



# CORTINA ECHO

*Die Zeitung für Freunde der italienischen Alpenküche*

## *Alpine Frühstücke mit Südtiroler Spezialitäten*

Immer samstags, sonntags und feiertags ab 9.00 Uhr bis 11.30 Uhr.

### **Sonnenaufgang-Schmankerl im Herbstnebel in Bayern und Italien**

- ◆ Weißwürste mit süßem Senf, Brezel und Butter.
- ◆ Frische Feigen, Mozzarella, Parmaschinken, Thymianhonig, Ciabatta und Butter.

## *Einblick in unsere Herbstkarte*

NEU: Einzigartige Würztechnik für neue Geschmackserlebnisse!  
Auf dem warmen Salz-Block ...

- ◆ Vitello Tonnato mit gebratenen Schwammerln und Winzertrauben oder
- ◆ Saibling mit marinierten Apfelspalten, dazu gibt es Ciabatta mit Zitronen-Ingwer-Butter
  
- ◆ Törggelen Cremesuppe (Gerste-Weißwein) im knusprigen Brotlaib mit Apfel-Nuss-Speck-Gremolata
- ◆ Hirschrückenmedaillons gebraten mit Schwammerl-Risotto und Beluga Linsen
- ◆ Geschmorte Spanferkelhaxe auf Cidre-Quitten-Kraut und Brezenknödel
- ◆ Waller gebraten mit hausgemachten Kürbisgnocchi in Salbeibutter und Cidre-Quitten-Kraut
- ◆ Topfen-Zwetschgenknödel mit Cantuccini-Butterbröseln und Vanillesauce
- ◆ Kaiserschmarrn mit Zwetschgenröster

Ab dem 15. November kochen wir unsere Winter-Schmankerl für Sie!

Liebe Cortina Freunde,

wo schmecken Knödel, Pasta, Braten, Kaiserschmarrn ... in Südtirol am Besten? Wer stellt die ausgezeichnetesten Weine und Spirituosen her? Wer produziert köstlichen Käse nach alter Tradition? Dies und viel mehr spüren wir für Sie, vom 7. bis 10. November in Südtirol, mit unserem Team auf und bringen all die Delikatessen mit. Und nicht nur das, unsere Köche haben die Ehre mit dem renommierten Spitzenkoch Herbert Hintner zu kochen.

Es bleibt spannend im Cortina. Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Schmökern und eine genussvolle Zeit bei uns!

Herzlichst Ihre

*Kristina Földes*





# Wir gehen auf die Reise

Vom 7.-10. November sind wir mit unserem gesamten Cortina-Team auf kulinarischer Entdeckungsreise in Südtirol. Wir werden die besten Weine der Region verkosten, die prämierte Brennerei Ortler besuchen und vieles mehr, die Delikatessen mit Tradition und Herzblut herstellen. Ein besonderes Highlight ist, dass unser Kochteam die Ehre hat, mit Herbert Hintner zu kochen. Auf Facebook berichten wir tagesaktuell von unserer kulinarischen Entdeckungsreise!



„Herbert Hintner ist die vielleicht wichtigste Figur für einen wundervoll zeitgenössischen Küchenstil, in dem sich Regionalität und moderne Küchenstruktur aufs Nützlichste begegnen.“

Jürgen Dollase in der „Frankfurter Allgemeinen Zeitung“

## Jodelahiti

Vielen Dank für die vielen Einsendungen.

Wir sind sehr beeindruckt von den schönen Aufnahmen und werden ein Album mit allen Bildern im Restaurant auslegen. Unsere 8 Finalisten sehen Sie hier. Im Internet ([www.restaurant-cortina.de](http://www.restaurant-cortina.de)) und bei uns im Restaurant können Sie abstimmen, welches wir als das schönste Alpenbild küren dürfen. Der Gewinner wird zu unserer Herbst- Veranstaltung am 12. November 2016 bekannt gegeben. Er oder sie darf sich auf 4 Tage Urlaub auf der romantischen Kreuzwiesenalm für zwei Personen im Romantikzimmer mit Halbpension freuen.

## Das sind unsere 8 Finalisten!

- |  |  |
|--|--|
| A Adler-Lodge von Fam. Ebner;                  | E Dolomiten-Bergtour von F. Brückner;    |
| B Alpenglühen von Karl-Wolfgang Fleißig;       | F Vilsalpsee von Fam. Kückling;          |
| C Drei Zinnen von Jenny und Micha;             | G Dolomiten Klettertour von Ch. Roßmann; |
| D Madritschjoch in 3.123 m von Tina und Ronny; | H Goldene Almwiese von J. Liebetrau;     |





# Knödel nach Cortina Art *Rezept*

**Zutaten:** für 4 Personen (8 Knödel)

350 g Knödelbrot (weiße Semmel oder Toastbrot), 200 ml Milch, 4 Eier, 20 g Butter, 150 g Speck, 1 kleine Zwiebel, 1 Zehe Knoblauch, 60 g fein geriebenen Bergkäse, ½ Bund frische glatte Petersilie, ½ Teelöffel Schabzigerklee, Salz, Pfeffer, Muskatnuss

**Zubereitung:** Ein Tipp vorweg: Alle Zutaten fein schneiden, da sonst der Knödel auseinanderfällt. Die Semmel in ½ cm Würfel schneiden. Eier trennen. Milch und Eigelb (Eiweiß aufheben!) verquirlen und über das Brot geben. Für eine viertel Stunde ruhen lassen. In der Zwischenzeit die Zwiebel sehr fein würfeln und in der Butter samt Speck anbraten. Knoblauch gewürfelt dazu geben und kurz mitanbraten. Der Knoblauch darf nicht braun werden, da er sonst bitter schmeckt. Zwiebel- Speck-Knoblauch und die übrigen Zutaten zum Knödelbrot dazugeben. Dabei mit Feingefühl arbeiten, um die Brotstruktur nicht ganz zu verlieren. Eiweiß steif schlagen und unter die Knödelmasse behutsam unterheben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

Mit der Hand Knödel von 5-6 cm Durchmesser formen.

Die Knödel in kochendem Salzwasser für 15 Minuten köcheln lassen.

Die Knödel Cortina Art schmecken auch köstlich, wenn sie mit frischem Salbei und Butter in der Pfanne geschwenkt und mit Hobel vom Parmigiano serviert werden.

Guten Appetit wünscht Ihnen  
Horst Ogris



## Foto- wettbewerb

### Alpen



Auszeichnung

*Zertifikat für  
Exzellenz*



Wir danken für das stetige, große Lob und die hohen Gesamtwertungen bei tripadvisor! Wir bleiben mit Herzblut dran, um Ihnen immer wieder eine besonders schöne und genussvolle Zeit im Cortina zu schenken!

# Danke



# CORTINA ECHO

Impressum | Herausgeber:

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

Konzeption: Annika Diez | Identitäts- und Raumgestaltung  
Zeisighügel 9 | 98528 Suhl-Goldlauter  
T. 03681 . 4 13 52 59 | www.annika-diez.de  
Layout+Satz: www.promoart.de

Auflage: 4.000 Exemplare

Möchten Sie zweimal im Jahr unser  
Cortina-Echo erhalten?

Gerne schicken wir Ihnen dies persönlich zu.  
Senden Sie uns einfach eine E-Mail an:  
service@restaurant-cortina.de



Herbstveranstaltung

## Fotografische und kulinarische Reise durch die Alpen

am Samstag, 12. November 2016 um 18.30 Uhr

Bernhard Römmelt ist mit seinen ausgezeichneten Foto-Büchern, wie „Sagenhafte Alpen“ und „Südtirol: In den schönsten Bergen der Welt“, zu Gast und erzählt Ihnen persönlich von seinen einmaligen Erlebnissen. Jahn Görting begleitet den Abend musikalisch. Außerdem wird der Gewinner unseres Fotowettbewerbes gekürt.

Freuen Sie sich auf einen geselligen Abend  
mit einem ganz besonderen Schmankerl Menü

- Steirische klare Fischsuppe mit Lachstatar
- Gänseleberterrine Cortina Art mit Zartbitterschokolade, Zwiebel-Rosinen-Chutney und Chicoree-Feldsalat
- Blutorangen-Gewürz-Sorbet
- Rehrücken mit Nusskruste, hausgemachte Kloatzen-Ravioli in Schalottenbutter geschwenkt und mit Ofenkürbis
- Schokoladenküchlein mit Kumquats

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



## Veranstaltungs-Impressionen

Der Rainprecht kommt! - April 2016

