



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

Gschmackig für zwei

Hausgebeizter Lachs mit Zitronen-Confit, Südtiroler Speck, Bauernkranzerl, Tiroler Kochschinken „Blütenkaiser“, hausgemachtes Zwiebelschmalz, DeVin-Kas, Almwiesen-Gelee, Erdbeer-Rhabarber-Marmelade, zwei gekochte Eier, Heu-Joghurt und Topfen mit Beeren, Pinienkernen und Löwenzahn-Honig, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Vinschgerl

Einblick in unsere Frühlingkarte

- ♥ **Wildkräuter-Blattsalat** mit Joghurt-Holunderblüten-Dressing, Erdbeeren, gerösteten Pinienkernen und Heumilch-Mozzarella
- ♥ **Saftig gebratenes Alpenlachsfilet** im Kräuterbad, dazu Spargel-Weißwein-Risotto und frisch gehobelten Parmesan obenauf
- ♥ **Bruschetta „ondersch“** mit gebeiztem Alpenlachs, hausgemachtem Zitronen-Confit und mit „Frühlingsgrün“
- ♥ **Herzhafte Berg-Lamm-Stelze** mit Bockbier-Sößle, dazu Risotto mit Spargel und Weisswein und frisch gehobeltem Parmesan obenauf
- ♥ **Waldbad-Knödeli** – Tiroler Bärlauch-Knödel auf einer kleiner Almwiese, mit brauner Nussbutter und Parmesan frisch gehobelt
- ♥ **Hausgemachte Gnocchi** geschwenkt in Brunnenkresse-Pesto, mit gerösteten Pinienkernen und Parmesan frisch gehobelt

Saisonal wechselnde Pizzakarte!

- ♥ **Frühlingszauber** – Grüner Spargel, gekochter Schinken „Blütenkaiser“, halbtrocknete und frische Tomaten und Heumilch-Mozzarella
- ♥ **Fescher Wandersbursch** – Rucolapizza mit Südtiroler Schinkenspeck, Rhabarber-Chutney und Parmesan

Alle Frühlings-Pizzen auch mit Vollkornmeig möglich.

Die komplette Saison-Karte findet ihr auf www.restaurant-cortina.de

Liebe Cortina-Freunde, es ist wieder soweit, unser neues Cortina Echo ist da. In dieser leider immer noch „besonderen“ Zeit (vor allem für uns Gastronomen) haben wir uns für euch auch inhaltlich etwas Besonderes einfallen lassen.

In dieser Ausgabe lernt ihr unser „Cortina Team“ etwas besser kennen, auch diejenigen, welche man vielleicht nicht so oft sieht, die für uns und euer Wohl aber genauso wichtig sind. Horst und mich kennt ihr ja schon seit Jahren.

Natürlich würden wir uns riesig freuen, wenn wir bald wieder öffnen und euch begrüßen können. Gern möchten wir wieder mit euch Feiern und Genießen. Wer weiß, vielleicht ist es ja schon so, wenn diese Ausgabe gedruckt ist. Wir hoffen es! Viel Spaß beim Lesen, bleibt alle gesund und lasst euch nicht unterkriegen.

Herzlichst eure

Katja Felber



Ich heiße Jalil Nazari und komme ursprünglich aus Afghanistan. Ich arbeite seit März 2018 im Cortina und helfe in der Küche. In meiner Freizeit gehe ich gerne spazieren, lese und wie ihr sehen könnt, liebe ich den Schnee! Ich wünsche mir sehnlichst, dass wir alle ganz schnell zu unserem gewohnten Alltag zurückkehren können!

Jalil

Hallo miteinander, ich bin die Yvonne.
Die meisten von euch kennen mich ja als Blümchen.
Ich arbeite jetzt das 10. Jahr hier im Cortina und verrate euch mal mein Lieblingsgetränk. Das ist natürlich der Aperol Spritz. Super erfrischend und zu jeder Jahreszeit ein besonderes Erlebnis! Man denkt an Urlaub in den Bergen Tirols oder an einen schönen Ort Italiens. Natürlich sehr hilfreich in der jetzigen Zeit, wo so gar nix geht. Schade! Aber wenn Katja ihre Türen für euch wieder öffnen darf, kehrt ein und lasst ihn euch schmecken!
Zum Wohle oder doch besser Salute!
Servus und bis bald!

Yvonne



Hällöchen zusammen,
ich bin der Cristian (ohne "h"),
komme ursprünglich aus Rumänien, bin 28 Jahre alt und seit 3 Jahren glücklich im Cortina. Ich bin ein durchgeknallter Reise-Freak!!! Meine Abenteuerlust führte mich schon in 14 Länder und 11 Hauptstädte, wo ich viel Schönes gesehen und erlebt habe.
Zu meinen anderen Leidenschaften gehören Gartenarbeit, Autos, meine Tiere, gute Filme und ab und an ein schöner Abend mit einem saftigem Rindersteak und dem passenden Glas Rotwein dazu.
Bleibt gesund und genießt das Leben (volle Kanne)!
Wir sehen uns im Cortina ... demnächst!!!

Cristian



Wir sind

Wir alle gehören neb Familie und setzen alle euch perfekt zu bewirte nur genießen könnt. In und Liebe zum D probieren auch g euch beim näc

Ich bin Timea, habe einen grünen Daumen und bin sehr naturverbunden. Zu Hause pflege ich gerne meine riesige Menge an wunderschönen Zimmerpflanzen und in meinem Garten baue ich in der Saison leckeres Gemüse an. In ruhigen Stunden greife ich gern zum Buch, puzzle oder schaue mir einen guten Krimi an. Ich liebe den Winter, reise gerne nach Skandinavien in den Schnee, obwohl wir dieses Jahr hier zum Glück auch genug hatten. Ich arbeite seit 2015 im Cortina und ich hoffe sehr, dass wir bald wieder öffnen können, denn nur so könnt ihr sehen, fühlen und schmecken wieviel Freude es uns macht, für euch da zu sein.

Timi



Mein Name ist Petra Hühnl, bin 64 Jahre und arbeite seit Juni 2016 im Cortina. Ich bin das "Mädchen" hinter der Theke. In meiner Freizeit kümmere ich mich mit Herzblut um meinen Gemüsegarten und meine beiden Katzen. Das es sogar meist drei sind liegt daran, dass die Nachbarskatze „Willi“ von meinem Kollegen Cristian auch oft bei uns zu Besuch ist.
Fahrradfahren ist übrigens auch eine meiner Leidenschaften und das nicht nur, weil ich jeden Tag bei Wind und Wetter so zur Arbeit fahre, auch meinen Urlaub verbringe ich gerne in den Bergen, wo mein Rad natürlich nicht fehlen darf.

Petra



Ich bin Hajnalka aus Ungarn, arbeite seit zwei Jahren hier. Ich liebe es unsere Wohnung zu jeder Jahreszeit anders zu dekorieren. Ich habe sehr viele Interessen, ich male gern, mag Reisen und Wandern hier am Rennsteig und bin aber auch für ein gutes Buch oder Spiel jederzeit zu begeistern. Momentan habe ich Escape Room für mich entdeckt – das müsst ihr wirklich einmal ausprobieren. Musikalisch stehe ich auf Hip Hop und Reggae oder Dancehall und mein absolutes Lieblingsessen ist Gänseleber-Parfait.

Hajnalka

Ich bin Laszlo, komme aus Ungarn und koche seit zwei Jahren leidenschaftlich gern für euch hier im Cortina. In meiner Freizeit fahre ich gern Rad, mehr auf die härtere Tour (Downhill, Dirt Jump), mag das Wandern und Reisen. Mein nächstes Traumziel wäre Alaska, aber auch in Norwegen hat es mir schon sehr gefallen. Ich esse für mein Leben gern Steak oder Beefsteak Tatar, dazu ein frisches Bier und ich bin glücklich :-)

Laszlo



Lidia



Hallo, ich heiße Lidia, bin 26 Jahre alt, komme aus Rumänien und bin seit fast zwei Jahren im Cortina. Ich habe mich für die Gastronomie entschieden, weil ich sehr gerne im Kontakt mit Menschen bin. Ich liebe gutes Essen und guten Wein – alles was mit Liebe und hochwertigen Zutaten gemacht ist. Meinen Urlaub verbringe ich gerne in Norwegen und ich liebe Oslo! Es ist eine wunderschöne Stadt! Aber ich fühle mich auch hier in Oberhof pudelwohl und arbeite sehr gerne im Cortina. Ich hoffe, dass ich euch alle bald wieder bei uns begrüßen kann, denn das fehlt mir in dieser Zeit wirklich sehr.

Michael



Hallo liebe Cortina Gäste, mein Name ist Michael, ich bin 37 wohne in Ohrdruf. Durch kleine Umwege gelangte ich im Dezember 2010 ins Cortina, wo ich durch die familiäre Atmosphäre herzlich aufgenommen wurde und mich sehr wohl fühle. In meiner Freizeit bin ich Ehemann und stolzer Papa. In der Natur kann ich abschalten, tanke neue Kraft und Energie. Wie hier beim Schlittenfahren mit meiner kleinen Tochter. Mein Motto lautet: Genieße dein Leben in vollen Zügen. Ich freue mich, euch bald wieder bei uns im Cortina begrüßen zu dürfen.

d Cortina!

en Katja und Horst zur großen Cortina
es daran, für euch perfekt zu kochen und
en, damit ihr den Besuch bei uns einfach
n unserer Arbeit steckt viel Leidenschaft
Detail, wir stehen nie still, sondern
ern immer Neues aus, mit dem wir
hsten Mal überraschen können.
Und das sind wir ...



Norbert

Liebe Grüße aus der Küche. Ich bin Norbert, oder wie meine Kollegen sagen, der Spaßvogel der Gruppe. Ich liebe Sarkasmus und Ironie, nur bei der Arbeit bin ich natürlich sehr akribisch und professionell. Ich bin Profikoch am Tag und Hobbybäcker in der Nacht ... ja, das sind wohl kurz gesagt meine zwei Leben und wie ich das schaffe, das bleibt geheim :-)



Hallo ich bin Claudia, werde aber am liebsten Claudi genannt. Ich bin 42 und seit drei Jahren im Cortina, meinem zweiten zu Hause! Ich liebe Kaffee in allen Variationen, dasselbe gilt für Pasta und Obst. Hobbymässig bin ich meist kreativ unterwegs und schreibe, wenn es die Zeit zulässt, Kurzgeschichten. Ich lese auch unglaublich gerne und viel. Früher habe ich einmal in Oberhof gelebt, jetzt allerdings wohne ich 1,5 Autostunden entfernt. Ich nehme das aber gerne jeden Tag in Kauf, denn wir haben nicht nur großartige Chefs, sondern sind auch ein großartiges Team. Wir sind wie eine große Familie, die auch in schwierigen Zeiten zusammenhält. Deswegen hoffe ich, dass wir bald wieder öffnen dürfen. Bleibt gesund und besucht uns, wenn es wieder möglich ist. Wir alle freuen uns!

Claudi

Nicht vergessen wollen wir natürlich auch Anja Reichel, unsere leidenschaftliche Bäckerin und Servicekraft.

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

Möchtet ihr zweimal im Jahr unser
Cortina-Echo erhalten?

Gerne schicken wir es euch persönlich zu.
Sendet uns einfach eine E-Mail oder füllt
im Restaurant die Cortina Echo-Karte aus.



VOLLGAS



Veranstaltung

Unser Südtiroler Sommerkracher mit Vollgas

am Samstag, 26. Juni 2021 um 18.30 Uhr

Mit den Besten Partyhits aus Schlager, Rock und
Volksmusik bringen Vollgas aus Südtirol gute Laune und
viel Stimmung in unsere diesjährige Abendveranstaltung Ende Juni.
Auch unser sommerliches Schmankerlmenü wird Sie begeistern.

Menü

Almwiesencarpaccio: nach „Cortina Art“

Almbraten von der Gams
mit Spinatknödel und sommerlichem Zupsalat
oder

Filet vom Bachsaibling auf Blattspinat
mit tomatisierten Gnocchis

Erdbeer-Topfenknödel mit brauner Butter und Vanillesauce

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



Brunnenkresse Pesto

Zutaten:

ca. 300g Brunnenkresse
6 El. Pinienkerne
30 g Parmesan
4 Knoblauchzehen
8 El. Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Brunnenkresse waschen, trocken schleudern, Blätter von den Stielen schneiden und hacken. Pinienkerne ohne Fett in einer Pfanne rösten. Parmesan fein reiben, Knoblauch schälen und halbieren und alles zusammen mit dem Öl fein mixen. Im Kühlschrank aufbewahrt und mit Olivenöl bedeckt, hält sich das Pesto ca. 2 Wochen. Es passt wunderbar zu Nudeln, gegrilltem Fleisch oder Fisch – aber auch zu Reis ist es sehr lecker!

An Guade



Rezept

