



Neue Alpine Frühstücke mit Südtiroler Spezialitäten
Immer samstags, sonntags und feiertags von 9.00 Uhr - 11.30 Uhr

Leichtes Morgenglück – Gekochtes Ei auf original Gran Biscotto Kochschinken (bester Schinken Italiens), Brunnenkresse-Pesto, Nel fieno Maggengo Käse im Frühlingsheu, Schale Joghurt mit Rhabarber-Kompott & Haferflocken-Amaranth-Honig-Crunch, Meer-salzbutter, Südtiroler Brot- & Brötchenkorb.

Einblick in unsere Frühlingkarte

- ♥ **Bären-Stärkende Suppe** – Boullion vom Frühlingsgemüse mit Bärlauch-Kaspressknödel
- ♥ **Zarte Lamm-Freude** – In Milch geschmorte Lammhaxe mit Tiroler Knödeln und Frühlingsgemüse
- ♥ **Hühnchen im Kartoffel-Heu-Bett** – Saltimbocca vom Hühnchen auf einem Bett von in Heu-Schmalz geschwenkten hausgemachten Gnocchi, grünem Spargel und Datterini Tomaten
- ♥ **Hütten-Rondevous** – Filets von der Bergforelle mit brauner Butter, Polenta-Parmesan-Talem und Frühlingsgemüse
- ♥ **Flitterwochen-Pasta** – Spaghetti mit Flusskrebse, grünem Spargel, Olivenöl extra vergine und Grana Padano Parmesan
- ♥ **Unvergesslicher Moment** – Topfen-Nougat-Knödel

Neu: Saisonal wechselnde Pizzakarte!

- ♥ **Mäh mäh zum Verlieben** – Geschmortes Lammhaxenfleisch, grüner Spargel, Büffel-Mozzarella, Knoblauch und Brunnenkresse-Pesto
- ♥ **Alpen Quattro Formaggi** – Paradeiserause und vier Käsesorten: Fontina Almkäse, Alpen-Bauernkäse, Büffel-Mozzarella, Gorgonzola

All unsere Pizzen und die komplette Saison-Karte auf www.restaurant-cortina.de

Ab dem 13. Juni kochen wir unsere Sommerkarte für Sie!

Liebe Cortina Freunde,
jodelahiti, heuer gibt es was zu feiern.
20 Jahre Cortina (Liebe)! Bei unserer Frühlingsveranstaltung wird es ganz viel Herz'! Stimmung geben mit einem fantastischen Südtiroler Liebes-Dinner. Auch möchten wir Danke sagen, dass wir mit viel Herz unsere Liebe zur Gastlichkeit und Südtiroler Küche tagtäglich leben dürfen! So haben wir uns überlegt, Ihnen noch mehr jahreszeitliche Abwechslung mit Delikatessen und Ambiente zu bieten. Ab jetzt werden ALLE Gerichte, auch Frühstücke und Pizzen mit den köstlichsten Gaumenfreuden der Saison und aus Südtirol für Sie gekocht!
Es bleibt spannend im Cortina. Ich wünsche viel Spaß beim Schmökern und eine genussvolle Zeit bei uns!

Kristina Földes



Cortinas erklimmen kulinarische Gipfel in Südtirol!

Ein kleiner Reisebericht unserer Genussreise von Katja Fröhlich

4 Tage, 1.842 km, 37 Köstlichkeiten, 8 Stunden Koch-Inspiration mit Sternekoch Herbert Hintner, 5 grandiose Menschen, die außergewöhnliche Genussprodukte produzieren und ganz viel Südtiroler Herzlichkeit haben wir nach unserer Team-Reise freudig hinter uns! Mitgebracht haben wir für Sie 19 ausgesuchte Delikatessen!

Jag eins – den ersten, „starken“ Gaumengenuss erlebten wir bei Alexander Ortler, der zum Elitekreis der besten Brenner gehört. Wir finden zu Recht, denn wer mit so viel Hingabe, Ehrlichkeit und Liebe Edelbrände mit natürlichen und fruchttypischen Aromen herstellt, verdient die mehrfachen Prämierungen. Als wir hinter die Kulissen schauen durften und dabei Alexander Ortler kennengelernt haben, waren wir hin und weg. Derart sympathisch und mit Leidenschaft dabei, so dass wir uns sehr freuen, seine Edelbrände im Cortina anbieten zu dürfen.

Am zweiten Jag war unser Koch-Team beim grandiosen Koch Herbert Hintner. Nicht nur um – ganz selbstlos – mit ihm zu genießen, sondern viel mehr mit dem Sternekoch – ein Südtiroler Original – die kulinarische Bandbreite der traditionellen und raffinierten Südtiroler Küche zu kochen. Mit seinen Geheimtipps für echte norditalienische Schlutzkrapfen, perfekte Gnocchi, sensationelle Tiroler Knödel, fluffige Topfen-Marillen-Knödel, himmlischen Kaiserschmarrn und und und kochen Horst, Maik, Alex, Denny und Till für Sie!

Das Service-Team und ich hatten sich an diesem Tag nach Ritten aufgemacht, um die Herstellung der sorten- und naturreinen Bergapfelsäfte vom Obsthof Kohl zu entdecken. Wir waren voller Bewunderung, mit welchem Enthusiasmus und visionären Denken, Thomas Kohl auf über 900 Metern seine Apfelbäume zum prächtigen gedeihen gebracht hat, hegt und pflegt, die Äpfel einzeln von Hand geerntet werden (aber erst wenn sie wirklich reif sind) und in den früheren Stadel kommen, um schonend gepresst und abgefüllt zu werden. Thomas Kohl tüfelt immer wieder daran neue Ideen perfekt zu verwirklichen und einzigartige Gourmet-Bergapfelsäfte zu kreieren. Wir haben sie in Weingläsern genossen und waren überrascht, wie außergewöhnlich ein Apfelsaft schmecken kann. Unser Favorit ist der fein säuerliche und aromatische Elstar – er schmeckt wie aus Omas Garten. Den berausenden und inspirierenden Tag haben wir gemeinsam sehr genussvoll und gesellig im Seehofkeller in Kaltern ausklingen lassen! Das Restaurant bietet eine atemberaubende Kulisse: Blick auf die Dolomiten, den Kalterer See zu Füßen und alpines Flair gepaart mit herzlicher Gastlichkeit!





Reise Südtirol



Am dritten Tag sind wir alle „Cortinas“ nach Vintl zur Feinkäserei Capriz gefahren. Ein Reise-Tipp für Käseliebhaber! Auf sehr erlebnisreiche Art und Weise bekommt man Einblicke in die handgeschöpfte Feinkäserei. Natürlich mussten wir bei der Gelegenheit die besten Südtiroler Käsesorten für Sie verkosten!

Anschließend besuchten wir eine der traditionsreichsten und renommiertesten Kellereien Südtirols. Von den ca. 500 Weinbaubetrieben in Südtirol überzeugen uns schon lange die ausgezeichneten Weine der Kellerei Erste und Neue. Von denen Sie sicherlich bereits einen bei uns genossen haben. Wir wollten noch tiefer in die Welt der Weine eintauchen und zukünftig eine besondere Rarität im Restaurant anbieten. Christoph Fischer von der Kellerei Erste und Neue hat uns auf den Geschmack vom granatroten, samtigen Puntay Lagrein gebracht.



Unseren letzten Reisetag haben wir im Patscheiderhof ausklingen lassen. Tim Mälzer war mit seiner Sendung „Kitchen impossible“ dort und musste die Knödeltris, welche im Patscheiderhof die Besten Südtirols sind, nachkochen. Wir danken Familie Rottensteiner für den besonders genussvollen Knödel-Abend!

Eine Reise die wir nie vergessen! Mit vielen neuen Südtiroler Spezialitäten, Inspirationen im Gepäck und erfüllten Herzen sind wir in unsere Heimat zurückgekommen und freuen uns, Sie im Cortina damit zu verwöhnen.

Herzlichst Ihre Katja Fröhlich

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
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 oder füllen
Sie im Restaurant die Cortina Echo-Karte aus
und geben diese in die aufgestellte Adressbox.



Frühlingsveranstaltung

"Genuss, Musi und ganz viel Herz 'l- Stimmung"

am Samstag, 01. April 2017 um 18.30 Uhr

Mit Sängerin Regina Hellmann aus München. Freuen Sie sich auf
internationale, moderne und Austria-Pop Liebeslieder!

Südtiroler Liebes-Dinner

Schmetterlinge im Bauch

Apfelblüten-Sekt mit Ribisel-Granita

Traum paar zum Dahinschmelzen

Tomaten-Cappuccino & Jakobsmuschel umhüllt von Lachs
auf einem Nest von grünen Spargel-Linguine mit
lauwarmen Zitronen-Vinaigrette Nieselregen

Pasta-Liebe im Heubett

Schlutzkrapfen mit grünen Spargel und Fontina-Käse
Füllung auf leicht scharfem Heu-Schmalz

Prickelnde Abkühlung

Rhabarber-Prosecco Sorbet

Wilde Hasenhochzeit

Hasenrückenfilet sagt ja zu weißen und grünen Polentanocken
mit jungen Vanille-Möhren und Holundersauce

Unvergessliche süße Momente

Erdbeeren mit Eierlikör-Zabaione treffen auf kleinen Topfen-Nougat-Knödel

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



Stellenanzeige

Was zeichnet unsere Cortina-Welt aus?

Unser einmaliges, kollegiales und engagiertes Team!

Wir suchen Verstärkung für unsere „Cortinas“ an der Theke,
im Service und in der Küche!

Du kannst Dich auf übertarifliche Ent-
lohnung, ein tolles und faires Team
freuen! Wir freuen uns auf Dich!

Melde Dich bei Katja Fröhlich
036842 . 2 23 23
www.restaurant-cortina.de