

Herbstlicher Alpengenuss

bei uns im Cortina

Aus dem Tiroler Suppentopf

Gorgonzolacremesuppe

mit Grießnocken, Traubenkernöl, frittierten Salbei

15,90 € 12,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Bergapfelsaft mit Hopfen/ Pfiff - ein ganz kloanes Pils

Leberknödel in Rindsbrühe

vom Grauvieh mit Gemüsestreifchen

14,90 € 11,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Apfel Cider „Anderdog“ / Apfel-Büble

Köstlich zur Suppe oder zum Salat:

Pizzabrot

mit Birnen-Oliven-Pesto und Rucolablättchen

9,00 €

auch mit Vollkornteig möglich (1,00 €)

Getränkeempfehlung: Zirben-Bier aus dem Ahrntal / Enzian-Pfifferl

Herbstliches-Bruschetta

Kräutertopfen mit Schabziger Klee, gegrilltes Herbstgemüse,
frittierte Salbeiblätter, Traubenkernöl

17,80 € 10,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Bergapfelsaft mit Marille/ Freedl calma, alkoholfreies Pils
mit Bergbasilikum vom Pfefferlechner aus Lana

BROT & SCHMALZ GOTT ERHALT'S

Hausgemachtes Schmalz

mit Zwetschgen, Lauchzwiebeln, Thymian,
reines Natur-Sauerteigbrot vom Dorfbäcker

8,90 €

Getränkeempfehlung: Zirben-Bier aus dem Ahrntal /
Bergapfelsaft Gravensteiner

Herbstsalat

Rote Beete, Rucola, Apfelessig und Traubenkernöl,
Gorgonzola, geröstete Walnusskerne, handgemachte Brotchips mit Kräutern

18,90 € 11,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rosenmuskateller,
halbtrocken- lieblich / Bergapfelsaft Rouge

Erdäpfel-Zucchini- Rösti,

handgemacht, mit Mousse vom
hausgebeizten Alpen-Lachs und Kürbiskernöl

24,90 € 18,90 € Schmankerl

Getränkeempfehlung: Südtiroler Goldmuskateller, trocken /
Bergapfelsaft Sonnenglanz

... aus der Südtiroler Bergküche

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

Tiroler Wildsaubraten aus dem Rohr,

gespickt mit Rosmarin und Knoblauch dazu Backpflaumen-
Wacholderbeeren-Sauce, herbstliches Grillgemüse,
Kürbiskernöl und Tomatenknödel

29,90 €

Getränkeempfehlung: Allgäuer Büble Edelweissbier/
Bergapfelsaft mit Marille/ Freedl citrino alkoholfreies Bier aus Lana

„ ebbas Bsonders“

Kuhstub

Zartes Rinderfilet und Rumpsteak, g`schmackig,

mit herbstlichem Grillgemüse, Kürbiskernöl, Zitronen-Kräuterbutter,
Birnen-Oliven-Pesto, Brotchips mit Kräutern

45,90 €

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

Südtiroler Schlutzkrapfen

(Teigtaschen gefüllt mit Ricotta und Spinat)

in Zitronen-Kräuterbutter geschwenkt, dazu halbgetrocknete Tomaten,
frittierte Salbeiblätter, Parmesanhobel

18,90 €

Getränkeempfehlung: Grüner Veltliner, trocken / Bergapfelsaft Gravensteiner

GERNE AUCH

mit gebratenem Filet vom Alpen-Lachs

29,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Sauvignon, trocken / Bergapfelsaft mit Marille

Hausgemachte Lasagne

Wildsau-Hack, Herbstgemüse, Schafskäse,
Kürbiskernöl, frischer Thymian

22,90 €

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

Handgemachte Tomaten-Knödel

mit Rahm-Schwammerl und glatter Petersilie

22,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rose, trocken / Bergapfelsaft Rouge

GERNE AUCH

mit saftig gebratenen Rinderfiletstreifen

30,90 €

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

Herbst-Pizzen

Vollkornteig möglich (1,00 € Aufpreis)

Pizza Fischerschmaus

würzige Tomatensauce, hausgebeizter Alpenlachs,
halbgetrocknete Tomaten, Rucola, Lachs- Mousse

19,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Weissburgunder, trocken / Bergapfelsaft Gravensteiner

Wildes Männle

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

19,30 €

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

Pizza Carni-Lust

würzige Tomatensauce, zarte Streifen vom saftigen Rinderfilet, buntes
Herbstgemüse, geröstete Walnusskerne, Schafskäse und Birnen-Oliven-Pesto

19,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Lagrein, trocken /
Bergapfelsaft mit Wildheidelbeere

Pizza Alpen-Quattro

würzige Tomatensauce, Almkäse, Scamorza-Käse, Gorgonzola,
Schafskäse, Blattpetersilie und Knoblauchöl

19,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rose, trocken /
Bergapfelsaft Gravensteiner / alkoholfreies Bier Freedl citrino

Pizza Altweibersommer

würzige Tomatensauce, buntes Herbstgemüse, Waldpilze, Rucola,
Parmesan und Kräutertopfen mit Schabziger

19,90 €

Getränkeempfehlung: Zirbenbier aus dem Ahrntal / Bergapfelsaft Sonnenglanz

Pizza Waidmannsheil

würzige Tomatensauce, kloane Knödel vom Wildsau-Hack,
rote Zwiebeln, Chili, Knoblauchöl und Oschperle (Spiegelei)

19,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Rose, trocken / Bergapfelsaft Rouge

Jodelahiti - Jausenzeit

„ a guede Broatzit“

Kas-Brettl

würziger Bergkäse vom Aigner Hof in Passeier,
Scamorza geräuchert (halbfester Kuhmilchschnittkäse),
Pustertaler Fienoso veredelt im Barriuefass, in Bergwiesenheu eingebettet,
Parmesan, hausgemachtes Bergheu-Gelee, Birnen-Oliven-Pesto, Chutney,
Fassbutter, Südtiroler Brotkörbel mit Ofenbaguette und Vinschgerl vom
Dorfbäcker
24,90 €

Speck- und Wurstbrettl

Bergbauernspeck, kalter Braten, Wildwürzen,
Landjäger, hausgemachte Speckmarmelade,
Brotzeitgürkchen, Oliven, Kräutertopfen mit Schabziger Klee,
frisch geriebener Meerrettich, Chutney, Fassbutter, Südtiroler
Brotkörbel mit Ofenbaguette und Vinschgerl vom Dorfbäcker
23,90 €

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 braune Butter und Vanillesauce

13,00 €

Affogato al caffe`

ganz nach unserer Art

7,90 €

Apfel-Zimt-Tiramisu

mit hausgemachter Karamellsauce

9,90 €

Kaiserschmarr`n

mit Bergapfel- oder Rotwein-Zwetschgen-Kompott

13,90 €

Germknödel

gefüllt mit Heidelbeeren,
dazu zerlassene braune Butter und Vanillesauce

10,00 €

Warmer Apfelstrudel,

Walnuss-Salz-Karamelleis,

Vanillesauce, Schlagobers

12,00 €

Getränkeempfehlung: Dessertwein Anthos- Ein wahrer Verführer!

Herzhaftes Alpenfinale

Kleines Kasbrettl

16,90 €

Getränkeempfehlung: Südtiroler Edelvernatsch, trocken und leicht / Allgäuer Büble Edelweissbier/
FREEDL calma- alkoholfreies Bier, versetzt mit Bergbasilikum

Eis-Liebe in der Herbstzeit

pures Eis vom Rhöner Bauernhof
(100% frische Zutaten ohne Volumenverstärker)

Herbst-Eissorten

Holunderbeeren-Eis mit saurer Sahne

Walnuss-Salz-Karamell-Eis

Croccantino al Rum-Eis

Apfelwein-Sorbet

Madagaskar-Vanille

Schokoladeneis

Heiße Zwetschge

Eisknödel vom Croccantino al Rum-Eis, heiße Zwetschgenröster,
Schlagobers und Kürbiskernöl

12,00 €

Herbst-Nebel

Apfelwein-Sorbet, Vanilleeis, warmes Bergapfelkompott,
Schlagobers, geröstete Walnüsse, hausgemachte Karamellsauce

12,00 €

Dahom

Holunderbeeren-Eis mit saurer Sahne, Schokoladeneis, Pralinen, Schlagobers,
hausgemachte Heublumen-Schokoladensauce

12,00 €

Herbst-Geflüster

Walnuss-Salz- Karamell Eis, Vanilleeis, warme Vanillesauce, Schlagobers,
Eierlikör vom Markt

12,00 €

Alpine Frühstücke im Herbst

samstags, sonntags, feiertags ab 9.00 Uhr

Vihscheid für 2

hausgebeizter Lachs, frisch geriebener Meerrettich, Bergbauernspeck,
Speckmarmelade, kalter Braten, Kräutertopfen mit Schabziger Klee,
hausgemachtes Schmalz, Scamorza geräuchert, Südtiroler Bergkäse,
selbstgemachtes Almwiesen-Gelee, hausgemachtes Zwetschgen-Mus,
Kastanienhonig, zwei gekochte Goggelen, Bergbauernjoghurt mit Apfelkompott,
Fassbutter, Südtiroler Brotkörbel mit Ofenbaguette und
Vinschgerl vom Dorfbäcker

31,90 €

Süßer Gipfel

Bergbauern-Joghurt mit Bergapfelkompott, hausgemachtes Almwiesen-Gelee,
selbstgemachtes Zwetschgen-Mus, Kastanienhonig, Nutella, ein gekochtes
Goggele, Gipferli, Fassbutter und Südtiroler Brotkörbel mit Ofenbaguette

16,50 €

Eierspeis & Wanderlust

Kräuter-Rührei, Rucola knuspriger Bergbauernspeck

ODER

würziger Bergkäse dazu Fassbutter, Südtiroler
Brotkörbel mit Ofenbaguette und Vinschgerl vom Dorfbäcker

15,90 €

Alpenglühn

Sauerteigbrot, Kräutertopfen mit Schabziger,
Rote Beete-Würfel und Oschperle (Spiegelei)

17,90 €

Frühstück Seilkamerad

gebratene Tomaten- Knödelscheiben mit halbgetrockneten Tomaten und
Kräutertopfen mit Schabziger Klee

18,90 €

Tiroler Kasbrettl

24,90 €

Speck- und Wurstbrettl

23,90 €

hausgemachtes **Schmalz**

8,60 €

Heidis Herbst-Glück

Brötchen, Fassbutter und Nutella

5,90 €

Peters Vesperle

Brötchen, Fassbutter und Berg-Salami

6,90 €