

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 7,40

Unser Beef Tartar

Von der Rinder Beiried & Filet

Holzkohle Mayonnaise | Kapern | Rotweinziebel | Ei | Butter Brioche 24,80

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 13,80

Roastbeef

Kalbsrückenscheiben vom heimischen Milchkalb

Estragon Mayonnaise | Vogerlsalat | Senf – Zitrusmarinade 19,80

Carpaccio

vom heimischen Rinderfilet | Rucola | Oliven-Kräuteröl | Parmesanspäne | Toast 21,70

vorspeisen warm

Hausgemachte Ravioli

Kartoffel | Spinat | Minze | Butter | Parmesan | Knoblauch

Vorspeise 15,50

Hauptspeise 17,50

Risotto mit Pfifferlingen

mit Kräutern | frische Pfifferlinge

Vorspeise 17,20

Hauptspeise 19,80

mit Kichererbsen - Dill Falafel

Vorspeise 16,80

Hauptspeise 18,80

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



aus Mantova



Diese Gerichte sind auch glutenfrei erhältlich. Bitte beim bestellen dazu sagen:

suppen

Rinder Consommé

Rindfleisch | Gemüsewürfel | feine Frittaten 8,30

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 Karotten – Ingwer Cremesuppe

Gebratene Garnele 9,20

Weißer Tomatencremesuppe

Basilikum Pesto | Roggen – Croutons 8,80

sexy Salat

Corso's "Caesar Salad"

Romana Salat | Caesardressing | gebratener Speck | Brotcroutons
mit Hühnerfilet extra 5,50

klein 15,80 | groß 17,10

Rucola Buratta Salat


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

klein 16,80 | groß 18,50

Hühnersalat

gemischter Salat | Cashewkernen | Strauchtomaten
Balsamico Dressing | gebratene Hühnerfilet Streifen

klein 15,60 | groß 16,80

 Kleiner Gemischter Salat 9,00 oder Gemischte Blattsalate 8,50

Extras topping's

Ei 2,00 | Oliven 1,80 | Sardellen 2,00 | "Buratta" Mozzarella 5,00 | Hühnerfilet 5,50 | 3st Black Tiger Garnelen 7,80

Dazu ein Pizza-Knoblauchbrot mit Kräuterbutter 7,50

mega fisch

Wir beziehen alle unserer Fische, bei Bedarf täglich 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. Regional statt global:


Forelle im Ganzen 
Ca 180g gebraten | Petersilienkartoffel 23,50

CORSO's

Lachsforellenfilet
Ca 160g gebraten | Pfifferlings Risotto | Schmortomate 28,80

beliebte Klassiker

Piccata a`la Milanese
Schweineschnitzel in Ei - Parmesan gebacken | Tomatenspaghetti 24,50

Wiener Schnitzel vom Kalb
Kartoffel & Gurkensalat oder Pommes Frites | Ötztaler Preiselbeeren 31,50
 extra € 2,80

Grillvariation 
Rind | Schwein | Hühnerfilet | gebratener Speck |
Grillwürstchen | geschmorte Kartoffel | Gemüse 33,50

RIND

Wir verwenden heimisches Rindfleisch mit  Zertifizierung. Die Marke CULT BEEF steht für handverlesene Qualität aus Österreich. Es ist noch eine relativ junge Marke.

Steaksandwich "das Original"
Entrecôte vom Rind 190g. | getoastetem Roggenbrot |
gebratene Pilze | gemischter Salat | gebratener Speck | Cocktailsauce 35,70

vom Rinderfilet 

Lady Steak 160g Rohgewicht 34,70 Gentleman Steak 220g Rohgewicht 41,50

Pfeffersteak 220g Rohgewicht mit Pfefferkruste 42,50

Beilagen:


3st Black Tiger Garnelen 7,80 | Pommes Frites 6,00 | Grillgemüse 5,50 | Schmorkartoffel 5,50
kleiner Salat 5,50 | Pfifferlings Risotto 9,60

pretty pasta

Wir beziehen unsere Teigwaren direkt aus Italien von der Firma Hartweizengries & Wasser. Kann Spuren von Eiern enthalten.



Nudeln aus

Spaghetti Aglio 'olio  **SCHARF!!**
Olivenöl | Knoblauch | frischer Chili 13,80
3 Stk. Black Tiger Garnelen extra 7,80
 extra € 2,80

Spaghetti alla carbonara
frisch gemacht | Zwiebeln | Speck | Eigelb 14,90
 extra € 2,80

Spaghetti all ragout
mit unserer Bolognese Sauce 14,80
 extra € 2,80

Kamut Rigatoni all 'arrabiata **SCHARF!!**
Tomatensauce | scharfe Salami | Knoblauch | Pfefferoni 15,80

Kamut zählt wie Einkorn und Emmer, zu den ältesten kultivierten Getreidearten und ist eine Art des Hartweizens. Schon um 4000 vor Christus bauten die Ägypter den ersten Weizen an.

Troffie al 'pesto 
Basilikum Pesto | Kirschtomaten 14,50

Lasagne Corso Style
Fleischragout | Zucchini | Aubergine | Parmesan 16,80

Hausgemachte Tagliatelle alla Putanesca
Sardellen | Knoblauch | Zwiebel | Peperoncini | Kapern | Oliven | Tomate | Petersilie 17,80


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 17,30
- 852 Pizza con Spinaci – Blattspinat, Spargel, Parmesan, Ei 15,80
- 854 Königspizza – Salami, Peperoni, Knoblauch, Tomaten, Gorgonzola 16,80
- 856 Capricciosa – Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Zwiebel 14,80

- 858 Pizza Gorgonzola – Gorgonzola, Walnüsse, Birne 15,90
- 860 Pizza Prosciutto Fungi – Schinken, Champignons 14,80
- 862 Quattro stagioni – Schinken, Champignons, Artischocken, Spargel, Oliven 15,80
- 864 Pizza Bianco – ohne Sauce, Mozzarella, Parmaschinken, Mascarpone, Basilikum 17,30

- 866 Pizza Calzone – gefüllte Tasche mit Schinken, Champignons, Parmesan 15,90
- 868 Pizza al tonno – Zwiebel, Thunfisch 14,80
- 870 Pizza Diavola – Salami, Zwiebel, Pfefferoni, Cayennepfeffer 15,20
- 872 Pizza del Patrone – Schinken, Salami, Artischocken, Cayennepfeffer 15,80

- 874 Frutti di Mare – Meeresfrüchte, Muscheln, Thunfisch, Knoblauch 16,80
- 876 Pizza Gigante – von allem etwas 17,60
- 878 Pizza Margarita – Tomatensauce, Pizzakäse 12,80
- 880 Pizza Prosciutto – Schinken 13,80

- 882 Salami Pizza – Salami 13,90 oder mit **scharfer Salami** 13,90
- 884 Pizza Milano – Buratta Mozzarella, Mailänder Salami, Rucola 16,20
- 886 Pizza Toscana – Speck, Mais, Paprika, Champignons, Knoblauch 16,80
- 888 Pizza di Bufala – Buratta Mozzarella, Kirschtomaten, San Daniele Schinken, Basilikum 17,70

- 890 Pizza della Casa – Garnelen, Knoblauch 17,30
- 892 Pizza Hawaii – Schinken, Ananas 14,80
- 894 Pizza del Marco – Schinken, Salami, Champignons 14,90
- 896 Pizza quattro formaggio – mit 4 verschiedenen Käsesorten 16,90

- 898 Pizza Rustica – Blattspinat, Schafkäse, Knoblauch 16,40
- 900 Pizza della Giulia – Scharfe Salami, Thunfisch, Zwiebel, Ananas, Mais 16,80
- 902 Pizza San Daniele – Mozzarella, San Daniele Schicken, Rucola 17,20
- 904 Corso de Luxe – Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten
Parmesanspäne, Balsamicoreduction 18,30

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 | Zwetschken Ragout 12,00

Apfelstrudel

mit Hausgemachter Vanillesauce | Sahne 9,50

mit Hausgemachten Vanilleeis | Sahne 9,50

Joghurt – Vanille panna cotta

Beerenragout 10,50

Eis

BAILEYStraum

Vanilleeis | Schokoladeneis | Baileys | Bananenscheiben | Schokosauce 9,80

SOMMERtraum

Vanilleeis | warme Schokosauce | Sahne 9,00

WALDBEERtraum

Vanilleeis | warme gemischte Waldbeeren | Sahne 9,30

GEMISCHTES EIS

Kirscheis | Vanilleeis

Schokoladeneis | Apfelsorbet | Erdbeersorbet

2 Kugeln mit Schlagrahm 6,00

3 Kugeln mit Schlagrahm 8,00

EISKAFFEE

Wiener Art gerührt | Schlagrahm 9,90

BANANENSPLIT

Vanilleeis | warme Schokosauce | Sahne 9,40

Feiner Käse schließt den Magen

Gereifter Käse aus Tirol

Käsevariation | verschieden Senfe | Wurzelbrot 14,50