

CORSO

THE SPOT TO BE SINCE 1979

Zurück zur ehrlichen Küche - Regionalität wo es nur geht!

Wir möchten unseren Teil dazu beitragen, dass unsere Welt ein bisschen besser wird und unseren CO2 Abdruck nachhaltig verbessern. Eine gesunde Rückkehr zu regionalen Grundprodukten.

Bei unseren Lebensmitteln achten wir auf hohe Qualität, Regionalität, kurze Lieferwege und den Bezug zur eigenen Heimat. Die unmittelbare Region ziehen wir beim Einkauf vor. Was wir hier nicht bekommen beziehen wir aus dem restlichen Österreich und Südtirol, erst dann kommt Europa ins Spiel.

Wenn sie bei uns essen, sollen sie das mit bestem Gewissen machen können. Bei uns ist alles mit Liebe selbst gemacht und darauf legen wir größten Wert. Wir dürfen ihnen eine ehrliche Küche präsentieren, die von Herzen kommt.

Unsere Produzenten & Lieferanten:

Fleisch: Fleischhof Oberland, Neurauter Frisch

Rind : CULT BEEF Selection

Kalbfleisch: Milchkalb aus Österreich

Schwein:

Fisch: Öztaler Quellfische, Familie Mrak

*„Der Weg zur Gesundheit führt durch die Küche,
nicht immer nur durch die Apotheke“*

-Sebastian Kneipp-



Für Fragen zu den Allergenen in unseren Speisen fragen sie bitte unser Servicemitarbeiter...

Preise in EURO inkl. UST exklusive TIP wird auf Service & Küche aufgeteilt!

vorspeisen

das Gedeck

Für zwei Personen

Wurzelbrot | Roggenbrot | Aioli | Oliventapenade | Oliven 7,00

Unser Beef Tartar

Von der Kalbinnen Beiried

Holzkohle Mayonnaise | Kapern | schwarzer Knoblauch | Ei 21,50

Die „Beiried“ auch bekannt als Roastbeef oder Lende ist ein Teilstück des hinteren Viertels vom Rind

Bruschetta

Ciabatta | Tomaten Concassée | Knoblauch | Basilikum Olio extra Vergine 13,50

Carpaccio

vom heimischen Rinderfilet | Rucola | Oliven-Kräuteröl | Parmesanspäne 19,20

vorspeisen warm

Hausgemachte Ravioli

Kartoffel | Spinat | Minze | Butter | Parmesan
geräucherter Knoblauch

Vorspeise 14,50

Hauptspeise 16,50

Gurken Risotto

mit geschmolzenen Tomaten

Vorspeise 13,80

Hauptspeise 15,80

mit Kichererbsen - Dill Falafel

Vorspeise 14,80

Hauptspeise 16,80

Wir beziehen unseren Risotto Reis direkt aus Italien von der Firma
in der Lombardei....



aus Mantova

suppen

Rinder Consommé

Rindfleisch | Gemüsewürfel | feine Frittaten 8,00

Die Bezeichnung Cosommé ist französischen Ursprungs und bedeutet so viel wie klare Rinderkraftbrühe. Durch Zugabe von Klärfleisch am Ende, wird die Suppe intensiver im Geschmack und Gold klar.

Corso`s Minestrone

tomatisiert | Speck | Nudeln | Gemüse | Parmesan 8,50

Weißer Tomatencremesuppe

Basilikum Pesto | Roggen — Croutons 8,50

sexy Salat

Unser "Caesar Salat"

Romana Salat | Caesardressing | Gebratener Speck | Brotcroutons
mit Hühnerfleisch extra 4,50

klein 12,80 | groß 14,20

Rucola Buratta Salat

Buratta | Tomaten | Oliventapenade | Basilicumsorbet | Brotwürfel |
Wir beziehen unseren Buratta direkt aus Italien aus der Region
rund um Campagnien.

klein 14,30 | groß 15,70

Wildkräutersalat


Senf - Zitrus Marinade | Lachsforellenterrine | Buchweizen

klein 15,50 | groß 16,80

Hühnersalat

gemischter Salat | Cashewkernen | Strauchtomaten | Vinaigrette
gebratene Hühnerfilet Streifen

klein 14,60 | groß 16,20

 Kleiner Gemischter Salat 8,20 oder Gemischte Blattsalate 7,70

Extras:

Ei 2,00 | Oliven 1,80 | Sardellen 2,00 | "Buratta" Mozzarella 4,70 Hühnerfilet 4,50

Dazu ein Pizza-Knoblauchbrot mit Kräuterbutter 6,50

mega fisch

Wir beziehen die meisten unserer Fisch, bei Bedarf täglich frisch aus dem Ötztal. Sie werden in frischem Quellwasser von Raimund Mrak in Längenfeld gezüchtet. Gerade in dieser Höhe wird das Fleisch der Fische besonders fett und geschmackvoll. Kurze Wege besonders nachhaltig direkt aus der Region.

Forelle im Ganzen

Ca 180g gebraten | Petersilienkartoffel 21,80

Filet vom Salzburger Stör

Ca 160g gebraten | Gurkenrisotto | geschmorte Tomaten | Weißweinschaum 29,80

Filet vom Huchen

Ca 120g gebraten | hausgemachte Tagliatelle | Krustentierschaum 27,50

Der Huchen ist ein Verwandter des Atlantischen Lachses und wird auch „König der Alpenflüsse“ genannt. Mit bis zu 140cm & 30kg zählt er zu den größten Fischen der Alpen. Im Geschmack erinnert er an den des Thunfisches.

CORSO's beliebte Klassiker

Zerlei vom heimischen Lamm

Ragout & Lammkrone | Ratatouille | Kartoffelgratin 34,80

Piccata a` la Milanese

Schweineschnitzel in Ei - Parmesan gebacken | Tomatenspaghetti 21,50

Grillvariation

Rind | Schwein | Hühnerfilet | gebratener Speck |

Grillwürstchen | gebackener Kartoffel | Gemüse 31,50


Steaksandwich "das Original"

Entrecôte vom Rind 180g. | getoastetem Roggenbrot |

Gebratene Pilze | gemischter Salat | gebratener Speck | Cocktailsauce 34,50

Wiener Schnitzel vom Kalb

Kartoffel & Gurkensalat oder Pommes Frites | Öztaler Preiselbeeren 27,80

 extra € 2,80

vomRIND

Heimisches Rindfleisch mit



Zertifizierung

Wir verwenden die Marke CULT BEEF. Sie steht für handverlesene Qualität aus Österreich. Es ist noch eine relativ junge Marke.

🍴 Lady Steak 160 gr. Rohgewicht 29,70

Gentleman Steak 220 gr. Rohgewicht 34,90

Pfeffersteak 220 gr. Rohgewicht mit Pfefferkruste 35,90
auch größer erhältlich pro 50 g. 7,00

dabei ist Kräuterbutter & Pfeffersauce

Beilagen:

3 Garnelen 7,50 | Pommes Frites 4,60 | Grillgemüse 4,80 | kleiner Salat 4,50 | Speckbohnen 5,20

Ab 2 oder mehr Personen!

CORSO's Private Indoor grill

Gemischte Fleischspezialitäten zum selber grillen am Tisch
Gemüse, verschiedene selbstgemachte Saucen, Pizzabrot,
Pommes frites & Salat € 36,50 pro Person

CORSO's Chateaubriand 400 gr. Rohgewicht

dazu Bohnengemüse, Grillgemüse, Schmorkartoffel, Pommes Frites,
Kräuterbutter & Sauce Bernaise € 43,80 pro Person

pretty pasta

Wir beziehen unsere Teigwaren direkt aus Italien von der Firma



Nudeln aus Hartweizengries. Hartweizengrieß, Wasser. Kann Spuren von Eiern enthalten.

Spaghetti Aglio 'olio

Olivenöl | Knoblauch | Chili 12,80

3 Stk. Black Tiger Garnelen extra 7,50

extra € 2,80

Spaghetti alla carbonara

frisch gemacht | Zwiebeln | Speck | Eigelb 13,80

extra € 2,80

Spaghetti all ragout

mit unserer Bolognese Sauce 13,50

extra € 2,80

Troffie al 'pesto

Basilikum Pesto | Kirschtomaten 13,20

Lasagne Corso Style

Fleischragout | Zucchini | Aubergine | Parmesan 14,80

Hausgemachte Tagliatelle alla Putanesca

Sardellen | Knoblauch | Peperoncini | Kapern | Oliven | Tomate | Petersilie 15,80

Hausgemachte Tagliatelle

Meeresfrüchte | Knoblauch | Tomate | Weissweinsauce 16,80

Für unseren Nudelteig verwenden wir



Hartweizen, Olivenöl, Quellwasser & viel Ei

CORSO'S legendäre Pizza Karte

Wir verwenden für unsere Pizza nur Original Käse, nach unserer eigenen Rezeptur, frische Champignons, frisches Gemüse sowie Pizzasalami & Pizzaschinken.

Alle Pizzen auch glutenfrei erhältlich!  extra € 2,80
Glutenfreie & andere Pizzen werden im selben Ofen gebacken jedoch im Pizzablech!

- 850 Vegetariana – Buratta Mozzarella, Kirschtomaten, Zucchini, Aubergine, Rucola 14,80
- 852 Pizza con Spinaci – Blattspinat, Spargel, Parmesan, Ei 14,70
- 854 Königspizza – Salami, Peperoni, Knoblauch, Tomaten, Gorgonzola 15,10
- 856 Capricciosa – Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Zwiebel 14,80

- 858 Pizza Gorgonzola – Gorgonzola, Walnüsse, Birne 15,20
- 860 Pizza Prosciutto Fungi – Schinken, Champignons 14,10
- 862 Quattro stagioni – Schinken, Champignons, Artischocken, Spargel, Oliven 15,10
- 864 Pizza Bianco – ohne Sauce, Mozzarella, Mascarpone, Basilikum 16,10

- 866 Pizza Calzone – gefüllte Tasche mit Schinken, Champignons, Parmesan 15,30
- 868 Pizza al tonno – Zwiebel, Thunfisch 14,10
- 870 Pizza Diavola – Salami, Zwiebel, Peperoni, Cayennepfeffer 14,20
- 872 Pizza del Patrone – Schinken, Salami, Artischocken, Cayennepfeffer 15,10

- 874 Frutti di Mare – Meeresfrüchte, Muscheln, Thunfisch, Knoblauch 16,30
- 876 Pizza Gigante – von allem etwas 16,30
- 878 Pizza Margarita – Tomatensauce, Pizzakäse 12,00
- 880 Pizza Prosciutto – Schinken 13,50

- 882 Salami Pizza – Salami 13,70 oder mit **scharfer Salami** 13,70
- 884 Pizza Milano – Buratta Mozzarella, Mailänder Salami, Rucola 15,30
- 886 Pizza Toscana – Speck, Mais, Paprika, Champignons, Knoblauch 15,70
- 888 Pizza di Buffalo – Buratta Mozzarella, Kirschtomaten, San Daniele Schinken, Basilikum 16,70

- 890 Pizza della Casa – Garnelen, Knoblauch 16,20
- 892 Pizza Hawaii – Schinken, Ananas 14,10
- 894 Pizza del Marco – Schinken, Salami, Champignons 14,20
- 896 Pizza quattro formaggio – mit 4 verschiedenen Käsesorten 16,10

- 898 Pizza Rustica – Blattspinat, Schafkäse, Knoblauch 15,20
- 900 Pizza della Giulia – Scharfe Salami, Thunfisch, Zwiebel, Ananas, Mais 15,70
- 902 Pizza San Daniele – Mozzarella, San Daniele Schinken, Rucola 16,30
- 904 Corso de Luxe – Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten
Parmesanspäne, Balsamicoreduction 17,40

Alle Pizze sind auch klein erhältlich abzüglich 1,-

In Spezialverpackung Pizze auch zum Mitnehmen 05254 2498

Extrawünsche kosten auch extra!

sündhaft süßes

CORSO's Tiramisu

Löffelbiskuite mit Mascarpone | Amaretto dazu Zwetschken Ragout 11,00

Apfelstrudel

mit Hausgemachter Vanillesauce | Sahne 9,50

mit Hausgemachten Vanilleeis | Sahne 9,50

Schokosouffle

im Glas 11,90

Lemon Curd Mousse

mit crunchy cookies 11,90

hausgemachtes Eis

BAILEYStraum

Vanilleeis | Bananeneis | Baileys | warme Schokosauce 9,50

SOMMERtraum

Vanilleeis | warme Schokosauce | Sahne 8,80

WALDBEERtraum

Vanilleeis | warme gemischte Waldbeeren | Sahne 9,00

GEMISCHTES EIS

Buttermilch – Kirschen | Vanille | Banane

Marille | Rauchpfel | Schokolade

2 Kugeln mit Schlagrahm 6,00

3 Kugeln mit Schlagrahm 8,00

EISKAFFEE

Wiener Art gerührt | Schlagrahm 9,00

BANANENSPLIT

Vanilleeis | warme Schokosauce | Sahne 9,00

Feiner Käse schließt den Magen

Gereifter Käse aus Tirol

Käsevariation | verschieden Senfe | Wurzelbrot 14,50