

# CORTINA

Die Zeitung für Freunde der italienischen Alpenküche

VOM CAFE & RESTAURANT CORTINA IN OBERHOF

## Italienisches Alpenfrühstück immer Samstags und Sonntags ab 9.00 Uhr.

### Unser Bergbauernfrühstück

Spiegelei auf einer Scheibe warmen Leberkäse vom Mangalitzer Wollschwein mit Bärlauchsenf und sauren Gurken, Tiroler Milchkonfitüre, Butter und Bauernbrot, knusprige Vinschgauer und Bergbauernjoghurt mit frischen Früchten.

Alle italienische Alpenfrühstücke sehen Sie auf unserer Website:  
[www.restaurant-cortina.de](http://www.restaurant-cortina.de)

### Ein Auszug aus unserer Frühlings-Saisonkarte

Mit unserer verlockenden Bergbauernküche aus Südtirol und Italien geht es in die neue Saison. Lassen Sie sich von uns verwöhnen. Wie wär's zum Beispiel zum Auftakt mit einem knackigen Frühlingsalat mit Löwenzahn und Gänseblümchen-Vinegrette dazu warmer Ziegenkäse gratiniert mit hausgemachtem Brennessel-Honig-Chutney, dann zum Hauptgang vielleicht Zander mit Bärlauchkruste, Kartoffeln und Frühlingsgemüse in unserem Bergkräuterpesto geschwenkt und zum krönenden Abschluss leckerste hausgemachte Erdbeer-Topfenknödel mit Amarettinibrösel und Erdbeer-Minz-Sauce?

### Ein kleiner Einblick in die Spargelkarte

Als Vorspeise empfehlen wir Ihnen Spargelsalat mit einem knusprigen Kartoffel-Lauch-Möhren Rösti und krossem Pancetta (italienischer Bauchspeck) oder Spargelsuppe mit Brotwürfeln, geröstet in hausgemachtem Bergkräuterpesto und als Hauptgericht reichen wir Ihnen Spargel mit Filet von der Reinanke (ein köstlicher Süßwasserfisch aus Österreichs Seen) mit Kartoffeln und Zitronen-Butter.



### Liebe Leserinnen, liebe Leser,

heuer im Frühling wird in unserer Küche nach alter Bergbauernart aus Südtirol und Italien gekocht. Auf den Wunsch, Ihnen bodenständige Schmankerl anzubieten, sind wir gekommen, als wir in Kindheits-erinnerungen schwelgten und uns von leckeren Gerichten erzählten, die uns unsere Mutter und Oma liebevoll zubereiteten. Auch lief uns das Wasser im Munde zusammen, als wir uns von Liebesspeisen aus dem Urlaub in Italien und Tirol heiß redeten. Mit unseren neuen Gerichten aus der guten, alten Bergbauernküche aus Südtirol und Italien, möchten wir auch Sie glücklich stimmen.



Und das Sie sich vielleicht für ein paar Momente, Minuten, Stunden wie im Urlaub fühlen, sorgen Yvonne, Bianca, Michael und ich im Service!

Herzlichst Ihre Katja Fröhlich

*Katja Fröhlich*

## Spinatknödel in Salbeibutter

### Zutaten:

500 g altbackene Brötchen	200 ml Milch
500 g frischen Blattspinat	4 Eier
10 frische Salbeiblätter	2 kleine Zwiebeln
10 Esslöffel Butter	Salz, Pfeffer, Muskat

### Zubereitung:

Zwiebeln fein würfeln. In einer Pfanne die Zwiebelwürfel in einem Esslöffel Butter glasig anschwitzen. Spinat waschen, kurz in kochendem Wasser blanchieren, grob hacken und zu den Zwiebeln geben. Brötchen würfeln. Die Eier verquirlen und mit der Milch das Brot übergießen. Den Spinat mit den Zwiebeln dazugeben und alles vermengen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Aus der Masse 12 Knödel formen und in leicht kochendem Salzwasser ca. 20 Minuten auf kleinster Stufe gar ziehen lassen.

Salbeiblätter in Streifen schneiden und mit der übrigen Butter anschwitzen. Die fertigen Spinatknödel kurz in der Salbeibutter schwenken. Dazu passt ein bunter Frühlingssalat.

Guten Appetit wünscht Ihnen  
Horst, Christian und Christine aus der Cortina-Küche



## So is(s)t man in Südtirol

**"Man braucht nicht viel, kann aber trotzdem glücklich und zufrieden sein."**

Südtirol ist Sonne, atemberaubende Landschaft, Gastfreundschaft pur und immer auch eine traditionelle und hervorragende Küche.

Um Letztere soll es hier in unserem kleinen Beitrag gehen, denn die Südtiroler Küche gehört zu den Dingen, die sich die Bewohner über Jahrhunderte bewahrt haben.

Man liebt und benutzt stets frische, einheimische Produkte, kocht nach überlieferten Rezepten aus Uromas Zeiten und dass es immer noch schmeckt, kann jeder bestätigen, der einmal hier gespeist hat.

Normalerweise nimmt Herr und Frau Südtirol schon seit Gedenken täglich fünf Mahlzeiten ein und natürlich hat sich mit der Zeit die Zusammensetzung etwas verändert. Was heute das Nutella-brötchen zum Frühstück ist, war früher eine Brennsuppe aus Wasser, Mehl und Milch.

Auch das zweite Frühstück, das sogenannte „Neindern“ (Frühstück um 9) hat sich vor allem in den hart arbeitenden Berufsgruppen gehalten.

# Tiroler Abend

bei DIEZ brillen kontaktlinsen

ROLF steht für Holz, Herz und Chuzpe.  
Entdecken Sie am 5. Mai 2012 ab 17.00 Uhr  
die ganze Welt der feinen, designprämierten  
Holz- und Steinbrillen aus Tirol. Neben den  
Original ANSBACHTALER Musikanten, erwartet  
Sie an diesem stimmungsvollen Abend eine  
Verkostung von Tiroler Qualitätsweinen und  
Schmankerln.

Auf Ihr Kommen, gerne auch in Tracht, freut sich  
Familie Diez, Daniela Engel und Christian von Rolf.  
Wir bitten Sie um Reservierung bis zum 2. Mai

**DIEZ**  
brillen kontaktlinsen

Glaspavillon am Steinweg, Suhl  
T. 03681 . 46 23 48  
[www.diez-brillen.de](http://www.diez-brillen.de)



ROLF



Heute isst man vor allem viel Obst oder ein Schinkenbrot, früher hingegen gab es Speck oder Wurst nur in den „guten“ Jahren.

Und wo man zum Mittag in Uromas Zeiten tagein und tagaus Knödel aß, gibt es heute eine wohl-schmeckende und traditionelle Küche, die sich ihre Einfachheit bewahrt hat, aber trotz allem sehr abwechslungsreich ist.

Zum Marende, der Mahlzeit am Nachmittag, gab es ein Gläschen Wein und wenn vorhanden – Speck, Brot und Käse. Heute wird diese Art der Mahlzeit nur noch in den südtiroler Bergen zu sich genommen.

Die fünfte und letzte im Bunde der Mahlzeiten ist wie auch bei uns das Abendessen. Während im restlichen Italien relativ spät zu Abend gegessen wird, isst man in Südtirol um 19.00 Uhr recht früh und das Abendessen ist dabei auch variantenreicher als früher, wo es natürlich Knödel gab.

So mancher Südtiroler braucht auch heute noch fünf Mahlzeiten und wer einmal von Großmutterns Teller kosten möchte, der kann dies in vielen Landgasthöfen in Südtirol jetzt noch tun. Und für alle, die nicht gleich so weit verreisen möchten – Auch bei uns im Cortina gibt es ausgewählte traditionelle Südtiroler Speisen.

Cortina Echo

## Ausflugstipp - Das schöne Lütschetal

Wenn Sie Ihre Tour am Cortina beginnen, laufen Sie zunächst durch das Zentrum von Oberhof in Richtung Tankstelle, unterqueren die Landstraße Zella-Mehlis-Luisenthal und starten dann am Waldrand in Richtung Lüt-sche Talsperre.

Die ca. 10 km lange, familienfreundliche Tour führt Sie zunächst vorbei am Löffelbühlfelsen zur Hohen Tanne. Dort kann man wunderbar auf einer hölzernen Bank die Sonne und Ruhe des Thüringer Waldes genießen. Sie spazieren weiter bergab, nach ca. 3 km erreichen Sie den Campingplatz an der Lüt-sche, sowie den Stausee welcher im Sommer zum Baden, Boot-fahren und Ausspannen einlädt.

Auf dem Rückweg in Richtung Oberhof passieren Sie das idyllisch ge-legene alte Waldschwimmbad. Ein Geheimtipp ist auch die Abkürzung über die Schlossbergkanzel mit herrlichem Ausblick auf die Lüt-sche und Um-gbung. Von dort geht es dann über den Lärchenkopf direkt nach Oberhof zurück. Viel Vergnügen.



# 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: 21.000 Exemplare

Impressum



## Bergbauern-Schmankerl

**1. Schmankerl:** Erbsensuppe mit geröstetem Bauernschinken und Vinschgauerbrötchen.

**2. Schmankerl:** Frühlingsalat mit Löwenzahn und Gänseblümchen-Vinegrette dazu warmer Ziegenkäse gratiniert mit einem Brennessel-Honig-Chutney.

**3. Schmankerl:** Zander mit Bärlauchkruste auf herzhafter Tomatensauce.

**4. Schmankerl:** Limonensorbet mit frischer Minze.

**5. Schmankerl:** Osttiroler Lamnbraten in einer Kräuter-Senf-Marinade mit hausgemachten Brezenknödeln und herzhafter Sauce dazu gibt es Frühlingsgemüse in Bergkräuterpesto geschwenkt.

**6. Schmankerl:** Weizenbier-Tiramisu mit frischen Erdbeeren.

## Veranstaltung

### Komödiantisches Improvisationstheater

begleitet von italienischen und tiroler Bergbauern-Schmankerln

**Am Samstag, 21. April 2012 um 18.30 Uhr**

Theater auf Zuruf! Sie bestimmen, was die Künstler vom Improsanttheater aus Erfurt für Sie spielen sollen. Berlusconi auf der Bergalm, Romeo und Julia in Oberhof... Keine Geschichte ist geprobt, jede Geschichte ist eine Premiere und jede Szene wird es nur einmal geben. Ein Abend bestehend aus Situationskomik, Emotionen, Augenblicken und köstlichen Schmankerln aus unserer italienischen Alpenküche.

Unsere Veranstaltungen zum Saisonauftakt sind recht schnell ausgebucht. Bitte reservieren Sie Ihren Tisch unter: T. 036842 . 2 23 23

**49,- €**

Preis pro Person mit Menü und Theater



Impressionen vom *Witt's Theater* - Abend Nov. 2011

