

Frühlingshafter Alpengenuss

bei uns im Cortina

Aus dem Tiroler Suppentopf

Spargel-Erbsensüppchen

mit Kresse und handgemachten Brothips

14,90 € 11,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Bergapfelsaft Rouge/ Pfiff- ein ganz kloanes Pils

Leberknödel in Rindsbrühe

vom Grauvieh mit Gemüsestreifen und Liebstöckel

14,90 € 11,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Apfel Cider „Anderdog“ / Apfel- Büble

Köstlich zur Suppe oder zum Salat:

Pizzabrot

mit Bärlauch-Brunnenkresse-Pesto

und Wildkräuterblättchen

9,20 €

auch mit Vollkornteig möglich (1,00 €)

Getränkeempfehlung: Zirbenbier aus dem Ahrntal / Enzian- Pfifferl

Frühlings-Bruschetta

Ciabatta, Erbsenpüree, Tomaten-Ragout, frisch gehobelter Parmesan

17,90 € 11,50 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Bergapfelsaft mit Marille/ Freedl calma, alkoholfreies Pils

mit Bergbasilikum vom Pfefferlechner aus Lana

BROT & SCHMALZ

GOTT ERHALT'S

Hausgemachtes Schmalz

(mit Zwetschgen, Frühlingszwiebeln, Thymian),
Wildkräutersalz, reines Natur-Sauerteigbrot vom Dorfbäcker

9,90 €

Getränkeempfehlung: Zirben- Bier aus dem Ahrntal / Bergapfelsaft Gravensteiner

Frühlingssalat- Bauerngarten

Rucola, Wildkräutersalat, Radieschen, Strauchtomaten,
Joghurt- Holunderblüten- Dressing, Granatapfelkerne,
handgemachte Brotchips mit Kräutern

18,90 € 12,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rosenmuskateller,
halbtrocken- lieblich / Bergapfelsaft mit Marille

Handgemachte **Erdäpfel-Zucchini-Rösti**,
geräuchertes Bachforellenfilet, Kräutertopfen mit Schabzigerklee
ODER

mit Hirschschenken

26,90 € 20,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Glas Chardonnay vom Weingut Pratenberg aus Meran /
Schafgarben- Bier aus dem Ahrntal

... aus der Südtiroler Bergküche

a`biss`l wie früher - a`biss`l heile Welt

Ochsen-Tafelspitz,

Blattspinat, Meerrettichsauce,

handgemachte Gnocchi mit Waldkräutern, Möhrenstreifchen

29,90 €

Getränkeempfehlung: Allgäuer Büble Edelweissbier/

Bergapfelsaft Sonnenglanz/ Freedl citrino alkoholfreies Bier aus Lana

„ebbas Bsonders“

Kuhstub

Zartes Rinderfilet und Rumpsteak, g`schmackig,

handgemachte Erdäpfel-Zucchini-Rösti und Bozner Sauce

45,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Lagrein, trocken, rubinrot / Bergapfelsaft mit Wildheidelbeere

Südtiroler Schlutzkrapfen

(Teigtaschen gefüllt mit Ricotta und Spinat)

mit Bärlauch-Brunnenkresse-Pesto, Tomaten-Ragout, Parmesanhobel

18,90 €

Getränkeempfehlung: Grüner Veltliner, trocken / Bergapfelsaft Gravensteiner

Garnelen im Pfanner`l

mit Ingwer, Chili, Zitronengras,

Tomaten, Knoblauch und Steinofen-Baguette

29,90 €

22,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Südtiroler Sauvignon, trocken / Bergapfelsaft Gravensteiner

Hausgemachte Lasagne,

Wildsau-Hack, junge Erbsen,
frischer Thymian, Bärlauch-Brunnenkresse-Pesto

22,90 €

Getränkeempfehlung: Glas Vernatsch vom Weingut Pratenberg / Bergapfelsaft mit Minze

Handgemachte Spinat-Knödel

mit Brennessel-Butter, Tomaten-Ragout, Parmesanhobel

19,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rose, trocken / Bergapfelsaft Rouge

GERNE AUCH

mit saftig gebratenen **Rinderfiletstreifen**

30,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Lagrein, trocken / Freedl calma, alkoholfreies Bier aus Lana

Handgemachte Gnocchi mit Waldkräutern,

Hähnchenstreifen, Spargel, junge Erbsen, Bozener Sauce

24,90 €

Getränkeempfehlung: Glas Chardonnay vom Weingut Pratenberg aus Meran /
Anderdog, Apfelsider vom Farmhouse Torgglerhof

Frühjahrs-Pizzen

Vollkornteig möglich (1,00 € Aufpreis)

Pizza Fluss, Bach & Meer

würzige Tomatensauce, geräuchertes Bachforellenfilet, Alpine Garnele,
Bärlauch- Brunnenkresse- Pesto, Rucola

19,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Sauvignon, trocken / Bergapfelsaft Gravensteiner

Pizza Wilder Alwin

würzige Tomatensauce, Wildwurzeln, Bergbauernspeck,
Brotzeitgürkchen, Oliven, rote Zwiebel, Chili, hausgemachte Speckmarmelade

19,50 €

Getränkeempfehlung: alkoholfreies Südtiroler Bier „Freedl“ vom Pfefferlechner /
Bergapfelsaft mit Hopfen

Pizza Almerwachen

würzige Tomatensauce, gekochter Schinken „Blütenkaiser“
Spargelstückerl, Bozener Sauce, Parmesan

19,90 €

Getränkeempfehlung: Glas Vernatsch vom Weingut Pratenberg / Bergapfelsaft mit Marille

Pizza Carni-Lust

würzige Tomatensauce, zarte Streifen vom saftigen Rinderfilet, Bärlauch-
Brunnenkresse- Pesto, Parmesanhobel, Rucola

19,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Lagrein, trocken /
Bergapfelsaft mit Wildheidelbeere / alkoholfreies Bier Freedl citrino

Pizza Mistkratzerl

würzige Tomatensauce, Hähnchenfleisch, Tomaten-Ragout,
junge Erbsen, Heidelbeer-Balsamico

19,90€

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rose, trocken / Bergapfelsaft Rouge

Pizza Geissenpeter

würzige Tomatensauce, Blattspinat, kloane Knödel vom Wildsau-Hack,
Frühlingszwiebel, Oschperle (Spiegelei)

19,90 €

Getränkeempfehlung: Schafgarbe- Bier aus dem Ahrntal / Bergapfelsaft Sonnenglanz /
alkoholfreies Bier Freedl calma

Jodelahiti - Jausenzeit

„a guede Broatzit“

Parmesan-Brettl

Parmesan in Stücke gebrochen, Apfelsenf-Senf, Almwiesen-Gelee,
Kräutertopfen mit Schabzigerklee Südtiroler Schüttelbrot

19,90 €

Speck- und Wurstbrettl

Bergbauernspeck, gekochter Schinken Blütenkaiser, Wildwurzen,
Hirsch- Schinken, Landjäger, hausgemachte Speckmarmelade,
Brotzeitgürkchen, Oliven, Kräutertopfen mit Schabzigerklee,

frisch geriebener Meerrettich, Apfel- Senf, Fassbutter, Südtiroler
Brotkörbel mit Ofenbaguette und Vinschgerl vom Dorfbäcker,
Schüttelbrot
24,90 €

Jausenbrett`l

von allen etwas
24,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvernatsch, trocken / Bergapfelsaft Rouge /
Allgäuer Büble Edelweissbier

Süße Verführungen

Auf da Alm` gibt`s koa Sünd

Lauter kleine Seelenwärmer

Südtiroler Marillenknödel

mit Marille aus der Wachau,
zerlassene Butter und Vanillesauce
13,00 €

Kaiserschmarr`n

(auf Wunsch auch Buchweizenschmarrn)
mit Bergapfel-Holunderblüten-Kompott oder
Rhabarber-Kompott und Rum-Rosinen
13,90 € / 14,90 €

Affogato al caffe`

ganz nach unserer Art
8,00 €

Erdbeer-Tiramisu

mit hausgemachtem Minz-Pesto

10,80 €

Germknödel

gefüllt mit Heidelbeeren,

dazu zerlassene braune Butter und Vanillesauce

10,50 €

Warmer **Apfelstrudel**,

Walnuss-Salz-Karamelleis,

Vanillesauce, Schlagobers

12,00 €

Getränkeempfehlung: Dessertwein Anthos- Ein wahrer Verführer!

Herzhaftes Alpenfinale

Kleines Parmesan-Brettl

Parmesan in Stücke gebrochen, Apfel-Senf, Almwiesen-Gelee,

Kräutertopfen mit Schabzigerklee

16,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvernatsch, trocken und leicht / Allgäuer Büble Edelweissbier/

FREEDL calma - alkoholfreies Bier, versetzt mit Bergbasilikum

Eis-Liebe in der Frühjahrszeit

pures Eis vom Rhöner Bauernhof

(100% frische Zutaten ohne Volumenverstärker)

Frühlings-Eissorten

Erdbeer-Buttermilch-Eis

Walnuss-Salz-Karamell-Eis

Eierlikör-Brownie-Eis

Limetten-Minz-Sorbet

Madagaskar-Vanille

Schokoladeneis

Frühlingserwachen

Eisknödel vom Erdbeer- Buttermilch- Eis, warme Vanillesauce, Schlagobers,
hausgemachte Erdbeersauce, frische Minze

12,30 €

Frühlings-Spritzer

Limetten-Minz-Sorbet, Prosecco

Schlagobers, hausgemachtes Minz-Pesto

12,30 €

Dahom

Eierlikör- Brownie- Eis, Walnuss- Salz- Karamelleis, Pralinen, Schlagobers,
Eierlikör vom Markt, hausgemachte Heublumen- Schokoladensauce

12,30 €

Am Erdbeerfeld

Schokoladen- und Vanilleeis, warmes Rhabarberkompott,
Schlagobers, frische Erdbeeren

12,30 €

Alpine Frühstücke im Frühjahr

samstags, sonntags, feiertags ab 9.00 Uhr

Scheunen-Frühstück

(für zwei Personen)

geräuchertes Bachforellenfilet, frisch geriebener Meerrettich,
Bergbauernspeck, gekochter Schinken „Blütenkaiser“, Hirschschinken,
Wurzen, Speckmarmelade, hausgemachtes Schmalz, selbstgemachtes Almwiesen-Gelee,
hausgemachte Erdbeer-Ribisel-Marmelade, Löwenzahnhonig,
zwei gekochte Goggelen, Bergbauernjoghurt mit Rhabarberkompott,
Fassbutter, Südtiroler Brotkörbel mit Ofenbaguette und
Vinschgerl vom Dorfbäcker
35,90 €

Süßer Gipfel

Kaiserschmarrn oder Buchweizenschmarrn mit
Puderzucker und Kompott
13,90 € / 14,90 €

Eierspeis & Wanderschuh

Kräuter-Rührei
mit Frühlingsgrün, dazu knuspriger Bergbauernspeck

ODER

Parmesan, Fassbutter, Südtiroler
Brotkörbel mit Ofenbaguette und Vinschgerl vom Dorfbäcker, Schüttelbrot
15,90 €

Bauernglück

Sauerteigbrot, gekochter Schinken “Blütenkaiser“,
Bärlauch-Brunnenkresse-Pesto, Oschperle (Spiegelei)

18,90 €

Hüttenstart

Ciabatta, Erbsenpüree, Tomaten-Ragout, frisch gehobelter Parmesan

17,90 €

Parmesan-Brettl

19,90 €

Speck- und Wurstbrettl

23,90 €

hausgemachtes **Schmalz**

9,90 €

Heidis Frühlings-Glück

Brötchen, Fassbutter und Nutella

6,90 €

Peters Vesperle

Brötchen, Fassbutter und Berg-Salami

7,90 €