



CORTINA ECHO

Die Zeitung für Freunde der italienischen Alpenküche

◀ Unsere Gewinner:
Familie Schreiber

VOM CAFE & RESTAURANT CORTINA IN OBERHOF

Italienische Alpenfrühstücke

immer Samstags, Sonntags und an Feiertagen ab 9.00 Uhr.

Frühstück Bauerngröstel

Rühreier mit gerupften Graubrotknödeln, Speck und Zwiebeln, hausgemachte Zwetschgen-Marmelade, Butter, Brot und Brötchenkorb. Eine kleine Schale Herbstobst.

Alle italienische Alpenfrühstücke sowie unsere Saisonkarte, hausgemachte Pastagerichte und knusprigen Steinofenpizzen sehen Sie auf unserer Website: www.restaurant-cortina.de

Ein Einblick in unsere Herbstkarte

- ✦ Steinpilz-Bouillon mit kleinen Leberknödeln.
- ✦ Carpaccio vom Hirschkalbsrücken mit Birnen, Nusskrokant und Parmesanhobel.
- ✦ Gemischte Blattsalate mit gebratenem Bergkäse, Steinpilzen, Preiselbeeren und Traubenvinaigrette.
- ✦ Hirschkalbsrücken auf kräftiger Wildsauce mit steirischem Rahmkürbis und Graubrotknödeln.
- ✦ Spanferkelkotelett mit herzhafter Senfkörner-Apfelsaft-Sauce, Südtiroler Sauerkraut und Kartoffelstampf.
- ✦ Zanderfilet, kross gebraten, auf Apfel-Weißweinrisotto mit Zitronenthymian.
- ✦ Bachsaibling mit Schüttelbrotkruste auf steirischem Rahmkürbis.
- ✦ Linguine aus dem Parmesanlaib mit Fleisch vom Hirschkalb, Weißweibirnen und Preiselbeeren.
- ✦ Fantastische hausgemachte Lasagne mit geschmorten Rindfleisch und Kürbis.
- ✦ Bandnudeln mit Schüttelbrotbröseln, gebratenen Tiroler Gamswurz und gemischten Wald-Pilzen.
- ✦ Südtiroler Zwetschgenknödel mit Mohnbutter und Vanillesauce.
- ✦ Karamell-Tiramisu mit Brombeeren.

Ab dem 1. Adventswochenende gibt es unsere Winterkarte.

Liebe Freunde

der italienischen Alpenküche!

Jetzt, wo die Tage wieder kürzer werden, kann man die länger werdenden Abende genießen und auch wir haben uns mit unserer neuen Herbstkarte wieder viel Leckeres und Raffiniertes für Sie ausgedacht. Deftige Speisen für kühle Abende, neue Gerichte mit hochwertigem, regionalem Fleisch, Fisch, saisonalen Pilzen, Gemüse und Früchten.

Als Rezept zum Nachkochen verrät Ihnen Isabell das Geheimnis einer deftigen Berglinsen-Cremesuppe.

Außerdem erfahren Sie in dieser Ausgabe des Cortina Echo, wie es unseren Gewinnern der Verlosung in Cortina d'Ampezzo gefallen hat und natürlich mehr über unsere Novemberveranstaltung mit Musik Fritz und seiner Harmonika.

Viel Spaß beim Schmökern und einen guten Start in den Herbst.



Herzlichst, Ihre Katja Fröhlich

Katja Fröhlich

Rezept



Berglinsen-Cremesuppe

... etwas Deftiges für die kalte Jahreszeit

Zutaten für 4 Personen:

150 g Berglinsen
1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe
50 g Porree (nur das Weiße)
50 g Staudensellerie
30 g Butter
100 ml Weißwein
1,2 l Gemüsefond
125 ml Schlagsahne
Salz, Pfeffer

Zubereitung

Linsen kurz abspülen, in einem Sieb abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauch fein schneiden. Porree und Sellerie putzen und klein schneiden. Zwiebel und Knoblauch in der Butter ohne Farbe andünsten. Porree, Sellerie und Linsen zugeben, 5 Minuten dünsten. Wein, Fond und Sahne dazugießen. Mit Salz, Pfeffer, Nelken und Lorbeer würzen. Zugedeckt bei mittlerer Hitze 10 Minuten garen, dann 30 Minuten offen bei milder Hitze garen. Suppe mit dem Schneidstab fein pürieren.

In einer schönen Schale angerichtet und mit Sahne garniert ist die Berglinsen-Cremesuppe eine leckere, deftige Mahlzeit für kühle Tage. Als herzhaftes Topping kann man kross gebratene Scheiben von Tiroler Gamswurzeln in die Suppe geben (Falls Sie diese nicht zur Hand haben, eignen sich natürlich auch in Scheiben geschnittene und gebratene Thüringer Mettwurstchen).

Guten Appetit wünscht Ihnen

Isabell Luck

Feinste Holzbrillen

aus Tirol
servieren wir -
für Ihren guten
Geschmack.

DIEZ ♦
brillen kontaktlinsen

Gaspavillon am Steinweg Suhl
www.diez-brillen.de



RIMLF
SPECTACLES

Die Gewinner unserer Reise waren begeistert.

In der letzten Ausgabe unseres Cortina Echos hatten wir die glücklichen Gewinner unserer Aktion "Küren Sie ihr Lieblingsgericht" bekanntgegeben.

Inzwischen hat Familie Schreiber aus Sömmerda die Reise ins 1000m hochgelegene Wellnessresort bei Cortina d'Ampezzo angetreten und war sichtlich angetan von ein paar wundervollen Urlaubstagen in den beeindruckenden Dolomiten.

„Wir haben ein paar sehr angenehme Tage in einem wirklich schönen, kleinen und gepflegten Hotel mit schöner Außenanlage in San Vito verbracht“, schreiben Sie über Ihren Aufenthalt im 4-Sterne Parkhotel Ladinia und das freut uns natürlich sehr.

Als kleines Dankeschön an unser Restaurant haben sie uns einige Bilder zukommen lassen, die wir Ihnen natürlich nicht vorenthalten wollen.



Stellenanzeige

Wo bedienen Freude macht!

- › Du liebst es, Gäste zu verwöhnen und Ihnen ein Stück Urlaubsflair zu schenken?
- › Du magst die Abwechslung?
- › Du schätzt ein sehr kollegiales, faires, wertschätzendes und herzliches Betriebsklima?
- › Du möchtest dort arbeiten, wo andere Urlaub machen?
- › Du bist teamfähig, engagiert und zuverlässig?

Dann freuen wir uns darauf, Dich kennenzulernen, denn wir suchen ab sofort **Verstärkung für unser Service-Team**. Für ein telefonisches Gespräch vorab und zur Vereinbarung eines Vorstellungstermins wende Dich bitte an Katja Fröhlich. Telefon: 036842 . 2 23 23.



CORTINA
italienische alpenküche

Platz 1! Bestes Restaurant in Oberhof*

Vielen Dank nochmal an alle, die bei der Abstimmung mitgemacht haben, auch bei unserer Gewinn-Aktion "Küren Sie Ihr Lieblingsessen". Es wird bestimmt nicht unsere letzte gewesen sein.

* bei Restaurantkritik und Tripadvisor!

CE

CORTINA ECHO

Impressum | Herausgeber:

CORTINA

Italienische alpenküche

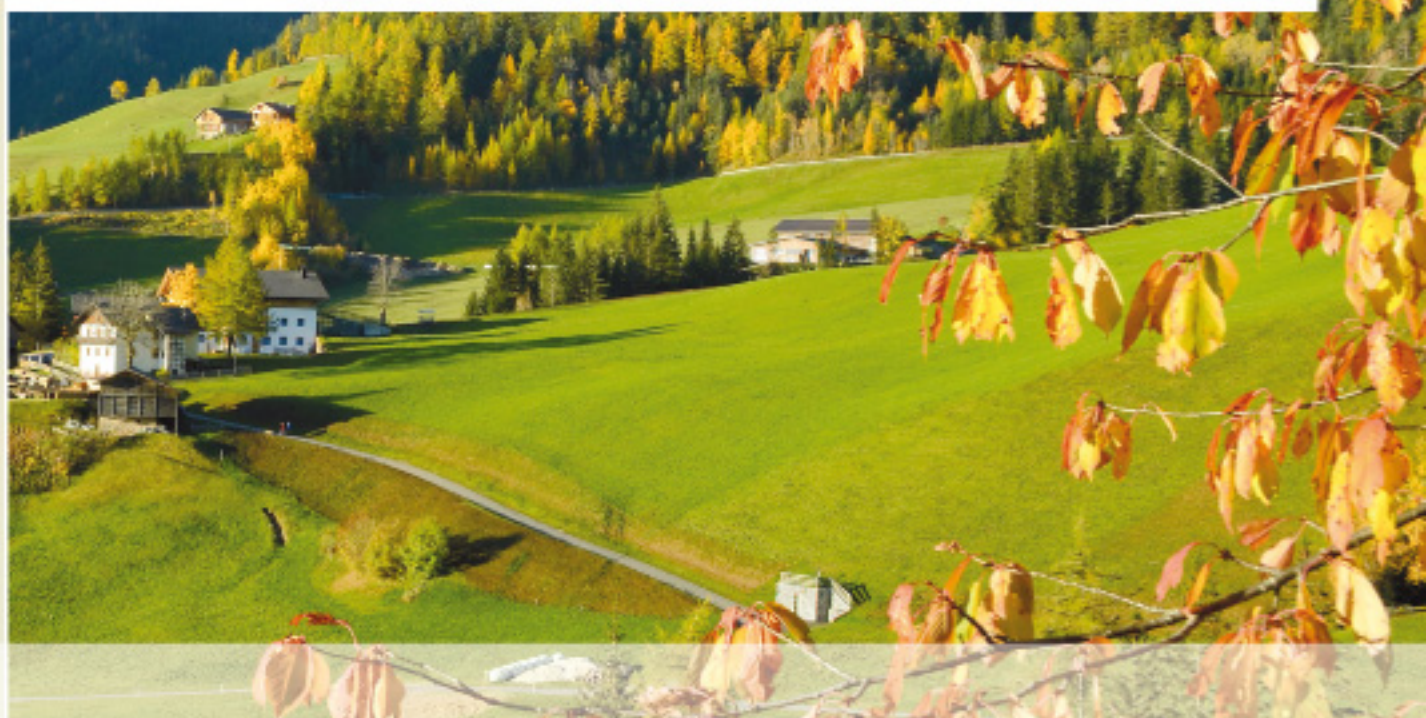
Dr. Theodor-Neubauer-Strasse 8
98559 Oberhof | T. 036842 . 2 23 23
www.restaurant-cortina.de

Konzeption: VISPLAN

Zeisighügel 9 | 98528 Suhl-Goldlauter
T. 03681 . 4 13 52 59 | www.vis-plan.de

Layout+Satz: www.promoart.de

Auflage: 15.000 Exemplare



Herbstveranstaltung

Stimmungsvoller Abend mit „Musik-Fritz“

am Samstag den 8. November 2014, 18.30 Uhr

Fetzig-poppige Volksmusik mit anspruchsvollen und humorvollen Texten verarbeitet und aus dem Bauch kommend, das ist Musik-Fritz. Bekannt ist Musik-Fritz seit vielen Jahren vor allem als Frontmann, Sänger und Entertainer der fernsehbekannten Ansbachtaler. Freuen Sie sich auf einen stimmungsvollen Abend mit leckeren Tiroler Schmankerln.

**Kartenvorverkauf und Reservierung im Restaurant
oder telefonische Bestellung unter:
T. 036842 . 2 23 23**

Tiroler-Menü

- ✦ Berglinsen-Cremesuppe mit gebratenen Gamswurzen.
- ✦ Gemischte Blattsalate mit gebratenen Scheiben von der Hechtrolade und Traubenvinaigrette.
- ✦ Wildschweinrollbraten mit Südtiroler Kochschinken, Zwiebeln und getrockneten Pflaumen auf kräftiger Wildsauce mit Graubrotknödeln und geschwenktem Rosenkohl.
- ✦ Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster.

49,90 € pro Person
incl. Menü und Musik

Möchten Sie
zweimal im Jahr
unser Cortina-Echo
erhalten?

Gerne schicken wir
Ihnen dies persönlich zu.
Senden Sie uns einfach
eine E-Mail oder füllen Sie im
Restaurant die Cortina Echo-Karte
aus und geben diese in die aufge-
stellte Adressbox.



Impressionen unserer Frühlings-Veranstaltung „Italienischer Abend“

