



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

Hüttenmorgen zu zweit

Räucherlachs mit Zitronen-Confit, Südtiroler Speck, Bauernkranzerl, Gamswurz, Käse aus dem Kastanienblatt, Kastanienhonig, Heublumengelee, Zwetschgenmarmelade, zwei gekochte Eier, Naturjoghurt mit Brombeer-Holunderbeerenkompott, Zitronen-Thymian-Butter, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Vinschgerl.

Einblick in unsere Herbstkarte

- ♥ **Fruchtige Kürbiscremesuppe** mit gerösteten Kürbiskernen und Steirischem Kürbiskernöl
- ♥ **Herbstliche Blattsalate** mit hausgemachtem Quitten-Dressing, Roter Beete und gerösteten, gehackten Maronis
- ♥ **Hausgemachte Erdäpfel-Kürbis-Rösti** mit Hindelanger Hirschschinken
- ♥ **Tafelspitz** mit Rosenkohl, Bratkartoffeln und Meerrettich-Sauce
- ♥ **gebratenes Saiblings-Filet** aus dem Bergbach mit Zitronen-Thymian-Butter und hausgemachten Gnocchi
- ♥ **Herbst-Lasagne** mit Wildschwein-Hack und Ofen-Kürbis
- ♥ **Dessert** – Hausgemachte Marillen-Topfenknödel mit zerlassener Butter und Amarettinibrösel

Neu: Saisonal wechselnde Pizzakarte!

- ♥ **Herbst- Glück (vegetarisch)** – mit Winzertrauben, Gorgonzola, Winzerkäse, Rucola und gerösteten, gehackten Maronis
- ♥ **Waldschrat** – Schwammerl, rote Zwiebeln, Bauernkranzerl, Knoblauch, Oliven und halbtrocknete Tomaten

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

Ab Ende November kochen wir unsere Winterkarte

Liebe Cortina-Freunde, das neue Cortina Echo ist da und mit ihm kommt – nach diesem einmaligen Sommer – bestimmt auch ein schöner Herbst. In dieser Ausgabe geben wir euch einen Einblick in unsere herbstliche Speisekarte, zeigen euch ein paar lohnende Reiseziele in Südtirol und hoffen natürlich auf euer Kommen zu unserer Herbstveranstaltung. Neben einem zünftigen und leckeren Menü sorgen dieses Mal die Waldspitzbuben für den musikalischen Rahmen. Außerdem lüftet Anja das Geheimnis um ihren einzigartigen Baumkuchen dem "Wurzelsepp" – Nachbacken ist äußerst zu empfehlen. Wir hoffen, dass ihr Spaß am Lesen habt, freuen uns auf euer Feedback und natürlich auch auf euch persönlich in unserem Restaurant.

Herzlichst eure

Kosja Folbig



Die schönsten Urlaubsziele in Südtirol - Teil 1

Wir lieben Südtirol und haben schon viele Urlaubstage an so wunderschönen Orten verbracht, dass wir euch ein paar davon gerne kurz vorstellen möchten. Vielleicht weckt das ja eure Reise- und Wanderlust und ihr geht bald selbst auf Entdeckertour.

Die drei Zinnen - Das Wahrzeichen der Dolomiten
Bei den drei Zinnen handelt es sich um drei gigantische Bergobelisken, die nahezu jedes Titelbild Südtiroler Reiseführer zieren. Nicht umsonst natürlich, denn eine Wanderung im Hochpustertal ist die absolute Empfehlung. Atemberaubende Natur, gute Luft, herrliche Berggipfel und gemütliche Alpenhütten machen jede Wanderung zum unvergesslichen Erlebnis. Auch das einmalige und magische Farbenspiel an den Drei Zinnen lockt alljährlich viele staunende Besucher an, wenn sie sich von steingrau bis ins glühende Rot verfärben.

Das malerische Bozen

Die Bozener Lauben laden schon seit dem Mittelalter zum „Shoppen“ ein und sind auch heute ein Besuchermagnet, für alle die gern in historischer Umgebung und malerischen Gassen und Gängen einkaufen. Natürlich kommt auch das kulinarische in Bozen nie zu kurz. Unser Tipp: Eine Stadterkundung mal abseits der normalen Wege – viel Schönes ist dabei zu entdecken.

Eine Empfehlung für Geschichtsinteressierte und für einen wettermäßig nicht so tollen Wandertag, ist das Archäologiemuseum von Bozen. Dort liegt in einer Kühlkammer mit dem „Ötzi“ die wohl berühmteste Mumie der Welt. Sie ist über 2500 Jahre alt und wurde in den 90ern von zwei deutschen Bergwanderern im Tisenjoch entdeckt.

Der Keschnweg

Das Eisacktal ist unser Favorit für den Herbsturlaub. Eine Wanderung auf dem sogenannten Keschnweg (Kastanienweg) von Kloster Neustift bis Schloss Runkelstein lässt einen den Herbst in seiner vollen Pracht erwandern. Zahlreiche Einkehrmöglichkeiten gibt es natürlich auch, sodass auch für das leibliche Wohl bestbestens gesorgt ist. Man kann den ganzen Weg in einzelnen Etappen gehen oder aber auch nur in Teilabschnitten. Schloss Runkelstein gehört beispielsweise zu den sehr wenigen Schlössern in Südtirol, die ganzjährig (außer sonntags) geöffnet sind. Das sehr gut erhaltene Schloss aus dem 13. Jahrhundert bietet viel Geschichte zum Anfassen und umfangreiche Wandmalereien aus dem 14. Jahrhundert.

Drei Zinnen



Südtirol
Urlaub

muss

tirol
Subziele



Hier
man einfach mal gewesen sein ...



Eisacktal



Bozen

Cortina's
Wurzelsepp



Zutaten

6 Eier (trennen)	3 EL Amaretto
250g Zucker	150g Mehl
250g Butter	100g Speisestärke
1 Pack. Vanillezucker	3 TL Backpulver
Bittermandelöl	200g Kuvertüre
100 g Marzipan	

Zubereitung:

Die Eier trennen. Das Eiweiß sehr steif schlagen und bis zur Verwendung kaltstellen. Weiche Butter mit dem Zucker und Vanillezucker schön schaumig rühren, die Eigelbe einzeln unterrühren, einige Tropfen Bittermandelöl dazugeben. Das Marzipan in kleine Stücke schneiden, mit dem Amaretto zu einer geschmeidigen Masse rühren und in die Butter-Ei-Masse geben. Mehl mit Speisestärke und dem Backpulver mischen, in die Masse sieben und gut verrühren. Vorsichtig den Eischnee unterheben. Nun 3 EL der Masse in eine Springform mit Rohrboden geben und mit einem Backpinsel glatt streichen. Auf der untersten Schiene in den auf 175 Grad vorgeheizten Backofen geben und ca. 3-4 min. backen, sodass eine schöne braune Oberfläche entsteht. Mit dem Rest des Teiges so weiter verfahren, bis alles alle ist. Wenn der Kuchen fertig ist, gut auskühlen lassen und mit geschmolzener Kuvertüre überziehen.

Guten Appetit
Eure Anja



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.



Die Waldspitzbuben



Herbstveranstaltung

Zünftige Musik mit den Waldspitzbuben

am Samstag, 17. November 2018 um 18.30 Uhr

Zu unserer diesjährigen Herbstveranstaltung wird zu zünftiger Livemusik geschunkelt, gegessen und gelacht. Die zwei Vollblutmusiker Maik und Raimar bringen Sie mit Gitarre und Akkordeon durch einen stimmungsvollen Abend mit viel Witz und Charme.

Menü

Bruschetta-Variationen herbstlich & bunt

Alpbachtaler Heu-Biersuppe

Hirschroulade nach Cortina Art mit Südtiroler Speck, Bimenspaltten und Heublumen-Gelee gefüllt und dazu herzhaft Wildsauce, gebratene Kräuterseitlinge und Tiroler Speckknödel

Lebkuchenmousse mit Grand Manier-Orangen

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



Veranstaltungs-Impressionen

vom Stimmungsvollen Abend mit "Heiterer Schunkelmusik" im April 2018

