



# 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

### s'Madel und s'Bursch'l (Frühstück für zwei)

Hausgebeizter Lachs mit Zitronen-Confit, Bergbauernspeck mit Speckmarmelade, hausgemachtes Schmalz, Heublumen-Kas, Woachkas mit Paprika, selbstgemachtes Almwiesen-Gelee, hausgemachte Hagebutten-Brombeer-Marmelade, zwei gekochte Goggelen, Beeren-Grütze mit Vanillesauce und Schokoladenerde, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Ofenbaguette und Vinschgerl vom Dorfbäcker

## Einblick in unsere Herbstkarte

- ♥ Knoblauch-Supp'n mit Sauerrahm-Haube
- ♥ Hausgemachte Rösti mit Kräutertopfen, hausgebeiztem Lachs und Zitronen-Confit
- ♥ Schwarzwildbraten mit herzhafter Bratensauce, Balsamico-Zwiebeln und Tiroler Steinpilzknödel
- ♥ Tiroler Gröstl – Erdäpfelspalten, Leberwurst, Weinsauerkraut, Zwiebeln ... und gaaaaanz viel Liebe
- ♥ Scampi im Pfanner'l mit Ingwer, Chili, Limonenblätter, Strauchtomaten, Hörchennudeln und Zitronen-Confit
- ♥ Dessert – Hausgemachter Zwetschgen-Topfenknödel mit brauner Butter, Vanillesauce und Schokoladenerde

## Neu: Saisonal wechselnde Pizzakarte!

- ♥ Carni-Lust – Kräuter-Schmand, zarte Streifen vom saftigen Rinderfilet, Erdäpfelscheiben, frischer Rosmarin und Olivenöl
- ♥ Jodler Franz – Kräuter-Schmand, Balsamico-Zwiebeln, getrocknete Feigen, frischer Rosmarin, Blauschimmelkäse und geröstete Walnüsse

All unsere Pizzen und die komplette Saison-Karte auf [www.restaurant-cortina.de](http://www.restaurant-cortina.de)

Ab Ende November kochen wir euch die Gerichte unserer Winterkarte.

Liebe Cortina-Freunde, es ist unumstößlich, es wird wieder kälter! Die Vorfreude auf den Herbst mit seinen bunten Blättern zaubert uns ein Lächeln ins Gesicht und erst der Winter – oh, wie wir uns darauf freuen! Lasst uns mit den Schneeflocken tanzen... und dann gemütlich Beisammen sitzen, herzhaft Köstlichkeiten genießen und wohligh eingepackt einen Glühwein trinken. Vielleicht habt ihr ja auch Lust unseren leckeren Almwiesen-Gelee nachzukochen. Das Rezept findet ihr auf der Rückseite, wie auch den nächsten Brauch der Südtiroler. Einen sehr schönen, wie ich finde. Auf der Innenseite wird es erfrischend süffig. Wir stellen euch eine junge Brauerei aus Südtirol vor. Ihr Craft Beer ist nicht nur lecker, sondern auch noch alkoholfrei. Probiert es aus ... Herzlichst Eure

*Katia Tobler*



# Eine junge Brauerei denkt und erfindet Bier neu

Schmackhaftes Bier zu brauen und das ganz ohne Alkohol - Wir finden das grandios! Seit nun einem Jahr haben wir die kultigen Sorten von FREEDL auf unserer Karte und alle sind restlos begeistert. Deshalb machen wir in diesem Cortina Echo einen Ausflug in die Südtiroler-Alpen zur Brauerei Pfefferlechner von Maria und Max, den Pionieren einer neuen Trinkkultur.

## FREEDL

FREEDL ist ein alkoholfreies Craft Beer aus den Alpen. Das junge dynamische Team hat es sich zur Aufgabe gemacht, das beste handwerklich hergestellte alkoholfreie Bier zu brauen, das es gibt, und euch zu ermöglichen, zu trinken, als gäbe es einen Morgen. Alkoholfrei bedeutet für FREEDL nicht nur, den Alkohol aus dem Bier zu entfernen, sondern das Produkt von Grund auf neu zu denken! Seit mehr als drei Jahren entwickeln sie gemeinsam mit ihren Kunden an einer neuen Trinkkultur und überdenken, was Genuss bedeutet!

Das Ziel von FREEDL ist es, die Südtiroler Qualitätsmentalität in Craft Beer zu vereinen und Bier auf originelle und unkonventionelle Weise neu zu interpretieren. So schaffen sie einzigartige und genussvolle Genusserlebnisse! Es entstehen Produkte und eine Kultur die es noch nicht gegeben hat. FREEDL ist der Meinung, dass die Herstellung großartiger Biere mit der Qualität der Zutaten beginnt. Sie beziehen ihre Rohstoffe vorzugsweise aus den Alpen und so nah wie möglich. In Zusammenarbeit mit renommierten Bierinstitutionen haben sie ein Verfahren entwickelt, das es Ihnen ermöglicht, das Beste aus diesen natürlichen Zutaten herauszuholen.

Die Brauerei Pfefferlechner befindet sich mitten in den Alpen in Südtirol. Im Jahr 2019 haben sie das erste alkoholfreie Craft Beer in Italien hergestellt und sie waren damals auch die Ersten in Südtirol, die alkoholfrei brauten.

**SILBER BEIM EUROPEAN BEER STAR AWARD**  
**PLATIN BEIM MEININGER CRAFT BEER AWARD**

Im Jahr 2022 hat FREEDL bereits zwei Preise gewonnen! Ein alkoholfreies Produkt zu schaffen, das alkoholischen Bieren in Bezug auf Komplexität und Geschmack ebenbürtig ist, ist für die kleine Brauerei die größte Motivation. Probieren Sie es! Wir sind überzeugt, auch Sie finden es so köstlich wie wir.



*Braumeisterin*

© Foto: Benjamin Pitscher



Foto: Brauerei | Gabriel Eisath



**FREEDL classic**  
DIE ALKOHOLFREIE NORM

Erfrischend mit einer leichten Zitrusnote. Gebraut mit alpinem Quellwasser, welche das volle Potential der natürlichen Rohstoffe ausschöpft. Das Pale Ale ist als Erfrischung für Bierliebhaber geeignet!



**FREEDL citrino**  
MACHT LUST AUF SOMMER

Das Erfrischungsbeer gebräut mit Zitronenzeste. Diese verleiht ihm einen sommerlichen und belebenden Geschmack. Der Verzicht auf Zucker und künstliche Aromen ermöglichen einen nachhaltigen Erfrischungsmoment.



**FREEDL calma**  
EIN URLAUB FÜR DEINEN GEIST

2-facher Preisträger wird mit hochwertigem Bergbasilikum gebräut, welches auf über 1500 m wächst. Das ausgewogene süßlich-würzige Aroma löst mediterrane Assoziationen aus. Wir nennen es gerne AperoBeer, weil man es als Aperitif und zum Essen genießen kann.

Max & Maria

Foto: Andre Kirsch

## 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.



### JETZT IN JEDER AUSGABE

Ein Brauch, eine Gewohnheit oder eine  
Macke der Südtirolerinnen und Südtiroler.

## Grüße am Berg

Am Berg werden wir alle zu netteren Menschen.  
Während in der Stadt oft wortlos aneinander  
vorbeigelaufen wird, ist es gang und gäbe,  
sich am Berg zu grüßen.

Am besten eignen sich dazu ein  
„Griaßt di“... „Griaßt enk“ oder „Servus“



Wenn man's  
macht, dann  
richtig!



*Lebt euern Traum,  
denn man lebt nur einmal!*

In Handarbeit und mit viel Liebe  
stellen wir unseren Almwiesen-Gelee her.

## Almwiesen-Gelee Rezept

### Zutaten:

eine große Schüssel voller Heu & getrockneter Wiesenblumen, 3l Wasser,  
2 Bio-Limetten, 3 Bio-Zitronen, 1kg Birkenzucker, 1kg Bio-Gelierzucker 2:1

### Zubereitung:

Dazu wird das Heu (am besten aus dem eigenen Garten oder vom  
Bio-Bauern) mit den in Scheiben geschnittenen Limetten und Zitronen  
dem Birkenzucker und dem Wasser vermischt und 2-3 Tage eingeweicht.  
Danach wird der Sud mit einem Leinentuch abgeseiht. Für das Almwiesen-  
Gelee werden nun 1 Liter von dem Sud abgemessen und mit 1 Liter Wasser  
sowie dem Bio-Gelierzucker vermischt und zum Kochen gebracht. Nach ca. 3 min  
eine Gellierprobe machen. Wird das Gelee auf dem Tellerchen fest, können Sie es  
in saubere, heiß ausgespülte Twist-Off Gläser geben und diese sofort verschließen.

