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

Viehscheid für 2 (Frühstück für zwei)
Hausgebeizter Lachs, frisch geriebener Meerrettich, Bergbauernspeck, Speckmarmelade, kalter Braten, Kräutertopfen mit Schabziger Klee, hausgemachtes Schmalz, Scamorza-Käse geräuchert, Südtiroler Bergkäse, selbstgemachtes Almwiesen-Gelee, hausgemachte Zwetschgen-Mus, Kastanienhonig, zwei gekochte Goggelen, Bergbauernjoghurt mit Apfelkompott, Fassbutter, Südtiroler Brotkörbel mit Ofenbaguette und Vinschgerl vom Dorfbäcker

Einblick in unsere Herbstkarte

- ❤ **Gorgonzolacremesuppe** mit Grießnocken, Traubenkernöl, frittierten Salbei
- ❤ **Erdäpfel-Zucchini-Rösti,** handgemacht, mit Mousse vom hausgebeizten Alpen-Lachs
- ❤ **Tiroler Wildsaubraten** aus dem Rohr, gespickt mit Rosmarin und Knoblauch dazu Backpflaumen-Wacholderbeeren-Sauce, herbstliches Grillgemüse und Tomaten-Knödel
- ❤ **Hausgemachte Lasagne,** Wildsau-Hack, Herbstgemüse, Schafskäse, frischer Thymian
- ❤ **Handgemachte Tomaten-Knödel** mit Rahm-Schwammerl und glatter Petersilie

Neu: Saisonal wechselnde Pizzakarte!

- ❤ **Pizza Alpen-Quattro –** würzige Tomatensauce, Almkäse, Scamorza-Käse, Gorgonzola, Schafskäse, Blattpetersilie und Knoblauchöl
- ❤ **Pizza Altweibersommer –** würzige Tomatensauce, buntes Herbstgemüse, Waldpilze, Rucola, Parmesan und Kräutertopfen mit Schabziger

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

Liebe Cortina-Freunde, bei uns zieht nun der Duft von gerösteten Esskastanien ein, ihr habt ihn bestimmt schon beim Hereinkommen erschnuppert. Unsere Kastanienherzen (das Rezept gibts auf der Rückseite) sind übrigens ein wunderbares Dessert nach den deftigen Schmankeln, die wir euch ab dieser Saison kredenzen werden, lasst sie euch schmecken! Dazu dürft ihr gern unser ZIRBENS aus dem Ahrntal probieren, ein Bier mit Bergaroma. Mehr dazu und über die kleine Brauerei aus Südtirol findet ihr im Innenteil. Eine kuriose Eigenheit der Südtiroler gibt es natürlich auch. Außerdem haben wir für euch das Cortina verschönert, das vordere Stüb'l herausgeputzt und unser Ladl neu gestaltet. Schaut's euch an – vielleicht habt ihr Lust, ein bisschen Cortina mit nach Hause zunehmen ❤
Wir feuen uns auf euch!
Herzlichst eure Kathia Fischer

Der Geschmack Südtiroler Berge

Liebe Gäste,
wie herrlich ist's doch im Wald und in den Bergen ... und erst der Duft! Besonders aromatisch duftet in den Tiroler Bergen aber eine ganz Große – die Zirbelkiefer. Dass sie gesunden Schlaf beschert, wussten wir ja schon, aber dass diese Aromen in Symbiose mit einem frischen hellen Bier so ein Hochgenuss sind, haben wir erst kürzlich entdeckt. Jetzt ist das leckere ZIRBANS aus dem Ahrntal fester Bestandteil unserer Schmankerl-Karte.

Die Brauerei gustAhr aus St. Johann im Ahrntal und ihr ZIRBANS

Unter der Leitung von Inhaber Erich Klammer und dem erfahrenen Brauer Carlo Castlunger entsteht in malerischer Kulisse ein außergewöhnliches Bier, das nicht nur geschmacklich überzeugt, sondern auch seine Region verkörpert. Dieses erfrischende helle Bier kombiniert spritzige und hopfenbetonte Aromen mit der einzigartigen Zirbennote, die es zu einem besonderen Geschmackserlebnis macht. Das Zirbenaroma wird aus sorgfältig ausgewählten Spänen der Ahrntaler Zirbe gewonnen, einer Kiefernart, die für ihre besondere Anpassungsfähigkeit und ihren unverwechselbaren Duft bekannt ist. Jedes Glas ZIRBANS nimmt die Genießer mit auf eine geschmackliche Reise durch die unberührte Natur Südtirols.

Besonders stolz ist die Brauerei darauf, dass die verwendete Braugerste zu 100 % aus Südtiroler Anbau stammt. Aus diesem Grund trägt das Bier ZIRBANS sogar das prestigeträchtige Gütesiegel „Qualität Südtirol“ – ein Zeichen für höchste Herkunfts- und Produktionsstandards. Mit ihren Bierkreationen steht gustAhr für Leidenschaft, Qualität und den authentischen Geschmack Südtirols.

Und wir habe diesen für euch ins Cortina geholt. Lasst ihn euch munden!

Eura Katja

© Brauereibilder gustAhr - Daniel Demichiel | Hintergrundbild links - Tourismusverein Ahrntal

CORTINA ECHO
Impressum I 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
Cappuccino nach dem Essen?

Vergiss es! In Italien ist es unüblich und gilt als unhöflich, einen Cappuccino nach dem Essen zu trinken, da Milchkaffee als sättigendes Frühstücksgetränk angesehen wird und die Verdauung beeinträchtigen soll. Das Bestellen eines Cappuccinos nach einer Mahlzeit könnte für den Koch als Beleidigung aufgefasst werden, da der gehaltvolle Cappuccino den Eindruck erweckt, das Essen sei nicht ausreichend gewesen ...

Lebt euern Traum, denn man lebt nur einmal!

Südtiroler Kastanienherzen
Rezept

Zutaten für ca. 8 Herzen
1 kg Edelkastanien
200 g Staubzucker
200 g Kuvertüre (Bitterschokolade)
200 ml Sahne
2 EL Zucker
Rum / etwas Vanille

Zubereitung:
Kastanien ungeschält in einem Topf ca. 40 min bei geringer Hitze kochen lassen. Diese dann halbieren, mit einem Löffel das Mark herauslösen und alles durch eine Kartoffelpresse drücken. Staubzucker, einen Schuss Rum und / oder Vanille dazu geben. Nun kneten, bis eine Masse entsteht und diese zu Herzen formen. Kalt stellen bis alles fest ist. Inzwischen die Kuvertüre im Wasserbad schmelzen und die Herzen mithilfe einer Gabel eintauchen, Auf Backpapier trocknen lassen und gerne mit einem Tupferl frisch geschlagener Sahne verzieren und servieren.

A Guade wünscht Euch Norbert