



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

Grete & Gottfried (Frühstück für zwei)

Hausgebeizter Lachs, frisch geriebener Meerrettich, Bergbauernspeck, Frühlingskräuter-Pesto, Speckmarmelade, gekochter Schinken „Blütenkaiser“, hausgemachtes Schmalz, Kuhmilch-Weichkäse „Orsino“, Südtiroler Bergkäse, selbstgemachtes Almwiesen-Gelee, hausgemachte Erdbeer-Marzipan-Marmelade, Löwenzahnhonig, zwei gekochte Goggelen, Bircher Müsli, Fassbutter, Südtiroler Brotkörbel mit Ofenbaguette und Vinschgerl vom Dorfbäcker

Einblick in unsere Frühlingkarte

- ♥ **Grießnockerl** in Rindsbrühe vom Grauvieh
- ♥ **Frühlings-Bruschetta** hausgemachtes Frühlingskräuter-Pesto mit gratiniertem Ziegenkäse und Löwenzahnhonig
- ♥ **Wildkräuter- und Rucolasalat** mit Spargel, Erdbeeren, gerösteten Pinienkernen, Heumilch-Mozzarella und Joghurt-Holunderblüten-Dressing
- ♥ **Kuhstüb – Zartes Rinderfilet und Rumpsteak** g'schmackig mit gebratenen Spinat-Knödelscheiben und Frühlingskräuter-Pesto
- ♥ **Geräuchertes Bachforellen-Filet** auf lauwarmen Erdäpfelsalat mit Gurken, Radieschen und Frühlingszwiebeln, dazu Mousse vom Meerrettich

Neu: Saisonal wechselnde Pizzakarte!

- ♥ **Pizza Bach-Geflüster** – würziges Meerrettich-Mousse, hausgebeizter Alpenlachs, geräuchertes Bachforellen-Filet, Spinat, Parmesan
- ♥ **Pizza Frühlingswiese** – würzige Tomatensauce, grüner und weißer Spargel, Radieschen, Frühlingskräuter-Pesto, geröstete Pinienkerne, Wildkräuter und Heumilch-Mozzarella

All unsere Pizzen und die komplette Saison-Karte auf www.restaurant-cortina.de
Ab Ende Juni kochen wir euch die Gerichte unserer Sommerkarte.

Liebe Cortina-Freunde, man mag es noch gar nicht glauben, wenn man nach draußen blickt, aber die Tage weden immer länger und wärmer. Die ersten zarten Knospen zeigen sich und wir können es kaum erwarten euch unsere Frühlingsschmankerl auch auf unserer gemütlichen sonnigen Außenterrasse zu kredenzen. Lasst euch von uns frühlingshaft verwöhnen. Übrigens, habt ihr schon unseren spritzig frischen "Anderdog" probiert? Nicht? Er kommt aus Südtirol von einem zauberhaften Fleckchen Erde! Mehr dazu auf der Innenseite. Außerdem in dieser Ausgabe, ein Einblick in die Eigenheiten der Südtiroler sowie ein Rezept von einem Frühstücksklassiker für einen energiegeladenen Start in den Tag. Viel Spaß beim Lesen, wir feuen uns auf euch!
Herzlichst eure

Katia Felber



Hof & Wellnessoase

Liebe Gäste, in dieser Ausgabe möchten wir euch nicht nur unseren Lieferanten von dem Cider "Anderdog", dem Apfelspekt "Mali" und dem "JoRo" für unseren Sommerklassiker "Currantino Spritz" vorstellen... nein, wir haben auch einen Geheimtipp für euch! Denn gleichzeitig ist dieser Lieferant, das Farmhouse Torgglerhof, ein absoluter Wohlfühlort für einen besonderen Urlaub in Südtirol.

FARMHOUSE

TORGGLER
HOF



Es ist weder ein gewöhnliches Hotel, noch ein uriger Bauernhof. Das wunderschön in die Südtiroler Landschaft eingebettete Farmhouse-Torgglerhof im Passeiertal ist eine Kombi aus Hof & Hotel. Dort zwischen Apfelbäumen, saftigen Wiesen, hohen Bergen, uralten und auch neuen Häusern wird gemütlich zusammengessen, gelacht, getrunken und genossen – das ganz eigene Torggler-Hof-Leben.

Alle schätzen das Leben hier und lieben das, was sie tun. Und das spürt man. Der familiengeführte Farmhouse-Torgglerhof ist erfrischend einzigartig. Und weil es nicht nur ein Hotel ist, sondern auch ein Hof, kann man hier sogar selbst Teilhaben, sozusagen "Mitleben am Hof" – zum Beispiel bei der Apfelente, der Weinlese oder bei einer Verkostung. Fast alles wird selbst angebaut, die Küche ist fantastisch, die stilvoll eingerichteten Zimmer und die hoteleigene Wellnessanlage ein Traum.

Wir machen fast jedes Jahr einen Ausflug zum Torgglerhof, genießen die Südtiroler Schmankerl dort im schönen Garten und lassen alle Fünfe mal gerade sein.

Eure Katja



Unser Geheimtipp in Südtirol



*Pro Johannis-
Rosmarin-Spritz*



*Apfelcidre
Anderdog*



*Apfelspekt
Mali*



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.



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

Eine Eigenheit Südtiroler

Der Knödel und das Messer

Nie, wirklich niemals solltet ihr beim Essen
von Knödeln ein Messer verwenden! Es wird
nur die Gabel oder der Löffel verwendet. Wer
zum Messer greift, beleidigt schnell mal den
Koch oder die Köchin.

Denn: Messer = harte Knödel!



*Wenn man's
macht, dann
richtig!*

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



Das Müsli nach dem bekannten Arzt Max Bircher-Brenner, ist mit seinen zarten Hafeflocken, süßen Äpfeln und knackigen Nüssen nicht nur lecker und gesund, sondern auch im Handumdrehen zubereitet.

Bircher-Müsli

Zutaten:

200 g Hafeflocken, 500 ml Joghurt,
2 süße Äpfel, 4 EL gehackte Nüsse,
3 EL Cranberries, 2 EL Honig,
2 TL Zitronensaft, 1/2 Banane

Zubereitung:

Die Hafeflocken und Joghurt
verrühren und am besten über
Nacht, mindestens aber 4 Stunden
im Kühlschrank quellen lassen.
Die Äpfel waschen, vierteln, entkernen und
mit einer Reibe grob raspeln. Das Ganze mit
Zitronensaft und Honig verrühren und mit den Nüssen
unter die Joghurt-Hafeflocken-Masse heben. In 4 schöne
Schälchen verteilen und mit Bananen- und Apfelschnitzern sowie
ein paar Nüssen und Cranberries dekorieren und servieren.

A Guade wünscht euch Katja



Rezept