



CORTINA
italienische Alpenküche

CORTINA ECHO

Die Zeitung für Freunde der italienischen Alpenküche

Neue Alpine Frühstücke mit Südtiroler Spezialitäten

Immer samstags, sonntags und feiertags von 9.00 Uhr - 11.30 Uhr

Bauernglück – Gerupfter Knödel mit Gamswurz, roten Zwiebeln und Eiern in der Pfanne gebraten, Fassbutter und Südtiroler Brotkorb mit Vinschgerl

Einblick in unsere Herbstkarte

- ♥ **Herbstlicher Maronenschmaus** – Maronenschaumsuppe im Brotlaib
- ♥ **Hausgemachte Rösti mit Räucherlachs oder Hinderlanger Hirschschinken**
- ♥ **Tiroler Schwarzwildbraten** mit Rahmwirsing, Tiroler Knödel (ohne Speck) und Weissweibirne mit Preiselbeeren
- ♥ **Fleischlose Knödel-Lust** – Tiroler Semmelknödel (ohne Speck) mit Rahmschwammerl (Steinpilze und Pfifferlinge)
- ♥ **Pasta** – Tagliatelle mit Scampi, hausgemachtes Pesto, Rucola und Parmesanobel
- ♥ **Tiroler Speck- und Wurstbrettl** – Gekochter Blütenkaiserschinken, Tiroler Schinkenspeck, Gamswurz, Bauernkranzerl, Senf, Kren, Essiggürkchen, Fassbutter und Südtiroler Brotkorb mit Vinschgerl
- ♥ **Dessert** – Hagebutten-Tiramisu

Neu: Saisonal wechselnde Pizzakarte!

- ♥ **Waldfreude** – Schwammerl mit roten Zwiebeln, Knoblauch und Bauernkranzerl
- ♥ **Winzerschmaus** – Weintrauben, Winzerkäse, Rucola und Pinienkerne

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

Ab Ende November kochen wir aus unserer Winterkarte für Sie!

Liebe Cortina Freunde,

Heuer gibts im Cortina Echo neben vielen Infos natürlich auch wieder einen kleinen Blick auf unserere neuen Herbst-Schmankerl. So wartet bei Ihrem nächsten Besuch deftige Tiroler Landküche auf Sie z.B. unsere Maronensuppe im Brotlaib oder hausgemachte Röstis mit Hinderlanger Hirschschinken. Probieren sollten Sie unbedingt auch Horst's leckeres Kürbiskernparfait – das Rezept dazu finden Sie im Innenteil. Und die Gewinner unseres letzten Fotowettbewerbes haben Ihnen einen kurzen Reisebericht von der Kreuzwiesenalm mitgebracht. Zünftig wirds bei unserer Herbstveranstaltung mit "Hans im Glück". Lassen Sie sich überraschen. Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen und Probieren.

Herzlichst Ihre

Kristina Földes



Kürbiskern-Parfait

Zutaten

100 g Kürbiskerne
100 g Zucker
8 Eigelbe

100 g Puderzucker
400 ml Sahne, geschlagen
3 EL Kürbiskernöl

Zubereitung:

Kürbiskerne in einer Pfanne ohne Fett rösten. Den Zucker bei mäßiger Hitze in der Pfanne goldbraun karamellisieren lassen. Die Kürbiskerne dazugeben und nur kurz mit dem Zucker glasieren. Die Kürbiskerne auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und auskühlen lassen.

Eigelb und Puderzucker in einer Metallschüssel über dem heißen Wasserbad cremig aufschlagen (das dauert ein bisschen). Ist die Masse schön cremig, die Schüssel sofort in eiskaltes Wasser setzen und kräftig weiter rühren, bis die Masse langsam zäh wird.

Den Kürbiskernkrokant klein hacken und unter die Eismasse rühren. Die steifgeschlagene Sahne Portionsweise vorsichtig unterheben und das Öl leicht unterrühren. Die Parfaitmasse in eine mit Frischhaltefolie ausgekleidete Form füllen, mit selbiger abdecken und für mindestens 4 Stunden in das Gefrierfach stellen.

MeinTipp: Das Kürbiskern-Parfait lässt sich leichter aus der Form nehmen bzw. portionieren, wenn man es etwas antauen lässt. Ein optisches Highlight und ausgesprochen lecker ist das Parfait übrigens mit einem fruchtigen Brombeer-Holunderbeeren-Kompott.

Guten Appetit

Ihr Horst Ogris



Veranstaltungs-Impressionen

vom Stimmungsvollen Abend mit "Musi & Herzstimmung" im April 2017





"Alm-Schmankerl"

"Gipfelglück Campill"

"a Ruah"

"die Flitterwochenhütte"

„Es war ein unvergessliches Erlebnis“

Die Gewinner unseres letzten Fotowettbewerb's, Frank und Silke Brückner, haben uns einige Eindrücke ihrer schönen Reise geschickt, die wir Ihnen natürlich nicht vorenthalten möchten.

... aus der eMail mit den vielen tollen Bildern an uns:

„Meine Frau und ich sind gerade von unserem wunderschönen Almurlaub zurückgekehrt. Wir hatten sehr erholsame, entspannte Sonnentage auf der wohl schönsten Alm Südtirols. Und das Essen erst, ein Genuss. Wir kannten die Südtiroler Küche zwar schon von anderen Aufenthalten, aber dass man nach ausgedehnten Bergwanderungen auf so einer entlegenen Alm solche Köstlichkeiten serviert bekommt, war schon toll.

Danke liebes Cortina-Team, dass Sie diesen Fotowettbewerb ausgeschrieben haben und wir somit die Gelegenheit hatten, dem Alltag für ein paar Tage zu entfliehen. Auf der Kreuzwiesentalm kann man wirklich „Oscholtn“.

Es war ein unvergessliches Erlebnis! Natürlich haben wir, wie ihr sehen könnt, auch fleißig fotografiert.

Vielen lieben Dank!
Frank und Silke Brückner“

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.



Herbstveranstaltung

Musik aus den Bergen mit Hans im Glück

am Samstag, 11. November 2017 um 18.30 Uhr

Zu unserer diesjährigen Herbstveranstaltung haben wir uns natürlich
wieder für Sie ins Zeug gelegt. Freuen Sie sich auf einen zünftigen
Abend mit Köstlichkeiten aus der Tiroler Landküche
und Livemusik aus der Heimat.

Zünftige Tiroler Schmankerl

Marinierte Scampis nach Cortina Art neben Feldsalat

Steinpilz-Rahmsuppe
mit Vinschgerl-Brotstängele

Geschmorter Gamsbraten
mit Tiroler Knödel und Apfel-Rotkraut

Kaiserschmarrn-Parfait mit Zimtkirschen



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

Was zeichnet unsere Cortina-Welt aus?

Unser einmaliges, kollegiales und engagiertes Team!

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

Du kannst Dich auf übertarifliche Entlohnung sowie auf ein tolles und
fares Team freuen! Und wir freuen uns auf Dich!

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

Stellenanzeige

