



CORTINA
italienische Alpenküche



CORTINA ECHO

Die Zeitung für Freunde der italienischen Alpenküche

Alpine Frühstücke im Frühling

Immer samstags, sonntags und feiertags von 9.00 Uhr

Morgenglück zu zweit

Hausgebeizter Lachs mit Zitronen-Confit, Südtiroler Speck, Bauernkranzerl, original Südtiroler Kochschinken „Blüten-Kaiser“, Brennesselkäse, Löwenzahn-Honig, Heublumen-Gelee, Erdbeermarmelade, zwei gekochte Eier, Naturjoghurt mit Apfel-Holunderblütenkompott, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Vinschgerl

Einblick in unsere Frühlingkarte

- ♥ **Erbsen-Spargelcremesuppe** mit Radieschen
- ♥ **Carpaccio** vom Weidelamm mit nativen Olivenöl, Ziegenfrischkäse mit Basilikum und Ofenbaguette
- ♥ **Frühlingssalat** mit Wildkräutern und Blattsalaten, Holunderblüten-Dressing, Erdbeeren und Minz-Pesto
- ♥ **Stelze vom Tiroler Berg-Lamm** mit deftiger Sauce, Tiroler Spinatknödel und Speckbohnen
- ♥ **Wildlachsfilet und Garnelen** auf Spargel-Risotto mit Zitronen-Confit
- ♥ **Knödel-Tris** Spinat-, Käse- und Bärlauch- Knödel mit brauner Butter und frisch gehobelten Parmesankäse
- ♥ **Dessert** – Hausgemachter Erdbeer-Topfenknödel mit zerlassener Butter und Vanillesauce

Neu: Saisonal wechselnde Pizzakarte!

- ♥ **Schäfers Freude** – Lammfleisch, rote Zwiebeln, halbgetrocknete und frische Tomaten und Frühlingskräuter-Topfen
- ♥ **Holzfüller** – Hackfleisch-Bemmerl, Tiroler Schinken-Speck, rote Zwiebeln, Oliven und Mozzarella-Kugeln

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

Ab Mitte Juni kochen wir unsere Sommerkarte

Liebe Cortina-Freunde,

unser neues Cortina Echo ist da und auch der Frühling steht bereits in den Startlöchern. Neben einem kleinen Einblick in unsere neue Speisekarte mit saisonalen alpinen Gaumenfreuden, erwarten euch Infos zu unserer alljährlichen Frühlingsveranstaltung mit dem allseits beliebten Hans im Glück und einem leckeren Almwiesmenü. Freuen dürft ihr euch auch auf den zweiten Teil unserer Südtiroler-Reistipps. Und natürlich gibt es wieder ein Rezept zum Selbermachen. Dieses Mal erklärt euch unsere Timi, wie man einen fluffigen Kaiserschmarrn zubereitet. Übrigens gibt es bei uns täglich frischen hausgebackenen Kuchen nach Großmutter's Art – sehr lecker! Viel Spaß beim Lesen und Kochen und auf bald bei uns im Cortina.

Herzlichst eure

Katia Feldner



Die schönsten Urlaubsziele in Südtirol - Teil 2

Haben wir eure Reise- und Wanderlust schon entfacht? Hier im Zweiten Teil unserer Urlaubsziele in Südtirol gibt es noch ein paar Geheimtipps.

Bergseen – smaragdgrün oder tiefblau

Beliebt bei Wanderern sind ja neben den Bergen, Hochalmen auch die vielen klaren Bergseen, welche es hier reichlich gibt. Natürlich sind sie allesamt zu kalt zum Baden, dafür aber ausgestattet mit einem ganz besonderen Charme, mit smaragdgrünen oder tiefblauem Wasser. Optimal für eine tiefenentspannte Rast. Wer baden möchte, fährt hingegen (vielleicht sogar mit dem Rad wie wir) zum der Kalterer See. Umgeben von mediterraner Landschaft ist er der wärmste der Alpen! Er begeistert nicht nur durch seine sehr gute Wasserqualität sondern auch durch seine Farbenpracht!

Wandern von Alm zur Alm

Gemütlich wandern und a Rastl tua – was für ein Genuss. Eine unserer Wanderung im Hirzgebiet oberhalb von Schenna führte uns bei wundervollem Wetter von Saltaus mit der Seilbahn hinauf zur Bergstation. Von dort ging es auf einem angenehmen Wanderweg hoch zur Mahdalm auf 1990m. Nach einer kleinen Jause mit Blick auf die traumhafte Bergkulisse wanderten wir weiter bergab, vorbei an blühenden Almkräuterwiesen und begleitet von vielstimmigem Vogelgezwitscher. Unser zweites Ziel, die Gomp Alm, ist übrigens ein wahrer Geheimtipp für Genießer! Ihre vorzügliche Küche bietet haus-eigenes Brot und frisch zubereitete Almkost von den Bauern aus der Region. Richtig lecker!

TIPP: Wer diese Wanderung in den Juni legt kann die traumhafte Alpenrosenblüte bewundern.

Wahre Wunder – die Rittner Erdpyramiden

Unsere Entdeckertour beginnt in Klobenstein, von dort nach Lengmoos bis zum Wanderweg (dieser ist sogar kinderwagentauglich) ins Erdpyramidental. Dort an den Aussichtsterrassen kann man die Rittner Erdpyramiden gut bewundern – dahinter die imposanten Dolomiten – einfach grandios!

Übrigens: Erdpyramiden sind Erosionsphänomene und entstehen dort, wo in den Tälern eiszeitlicher Moränenlehm der Gletscher abgelagert wurde. In Verbindung mit Wasser wird diese Ablagerung zu einem lehmigen Brei, welcher zu Tal fließt. Aber unter großen Steinen bleibt der Lehm vom Regen geschützt; so bilden sich die Erdsäulen, die bei jedem Niederschlag höher werden.

Südtirol



Hier
muss man
gewesen



Erdpyramiden



... einfach mal sein ...



Almrosenweg



Certina's
Kaiserschmarrn

Zutaten

1 Eßl Milch
380g Mehl
1/2 TL Salz
6 große Eier

Rosinen
Butterschmalz
Puderzucker
Preiselbeerkompott

Zubereitung:

Mehl in die Milch sieben, Salz dazu geben und gut verquirlen, so dass keine Mehlklümpchen entstehen. Dann die Eier aufschlagen und trennen. Die Dotter zum Kaiserschmarrnteig geben und verrühren. Eiklar in einem extra Becher zu Eischnee aufschlagen. Ein Drittel vom Eischnee in den Kaiserschmarrnteig rühren. Den restlichen Eischnee dazu geben und vorsichtig unterheben. Butterschmalz erhitzen. Nun mit einem Schöpflöffel den Teig 1 bis 2 cm hoch in die Pfanne gießen und ein paar Minuten warten. Ist der Teig leicht angebacken, kann man die Rosinen darauf verteilen. Wenn der Kaiserschmarrn unten eine gute Farbe bekommen hat, den Teig in der Mitte teilen und die beiden Hälften umdrehen. Durch das Teilen lassen sich die beiden Hälften leichter umdrehen. Nun noch auf der zweiten Seite backen und anschließend den Kaiserschmarrn in kleine Stücke zupfen. Noch einmal kurz in der Pfanne schwenken und auf vorgewärmte Teller anrichten. Den fluffigen Kaiserschmarrn mit Puderzucker bestreuen und mit warmen Preiselbeerkompott servieren!

Probiert es aus – es ist super lecker!
Eure Timi

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

Frühlingshafter Hüttenabend mit Hans im Glück

am Samstag, 6. April 2019 um 18.30 Uhr

Heiter wirds an diesem Frühlingsabend bei uns im Cortina,
denn unser allseits beliebter Hans im Glück ist bei uns zu Gast!
Lassen Sie sich verwöhnen mit stimmungsvoller Hüttengaudi
und einem deftig-leckeren Almwiesn-Menü.

Menü

Wildkräutersalat, gegrillte Scampi mit
Zitronengras und Chili und Ofenbaguette

Kresseschaumsuppe mit Stangerl vom Vinschgerl

Ossobuco mit grünen und weißen Spargel und Omas Erdfrüchtestampf

Weißes Schokoladen-Pistazien-Parfait
auf Erdbeer-Minz-Kompott

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



Hans im Glück



Veranstaltungs-Impressionen

vom stimmungsvollen Abend mit den "Waldspitzbuben" im November 2018

