsaft Gravensteiner

Winter-Pizzen

Vollkornteig möglich (1,00 € Aufpreis)

Pizza Fischerschmaus

würzige Tomatensauce, hausgebeizter Alpenlachs, frischer Alpen-Lachs,
Radicchio, Orangen-Schmand

19,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Sauvignon, trocken /
Bergapfelsaft Gravensteiner

Pizza Einkehrschwung

würzige Tomatensauce, Wildwurzeln, Bergbauernspeck,
Brotzeitgürkchen, Oliven, rote Zwiebel, Chili
und hausgemachte Speckmarmelade

19,50 €

Getränkeempfehlung: alkoholfreies Südtiroler Bier „Freedl“ vom Pfefferlechner /
Bergapfelsaft mit Hopfen

Pizza Carni-Lust

würzige Tomatensauce, zarte Streifen vom saftigen Rinderfilet,
Kürbis- Ragout, milder Ziegenfrischkäse mit Schabziger Klee und
Petersilien- Walnuss- Pesto 19,90 €

Getränkeempfehlung: Glas Vernatsch vom Weingut Pratenberg /
Bergapfelsaft mit Wildheidelbeere

Pizza Hütt`n Schorsch

würzige Tomatensauce, Radicchio, Blauschimmelkäse, milder Ziegenfrischkäse,
frische Feige, karamellisierte Nüsse, Granatapfelkerne

19,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rose, trocken /
Bergapfelsaft Gravensteiner / alkoholfreies Bier Freedl citrino

Pizza Pisten- Rosi

würzige Tomatensauce, Kürbis- Ragout, Grünkohlblätter, Apfelsenf,
Tiroler Schinkenspeck

19,90 €

Getränkeempfehlung: Zirbenbier aus dem Ahrntal /
Bergapfelsaft Sonnenglanz

Pizza Waidmannsheil

würzige Tomatensauce, kloane Knödel vom Wildsau- Hack, rote Zwiebeln,
Chili, Knoblauchöl und Oschperle (Spiegelei)

19,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rose, trocken /

Allgäuer Büble frisch vom Fass

Jodelahiti - Jausenzeit

„ a guede Broatzit“

Parmesan-Brettl

Parmesan in Stücke gebrochen, Apfelsenf, Almwiesen-Gelee,
Honig-Nüsse, Südtiroler Schüttelbrot

19,90 €

Speck- und Wurstbrettl

Bergbauernspeck, kalter Braten, Wildwurzen,
Landjäger, hausgemachte Speckmarmelade,
Brotzeitgürkchen, Oliven, milder Ziegenfrischkäse mit Schabziger Klee,
frisch geriebener Meerrettich, Apfelsenf, Fassbutter, Südtiroler
Brotkörbel mit Ofenbaguette und Vinschgerl vom Dorfbäcker, Schüttelbrot

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

Südtiroler Marillenknödel

mit Marille aus der Wachau,
zerlassene braune Butter und Vanillesauce

13,00 €

Kaiserschmarr`n

(auf Wunsch auch Buchweizenschmarrn)
mit Bergapfel- oder Rotwein-Zwetschgen-Kompott

13,90 € / 14,90 €

Affogato al caffe`

ganz nach unserer Art

8,00 €

Apfel-Zimt-Tiramisu

mit hausgemachter Karamellsauce

10,80 €

Hausgemachtes Kürbiskern-Parfait

auf Rotwein- Zwetschgenkompott,
mit einem Spritzer Kürbiskernöl

10,90 €

Germknödel

gefüllt mit Heidelbeeren,
dazu zerlassene braune Butter und Vanillesauce

10,50 €

Warmer **Apfelstrudel**,
Walnuss-Salz-Karamelleis,
Vanillesauce, Schlagobers
12,00 €

Getränkeempfehlung: Dessertwein Anthos - Ein wahrer Verführer!

Herzhaftes Alpenfinale

Kleines Parmesan-Brettl

Parmesan in Stücke gebrochen, Apfelsenf, Almwiesen-Gelee, Honignüsse
16,90 €

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

Alpine Frühstücke im Winter

samstags, sonntags, feiertags ab 9.00 Uhr

Frühstück Doppelstock

hausgebeizter Lachs, frisch geriebener Meerrettich,
Bergbauernspeck, Speckmarmelade, kalter Braten, milder Ziegenfrischkäse
mit Schabziger Klee, Gorgonzola, hausgemachtes Schmalz,
selbstgemachtes Almwiesen-Gelee, hausgemachtes Zwetschgen-Mus,
Kastanienhonig, zwei gekochte Goggelen, Bergbauernjoghurt
mit Apfelkompott, Fassbutter, Südtiroler Brotkörbel
mit Ofenbaguette und Vinschgerl vom Dorfbäcker
31,90 €

Süßer Gipfel

Kaiserschmarrn mit Puderzucker und Kompott

13,90 €

Buchweizenschmarrn mit Puderzucker und Kompott

14,90 €

Eierspeis & Schneeschuh-Tour

Kräuter-Rührei mit Grünkohlsalat und

knusprigem Bergbauernspeck

ODER

mit Parmesan

dazu Fassbutter, Südtiroler Brotkörbel mit

Ofenbaguette und Vinschgerl vom Dorfbäcker, Schüttelbrot

15,90 €

Reinfried Liebstes

Sauerteigbrot, milder Ziegenfrischkäse mit Schabziger,

Kürbis-Ragout und Oschperle (Spiegelei)

17,90 €

Schneegestöber

gebratene Spinat-Knödelscheiben auf

Grünkohlsalat mit Granatapfelkernen

18,90 €

Parmesan-Brettl

19,90 €

Speck- und Wurstbrettl

23,90 €

hausgemachtes Schmalz

8,60 €

Heidis Winter-Glück

Brötchen, Fassbutter und Nutella

6,90 €

Peters Vesperle

Brötchen, Fassbutter und Berg-Salami

7,90 €

Eis-Liebe in der Winterzeit

pures Eis vom Rhöner Bauernhof

(100% frische Zutaten ohne Volumenverstärker)

Winter-Eissorten

Kaiserschmarrn- Eis

Walnuss-Salz-Karamell-Eis

Croccantino al Rum-Eis

Mandarinen-Sorbet

Madagaskar-Vanille

Schokoladeneis

Heiße Zwetschge

Eisknödel vom Croccantino al Rum-Eis, heiße Zwetschgenröster,

Schlagobers und Kürbiskernöl

12,00 €

Flockenwirbel

Mandarinen-Sorbet, Vanilleeis, warmes Bergapfelkompott,
Schlagobers, süße Nüsse, hausgemachte Karamellsauce

12,00 €

Dahom

Kaiserschmarrn-Eis, Schokoladeneis, Pralinen, Schlagobers,
hausgemachte Heublumen-Schokoladensauce

12,00 €

Kamingeflüster

Walnuss-Salz-Karamell-Eis, Vanilleeis, warme Vanillesauce,
Schlagobers, Eierlikör vom Markt

12,00 €