



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

Herbstliches Almfrühstück für zwei

Hausgebeizter Lachs mit Zitronenkonfit, Südtiroler Speck, Bauernkranzerl, original Südtiroler Kochschinken „Blüten-Kaiser“ mit Maronen-Thymianmousse, Tiroler Weinkäse, Kastanien-Honig, Heublumen-Gelee, Zwetschgenmus, zwei gekochte Eier, Naturjoghurt mit Birnenkompott, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Vinschgerl.

Einblick in unsere Herbstkarte

- ♥ **Berglinsensuppe** mit gebratenen Gamswurzeln
- ♥ **Gebackener Heu-Milch-Camembert** mit Zwetschgenröster und Walnüssen
- ♥ **Radicchio** und herbstliche Blattsalate mit Orangenfilets, Granatapfelkernen und Balsamikodressing
- ♥ **Hirschgulasch** mit Portweinsauce, Tiroler Speckknödel und Weinsauerkraut mit Trauben
- ♥ **Gebratenes Lachs-Filet** mit Steinpilz- Risotto und Parmesan
- ♥ **Älplermagronen** mit Birnenkompott „Maccheroni vom Senner“
- ♥ **Mohn-Walnuss-Tiramisu** – mit Birnenkompott

Neu: Saisonal wechselnde Pizzakarte!

- ♥ **Hütten-Vroni** – Kürbisspalten, Erdäpfelstreifen, Südtiroler Speck, Knoblauch, Mascarpone, Rosmarin
- ♥ **Fesche Gerti** – Lauchpizza mit Pilzen, Oregano und Gorgonzola

NEU !!!!! Alle Herbst-Pizzen auch mit Vollkornteig möglich.
All unsere Pizzen und die komplette Saison-Karte findet ihr auf
www.restaurant-cortina.de

Ab Ende November kochen wir unsere Winterkarte

Liebe Cortina-Freunde,
jetzt, wo die Tage wieder kürzer werden, freut ihr euch bestimmt wie ich, auf lange gemütliche Abende in geselliger Runde. Auch bei uns im Cortina wird es wieder sehr gemütlich und deftig. Mit unserer Herbstkarte kommt viel Gutes auf den Tisch - neue Gerichte mit hochwertigem, regionalen Fleisch, Fisch, Pilzen und Gemüse der Saison.

Außerdem möchte ich euch mein persönlich liebstes Urlaubsziel in Südtirol vorstellen – Camping vom Feinsten! Ich denke, auch ihr werdet begeistert sein. Etwas Leckeres zum Nachbacken haben wir natürlich auch wieder parat – Anja verrät euch das Rezept unserer saftigen Tiroler Walnusstorte.

Auch erfährt ihr mehr über unsere Herbstveranstaltung mit den Suhler "Rubebötzle". Das wird mit Sicherheit ein stimmungsvoller Abend. Ich wünsche euch einen wundervollen Herbst, einen traumhaften Winter und viel Spaß beim Schmökern.

Herzlichst eure

Kosja Fölbi



Unser liebstes Urlaubsziel "Schlosshof Südtirol Resort"

Wir lieben die Berge, das Campen und natürlich Südtirol. Fast jedes Jahr fahren wir dorthin, weil es für uns eine der schönsten Wohlfühlzeiten ist.

Auf dem 5* Luxury-Campingplatz findet man alles was das Camperherz begehrt, erlesenen Komfort und Südtiroler Gastfreundschaft. Wer nicht campen möchte, kann sich in eines der zauberhaften Zimmer im angrenzenden 3* Charme-Hotel Schlosshof einquartieren lassen.

Inmitten von Obstgärten gelegen, lässt das Resort in Lana bei Meran kaum Wünsche offen. Mediterranes Ambiente, familiär herzliche Atmosphäre, rundum herrlichste Natur und eine traumhafte Bergkulisse – hier kann man wirklich abschalten, relaxen und für ein paar Tage den Alltag vergessen.

Das Resort bietet einen großen Wellnessbereich mit kostenfreien Innen- und Außenpools, finnischer Sauna, Ruhe- & Relaxbereichen sowie revitalisierenden Duschen. Diese sind besonders nach langen Wandertagen sehr zu empfehlen. Auch im Genießer-Restaurant, das auf mediterran-italienische Gerichte spezialisiert ist, kann man sich rundum verwöhnen lassen.

Übrigens – das Zentrum von Lana befindet sich nur einen Kilometer entfernt. Meran erreicht man nach einer 15-minütigen Fahrt und Bozen nach 20 Kilometern.

Unser Ausflugs-Tipp

Ein Besuch des sehr schön gelegenen „Pfandlerhof“ im Passeiertal auf 1.050m Höhe lohnt sich zu jeder Jahreszeit. Dort auf der Sonnenterrasse gibt es hausgemachte Südtiroler Spezialitäten inmitten der Natur. Der Hof gehört übrigens auch der Familie Lanthaler, was einmalige Köstlichkeiten und Gastlichkeit garantiert. Hier vom Pfandlerhof-Plateau, nur 20 km vom Schlosshof Resort entfernt, genießt man den wohl schönsten Ausblick auf das Passeiertal mit Blick bis nach Meran!

Die Familie Lanthaler und das Team vom Schlosshof Resort freuen sich auf Sie!

Schlosshof





Pfandlerhof

Zutaten (für eine Torte Ø 24 cm)

für den Boden

5 Eier (trennen)
1 Prise Salz
125g Zucker
1 Pack. Vanillezucker
100 g Mehl
1/2 Tel. Backpulver
3 El Kakaopulver
150 g Walnüsse
(gemahlen)

für die Creme

5 Blatt Gelatine 200g Mascarpone
200 g Walnüsse 300g Schlagsahne
1/2 Bio-Orange 75ml Espresso
100g Zucker



Zubereitung:

Backofen auf 180°C Ober-Unterhitze vorheizen. Die Eier trennen. Das Eiweiß sehr steif schlagen und kaltstellen. Eigelb mit dem Zucker und Vanillezucker schaumig rühren. Mehl, Backpulver, Kakaopulver und gemahlene Walnüsse vermischen und den Mix unter die Eigelbmasse rühren. Anschließend den Eischnee unterheben. Den Teig in eine vorbereitete Springform geben, glatt streichen und ca. 30 min auf der mittleren Schiene goldbraun backen. Den Nussboden herausnehmen und abkühlen lassen.

Gelatine in kaltem Wasser einweichen, die Walnüsse grob hacken, Orange heiß abspülen, die Schale in Zesten abschälen und den Saft auspressen. Die Mascarpone mit dem Zucker verrühren, die Sahne steif schlagen und kalt stellen. Orangensaft in einem kleinen Topf erhitzen, Gelatine ausdrücken, zum warmen Saft geben und vorsichtig auflösen. Vom Herd nehmen und 4 El Mascarponecreme in die Gelatinemischung rühren. Diese Mischung zurück zur restlichen Mascarponecreme geben und unterrühren. Alles abkühlen lassen.

Den Nussboden einmal waagrecht halbieren. Den unteren Boden auf eine Tortenplatte setzen und mit Espresso beträufeln. Die geschlagene Sahne unter die Mascarponecreme heben, die Hälfte davon auf den Boden streichen, die Hälfte der Nüsse darauf streuen und mit dem 2. Boden bedecken. Darauf die übrige Creme streichen und die restlichen Nüsse darauf verteilen. Die Torte mit den Orangenzesten garnieren und abgedeckt mind.

3 Std. kalt stellen. Dann mit ein bisschen Puderzucker bestäuben und servieren.

Guten Appetit Eure Anja



Rezept

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.



Die Rubebötze



Herbstveranstaltung

Hüttenmusik mit den Suhler Rubebötzen

am Samstag, 09. November 2019 um 18.30 Uhr

Heiter geht es her zu unserer Herbstveranstaltung. Die drei "Rubebötze" (Rübegeistler) Michael Schindhelm (Akkordeon), Uli Leipold (Klarinette) und der Doppelolympiasieger Dietmar Schauerhammer (Gitarre) bringen mit zünftiger, handgemachter Musik in Thüringischer und Alpenländischer Art das ganze Cortina in Schunkellaune. Dazu gibt es Deftiges aus der Südtiroler Küche!

Menü

Kürbismousse mit gebratenen Steinpilzen

•
Speckknödelsuppe

•
Kalbsackerl mit Petersilienwurzelstampf

•
Karamell-Pflaumen mit Frischkäse-Eis



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

Veranstaltungs-Impressionen

von unserem "Frühlingshaften Hüttenabend" im April 2019

