



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

Gipfelglück für Zwei – Hausgebeizter Lachs mit Zitronen- Confit, Südtiroler Speck, Bauernkranzerl, Südtiroler Hirschschinken, hausgemachtes Schmalz, DeVin- Kas, Alm-wiesen- Gelee, Zwetschgen- Marmelade, zwei gekochte Eier, Joghurt- Topfen mit Beeren, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Vinschgerl.

Einblick in unsere Herbstkarte

- ♥ **Weißer Bohnen-Supp'n** mit gebratenem Tiroler Schinkenspeck
- ♥ **Carpaccio vom Rinderfilet** mit Kürbis-Thymian-Mousse, Rucola, gerösteten Kürbiskernen und verfeinert mit steirischem Kürbiskernöl
- ♥ **Pellkartoffel mit Kräutertopfen** und hausgebeiztem Lachs dazu Zitronen- Confit
- ♥ **Herzhafter Sauerbraten** vom Almochs mit Tiroler Knödel und gebratenem Kürbisgemüse
- ♥ **Saftig gebratenes Lachsfilet** auf Spaghettini in Kürbis-Zwetschgen-Pesto geschwenkt, mit Schafskäse, Rucola und Parmesanobel
- ♥ **Tiroler Knödel** mit Rahm-Schwammerl und Blattpetersilie

Neu: Saisonal wechselnde Pizzakarte!

- ♥ **Hütten-Vroni** – Kürbisspalten, Erdäpfelscheiben, Südtiroler Speck, Knoblauch, Mascarpone, Rosmarin
- ♥ **Dahoam** – Rucolapizza mit Tomaten, Tiroler Hirschschinken, Beeren- Chutney und Parmesanobel

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

Ab Ende November kochen wir die Gerichte für Sie aus unserer Winterkarte!

Liebe Cortina Freunde,

die Tage werden wieder kürzer und behagliche Gemütlichkeit zieht in die Wohnzimmer ein. Genau wie bei uns! Und auch, wenn unsere Veranstaltung auf das nächste Jahr verlegt ist, möchten wir euch mit viel herzlicher Südtiroler Gastlichkeit verwöhnen und mit den besten Schmankeln aus Wald und Flur begeistern. Einen kleinen Einblick findet ihr hier in unserer Saisonkarte. Eine besondere Delikatesse, nicht nur zu Fisch und Fleisch, ist auch unser selbst gemachtes Zitronen- Confit. Norbert verrät euch das Rezept. Außerdem gibt es von uns wieder einen Geheimtipp für eine wirklich wunder-volle Radrundtour. Ich wünsche Euch viel Spaß beim Schmöckern sowie eine genuss-volle und entspannte Zeit bei uns!

Herzlichst Eure

Katja Felder



Unsere kleine Radtour durchs Salzkammergut

Auch in diesen nicht gerade einfachen Zeiten braucht man mal ein bisschen Urlaub und da wir die Berge nun mal lieben, zog es uns in diesem Jahr zu einer Radtour ins schöne Salzkammergut.

Gestartet sind wir in St. Wolfgang, das für den gleichnamigen wunderschönen See und seine Wallfahrtskirche bekannt ist.

Von dort fuhren wir nach Bad Ischl – das Tor zu den Alpenseen und den Bergen des Salzkammergutes. Der Ort hat viel Sehenswertes zu bieten, so zum Beispiel das Kucheltheater, die Kaiservilla, wo einst Franz Joseph der I. seine Sommer verbrachte. Oder auch das Cafe Zauner, der ehemalige Hofzuckerbäcker, bei dem wir uns einige der zauberhaften Leckereien haben schmecken lassen und auch einige Anregungen geholt haben. Weiter ging es nach Ebensee am Traunsee, bis wir auf dem Campingplatz in Altmünster unser erstes Lager aufschlugen.

So schön das Wasser um uns herum war, so unangenehm war es an diesem Morgen von oben. Was unsere Weiterfahrt erst einmal verhinderte, da es wirklich in Strömen goss. In der Konditorei Baumgartner in Gmunden (sehr zu empfehlen) frühstückten wir also sehr lange und genüsslich, bevor es mittags endlich Richtung Attersee (Seewalchen) weiter gehen konnte.

Der ständige Wechsel von happigen Steigungen und starkem Gefälle war an einigen Abschnitten echt anstrengend und ist wirklich nur trainierten Radfahrern zu empfehlen. Nachdem wir dann aber die letzte Steigung genommen hatten und die Abfahrt zum Attersee nach Nussdorf genießen konnten, erwartete uns ein kristallklares Gewässer, eingebettet in eine Traumlandschaft. Hier, in dieser Idylle, wollten wir unser Zelt aufschlagen.

Leider waren in der näheren Umgebung alle Campingplätze belegt oder ausschließlich für Dauercamper reserviert, so dass wir ein bisschen suchen mussten. Wir stiegen also wieder aufs Rad und fanden etwas später auf dem „Campingplatz Bruchbacher“ – übrigens ein echter Geheimtipp – ein wunderschönes Nachtlager unter Apfelbäumen mit eigener Badestelle und das in absoluter Ruhe. Einfach kann sooo schön sein.



Am dritten Tag ging es weiter am schönen Attersee entlang, Richtung Unterrach. Wir frühstückten dort in einer kleinen Bäckerei direkt am Ufer, bevor wir die 5 km zum Mondsee zurücklegten. Auch hier war es herrlich! Der Radweg rund um den See, von hohen Bergen umrahmt, ist eine absolute Empfehlung, genau wie der gleichnamige Ort mit schöner Uferpromenade und ebenso sehenswerter Innenstadt.

Wir fuhren an der Drachenwand entlang – die Kletterfreunden sicherlich ein Begriff sein wird – wo wir eine kurze Pause einlegten, um im gleichnamigen Wirtshaus einzukehren. Steil bergan ging es dann weiter Richtung Wolfgangsee. Auf diesem Abschnitt mussten wir auch ein paar Kilometer auf der Bundesstraße zurücklegen, wurden aber am Ende mit einem sensationellen Blick auf das schöne St. Gilgen am Wolfgangsee belohnt.

Zurück zum Ausgangspunkt ging es auf einem herrlichen Radweg immer am Ufer des Sees entlang, bis wir wieder in St. Wolfgang ankamen.

Am Ende bleiben die Erinnerungen an ein paar wunderschöne Tage, herrliche Landschaften und eine Radtour von 191 km, die wir euch nur wärmstens empfehlen können.

Herzlichst, eure Katja



*Radtour
Salzkammergut*

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.



Rezept Zitronen Confit

Zubereitung:

Zitrone heiß abwaschen, trocken tupfen und mit einem Sparschäler sehr dünn schälen. Die weiße Haut entfernen. Das Fruchtfleisch der Zitrone kleinschneiden. Jetzt den Holundersirup kurz aufkochen lassen und Zitronenabrieb sowie Fruchtfleisch dazugeben. Wenn alles kocht, den Gelierzucker einrühren und mindestens 2-3 min kochen. Die fertige Mischung in eine Schale geben und abkühlen lassen. Das Confit hält sich im Kühlschrank ca. zwei Wochen.

Zutaten

1 Bio- Zitrone
100 ml Holundersirup
1-2 Löffel Gelierzucker

An Guada
wünscht euch
Norbert



Zitronen-Confit
passt toll zu gegrilltem Gemüse,
Fisch, Fleischbraten oder Geflügel.
Es ist eine tolle Würze in einem Risotto oder
Schmorgericht wie auch eine ausgezeichnete
Marinade zum Einlegen von Grillfleisch.
Probiert es aus, ihr werdet
begeistert sein.



Stellenanzeige



Eintauchen in unsere Cortina-Welt?

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

Dich erwartet eine übertarifliche Entlohnung und natürlich
unser tolles und faires Team, dass sich jetzt schon auf dich freut.

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