

CRTA

CORTINA

Die Zeitung für Freunde der italienischen Alpenküche

VOM CAFE & RESTAURANT CORTINA IN OBERHOF



NEU im Cortina: Italienische Alpenfrühstücke Samstags und Sonntags ab 9.00 Uhr.

„Der Mensch kann sich glücklich frühstücken“, sagt der Autor August F. Winkler. Recht hat er und bei uns werden alle glücklich, ob Sportler, Verliebte, Genießer, Entdecker... So starten Sie bei uns in einen wunderbaren Tag:

Cortina d'Ampezzo

Milde norditalienische Spianata Salami, Tiroler Schinkenspeck, Rührei, Kräuterfrischkäse, Butter, knusprige Brötchenauswahl.

Italiano

Parmaschinken, Tomate und Mozzarella mit hausgemachtem Pesto, Oliven, hausgemachter Marmelade, Butter, italienische Brot- und Brötchenauswahl.

Sportivo

Frischer Obstmix mit Bergbauern Joghurt und Früchte-Müsli, ein großes Vollkornbrötchen, Frischkäse, Kastanienblütenhonig und ein weich gekochtes Ei.

Süßer Gipfel

Ein Palatschinken mit hausgemachter Orangenbutter, Kastanienblütenhonig und frischem Obstmix.

Verona zu zweit | Romeo und Julia

Parmaschinken, italienische Käseauswahl, 2 gekochte Eier, Schale Natur-Joghurt mit frischem Obstmix, hausgemachte Marmelade, Nutella, Kastanienblütenhonig, Frischkäse, Butter, italienische Brot- und Brötchenauswahl.

Und weitere italienische Alpenfrühstücke erwarten Sie.

Liebe Leserin, lieber Leser, ab dem 9. November erscheint unser an Raum gewonnenes Restaurant & Cafe im Flair des alpinen Klassikers Cortina d'Ampezzo.

Ein Ort der zum Genuss, Erleben und Verweilen einlädt. Spüren Sie selbst die Liebe zum Detail, mit der unser Konzept des authentischen und verlockenden Genusses in entspannter Atmosphäre verwirklicht wird. Vom italienischen Alpenfrühstück mit Spezialitäten aus der Region über hausgemachte Kuchen und Pasta bis hin zu saisonalen Gerichten mit den besten Zutaten, welche die Jahreszeit zu bieten hat.



Herzlichst *Katja Fröhlich*
Ihre Katja Fröhlich



Turtres mit Spinat-Topfen-Füllung

Probieren Sie selbst die köstlichen Teigtaschen nach Dolomiten Art.

Rezept für 4 Personen

Zutaten für den Teig:

ca. 1/2 kg Weizenmehl, 1 Ei, ca. 50 g Butter, etwas Milch, eine Prise Salz

Zutaten für die Füllung:

1/2 kg Spinat, 300 g Topfen, eine Prise Salz

Zubereitung: Mehl, Ei, Butter, Salz und etwas Milch werden zu einem glatten und geschmeidigen Teig vermischt. Man knetet ihn zu einer langgezogenen Rolle und schneidet sie in kleine Stücke; jedes einzelne Stückchen wird nochmals geknetet und zu einem sehr dünnen Blatt ausgerollt (ca. 15 cm Durchmesser).

Der Spinat wird gekocht, feingewiegt, gesalzen und mit dem Topfen vermischt, so dass ein fester Brei entsteht. Die Hälfte der Teigblätter werden mit der Füllung bestrichen, die anderen dienen als Deckel, dabei werden die Ränder gut zusammengedrückt. Die Turtres werden auf beiden Seiten in heißem Öl goldgelb gebacken.



Horst Orgris

Guten Appetit!
Küchenchef
Horst Orgris

Cortina - der alpine Klassiker

Den Ruf des mondänen und renommierten Wintersportzentrums genießt Cortina d'Ampezzo, seit es die Olympischen Winterspiele 1956 ausgetragen hat. Die Spiele umgab ein ganz besonderer Glanz, den die Medien mit faszinierenden Berichten in die Welt getragen haben. Auch Toni Sailer wurde hier durch seine außergewöhnliche Leistung zur sportlichen Legende.

Der „schwarze Blitz aus Kitz“ führt seit den drei Goldmedaillen von Cortina die Rangliste der erfolgreichsten Olympiateilnehmer an. Seither ist der in den Dolomiten auf 1.224 m Höhe liegende Ort Tummelplatz der Schickeria. Heute beleben durchschnittlich 8.000 Touristen das beschauliche Bergstädtchen in einer einzigen Winterwoche. Der Flair der 50er Jahre ist dennoch geblieben, wie in der „Mokarabia Coffee Bar“. Die Dolomitenladiner sind davon überzeugt, dass die Szenerie von Cortina mit seinen schweizerischen Konkurrenten St. Moritz und Gstaad mithalten kann.

Die Kochkunst der Ladiner lässt sowohl Feinschmecker als auch Liebhaber der Bauernküche ins Schwärmen geraten. Nirgendwo sonst in Italien ist die Dichte an Michelin-Sternen so hoch wie in Alta Badia am südlichen Ende des Gadertals. Turtres (ausgebackene Teigtaschen) und Gerstensuppe sind klassische Gerichte der ladinischen Bauernküche. Die Turtres sind mit einfachen Zutaten leicht nachzukochen und schmecken unglaublich lecker.



Eine der schönsten Langlauf-touren in Oberhof

Ausgehend vom Grenzadler beginnen Sie auf bestens präparierten Loipen auf dem legendären Rennsteig. Durch den tiefverschneiten Fichtenwald gelangen Sie zuerst zur "Schutzhütte Axel", wo Sie die Trainingsloipen von Weltmeistern und Olympiasiegern überqueren und den Rennsteig für einige wenige Kilometer verlassen. Das nächste Ziel ist die "Schutzhütte Karin". Dort bietet sich ein Abstecher zu der "Hohen Möst" mit herrlichem Blick auf Oberschönau an. Zurück zur "Schutzhütte Karin" und dann weiter zum "Gustav-Freytag-Stein" gelangen Sie wieder auf den Rennsteig, zur markanten "Schutzhütte Wachsenrasen", vorbei an wunderschönen Ausblicken in Richtung Hermannsberg und in das Haseltal. Am "Steinernen Häuschen" stoßen Sie auf eine anspruchsvollere Abfahrt hinab zur "Alten Tambacher Straße". Auf leicht ansteigendem Gelände, vorbei am „Alten Schießplatz“ gelangen Sie nach ca. 18 km zurück zum Ausgangspunkt. Danach haben Sie sich im Cortina eine leckere Stärkung aus der italienischen Alpenküche mehr als verdient.



Gipfelglück für den Gaumen

Hausgemachte Pasta, knusprige Pizzen, marktfrische Salate, köstliche Suppen und unsere Winterkarte mit Spezialitäten aus der italienischen Alpenküche laden zum unkomplizierten Genuss ein.

Vorspeisen

Hausgemachter Kartoffelrösti

- mit Hindelanger Gams-Schinken, gerösteten Walnüssen und Birnen-Senf-Sauce. Der Schinken wird hergestellt aus heimischem Gamsfleisch. In klarer Bergluft 180 Tage gereift, im Tannenholzrauch verfeinert.
- mit Räucherlachs und Kräuter-Topfen.
Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Kaspressknödel.

Hauptspeisen

Hirschrücken in der Nusskruste in Rotwein-Madeira-Holunder Sauce mit Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelstampf.

Gänsebrust aus dem Ofen in herzhafter Rotwein-Lebkuchengewürz-Sauce mit zweierlei Knödel (Semmel- und Kartoffelknödel) und Apfelrotkraut.

Italienische Rinderroulade mit Cognac-Pfeffer-Rahmsauce und Tagliatelle.

Steak vom Weiderind mit Rahm-Schwarzwurzelgemüse und Kartoffelstampf.

Wildlachsfilet in einer Honig-Zimt-Calvados Marinade gegrillt mit hausgemachten Gnocchi in Cortina Kräuter-Nuss Pesto.

Heilbutt im Kartoffelmantel in einer feinen Weißwein-Senf Sauce mit Mandel-Brokkoli.

Vegetarisch: Hausgemachte Gnocchi in weißer Trüffelsauce mit einem Hauch von Grappa und frisch gehobeltem Burgunder Trüffel.

Dessert

Kaiserschmarrnparfait mit heißen Zimt-Kirschen.
Original italienische Profiterols.

CE

CORTINA ECHO

Herausgeber:

CORTINA

italienische alpenküche

Dr. Theodor-Neubauer-Strasse 8
98559 Oberhof | T. 036842 . 2 23 23
www.restaurant-cortina.de

Konzeption: VISPLAN

Bahnhofstr. 48 | 98544 Zella-Mehlis
T. 03682 . 45 09 99 | www.vis-plan.de

Layout+Satz: www.promoart.de

Auflage: 2.000 Exemplare

Impressum

Begrüßung:

Ein Glas „Heißes Gipfelglück“

Winterliche Variation vom Bruschetta mit Hindelanger Gams-Schinken, gerösteten Walnüssen, Birnen-Senf-Sauce und Bruschetta mit hausgemachter Nuss-Gewürzpesto.

Vorspeise: Hausgemachte Gnocchi in weißer Trüffelsauce mit einem Hauch von Grappa und frisch gehobeltem Burgunder Trüffel.

Zwischengang: Gewürz-Apfel-Sorbet

Hauptspeise - Sie haben die Wahl:

Italienische Rinderroulade mit Cognac-Pfeffer-Rahmsauce und Tagliatelle oder Wildlachsfilet in einer Honig-Zimt-Calvados Marinade gegrillt mit Tagliatelle in Cortina Kräuter-Nuss Pesto.

Dessert: Parfait vom Kaiserschmarren mit heißen Zimt-Kirschen.

36,90 €



Italienischer Alpenabend im Cortina authentisch und verlockend!

Zur Eröffnung unseres neu gestalteten Restaurant & Cafe im neuen Flair des alpinen Klassikers Cortina d'Ampezzo begrüßen wir Sie herzlichst zu einem Gaumenausflug in die italienische Alpenküche.

Am 13. November 2010 um 18.30 Uhr.

Francesco wird mit seiner Gitarre, italienische Klassiker live zum Besten geben. Lassen Sie sich den verlockenden Abend auf der Zunge zergehen ...

Ein Abend der rundum glücklich macht bedarf einer verbindlichen Reservierung unter: T. 036842 . 2 23 23.

Wir freuen uns darauf einen unvergesslichen Abend mit Ihnen zu verbringen.

Kordia Felder *Herr Th. Dr.*

Feine handgefertigte Holzbrillen aus Tirol.

Als Erster und Einziger in Thüringen präsentiert DIEZ brillen kontaktlinsen die einmalige Rolf Spectacles Brillenkollektion aus 100% Holz.



finest wood. made in tirol

DIEZ

brillen kontaktlinsen

Glaspavillon am Steinweg | 98527 Suhl | T 03681 . 46 23 48 | www.diez-brillen.de