



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, Neuraüter 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 7,80

Unser Beef Tartar 🚫

Von der Rinder Beiried & Filet

Tomaten - Jalapeño Mayonnaise | Kapern | Rotweinziebel | Ei | Butter Brioche 26,30

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 14,80

Vitello Tonnato 🚫

Kalbsrückenscheiben vom heimischen Milchkalb

Thunfischcreme | Vogerlsalat | Rote Zwiebeln | Kapern 20,40

Carpaccio

vom Rinderfilet | Rucola | Basilikum Pesto | Parmesanspäne | Toast 22,60

vorspeisen warm

Handgemachte Ravioli 🌿

mit Montasio Käse & Polenta | Dattel Tomaten |
geschmorter Kürbis | Olivenöl | Knoblauch | Basilikum

Vorspeise 18,30

Hauptspeise 20,60

Limonen - Buratta Risotto 🚫

3 Stk. Black Tiger Garnele | Rucola

Vorspeise 20,80

Hauptspeise 24,70

Kräuter Risotto 🌿

mit Kichererbsen - Dill Falafel

Vorspeise 18,80

Hauptspeise 20,80

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



aus Mantova

Super suppen

Rinder Consommé

Rindfleisch | Gemüsestreifen | feine Frittaten 9,90

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 Black Tiger Garnele 10,80

Weißer Tomaten Cremesuppe

Basilikum Pesto | Croutons 9,90

sexy Salat

Corso's "Caesar Salad"

Romana Salat | Caesardressing | Gebratener Speck | Brotcroutons
mit Hühnerfilet extra 5,60

klein 16,80 | groß 18,80

Rucola Buratta Salat

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

klein 17,80 | groß 19,30

Hühnersalat

gemischter Salat | Cashewkernen | Strauchtomaten | Vinaigrette
gebratene Hühnerfilet Streifen

klein 18,30 | groß 19,60

 Kleiner Gemischter Salat 10,00 oder Gemischte Blattsalate 9,60

Dazu ein Pizza-Knoblauchbrot mit Kräuterbutter 7,80

mega fisch

Wir beziehen alle unserer Fische, 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 190g gebraten | Petersilienkartoffel | geklärte Butter 26,40

Lachsforellenfilet

ca 160g gebraten

Limonen Tagliolini | Erbsenschoten | Kirschtomate 33,20

CORSO's beliebte Klassiker

Piccata a` la Milanese

Schweineschnitzel in Ei - Parmesan gebacken | Tomatenspaghetti 27,90

Wiener Schnitzel vom Kalb

Kartoffel & Gurkensalat oder Pommes Frites | Ötztaler Preiselbeeren 32,80

 extra € 2,80

Grillvariation

Rind | Schwein | Hühnerfilet | gebratener Speck | Kräuterbutter

Berner Würstchen | Ofen Kartoffel | Gemüse 36,80

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.

Steaksandwich "das Original"

Entrecôte vom Rind 190g. | Wurzelbrot |

Gebratene Pilze | gemischter Salat | gebratener Speck | Chimichurri 43,60

Tagliata di Manzo

Entrecôte vom Rind 200g in Streifen | Rucola | Kirschtomaten |

Parmesanspäne | Kartoffelwürfel 44,80

vomRinderfilet

Lady Steak 180g Rohgewicht 38,80

Gentleman Steak 220g Rohgewicht 46,90

Pfeffersteak 220g Rohgewicht mit Pfefferkruste 47,90
auch größer erhältlich pro 50g 8,50

dabei ist Kräuterbutter & Pfeffersauce

Beilagen:

3st Black Tiger Garnelen 8,00 | Grillgemüse 6,00 | Rosmarin-Knoblauch Kartoffeln 6,50
kleiner Salat 7,00 | Speckbohnen 7,00 | Parmesan – Speck Risotto 8,50 | Pommes Frites 6,20

Ab 2 oder mehr Personen:

CORSO's Chateaubriand 440g Rohgewicht

Speckbohnen, Rosmarin - Knoblauch Kartoffel, Pommes Frites,
Kräuterbutter & Chimichurri 55,00 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 SCHARFII

Olivenöl | Knoblauch | frischer Chili 14,80

3 Stk. Black Tiger Garnelen extra 8,00

Spaghetti alla carbonara

frisch gemacht | Zwiebeln | Speck | Eigelb & Parmesan 16,80

Spaghetti all ragout

mit unserer Bolognese Sauce 15,90

Kamut Rigatoni all 'arrabiata SCHARFII

Tomatensauce | scharfe Salami | Knoblauch | Pfefferoni 17,40

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 15,80

Lasagne Corso Style

Fleischragout | Zucchini | Aubergine | Parmesan 18,30

Hausgemachte Tagliatelle alla Putanesca

Sardellen | Knoblauch | Zwiebel | Peperoncini | Kapern | Oliven | Tomate | Petersilie 21,50



Diverse Pastagerichte sind auch mit glutenfreien Spaghetti erhältlich. Aufpreis €3,00

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 € 3,00
Glutenfreie & andere Pizzen werden im selben Ofen gebacken jedoch im Pizzablech!

- 850 Vegetariana – Buratta Mozzarella, Kirschtomaten, Zucchini, Aubergine, Rucola 19,30
- 852 Pizza con Spinaci – Blattspinat, Spargel, Parmesan, Ei 16,80
- 854 Königspizza – Salami, Peperoni, Knoblauch, Tomaten, Gorgonzola 18,40
- 856 Capricciosa – Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Zwiebel 16,70

- 858 Pizza Gorgonzola – Gorgonzola, Walnüsse, Birne 18,20
- 860 Pizza Prosciutto Fungi – Schinken, Champignons 16,90
- 862 Quattro stagioni – Schinken, Champignons, Artischocken, Spargel, Oliven 17,40
- 864 Pizza Bianco – ohne Sauce, Mozzarella, Parmaschinken, Mascarpone, Basilikum 18,80

- 866 Pizza Calzone – gefüllte Tasche mit Schinken, Champignons, Parmesan 17,70
- 868 Pizza al tonno – Zwiebel, Thunfisch 16,80
- 870 Pizza Diavola – Salami, Zwiebel, Pfefferoni, Cayennepfeffer 17,30
- 872 Pizza del Patrone – Schinken, Salami, Artischocken, Cayennepfeffer 17,90

- 874 Frutti di Mare – Meeresfrüchte, Muscheln, Thunfisch, Knoblauch 19,50
- 876 Pizza Gigante – von allem etwas 19,80
- 878 Pizza Margarita – Tomatensauce, Pizzakäse 14,50
- 880 Pizza Prosciutto – Schinken 15,60

- 882 Salami Pizza – Salami 15,60 oder mit **scharfer Salami** 15,80
- 884 Pizza Milano – Buratta Mozzarella, Mailänder Salami, Rucola 18,70
- 886 Pizza Toscana – Speck, Mais, Paprika, Champignons, Knoblauch 18,30
- 888 Pizza di Buffala – Buratta Mozzarella, Kirschtomaten, San Daniele Schinken, Basilikum 20,60

- 890 Pizza della Casa – Garnelen, Knoblauch 21,90
- 892 Pizza Hawaii – Schinken, Ananas 16,90
- 894 Pizza del Marco – Schinken, Salami, Champignons 16,50
- 896 Pizza quattro formaggio – mit 4 verschiedenen Käsesorten 18,80

- 898 Pizza Rustica – Blattspinat, Schafkäse, Knoblauch 18,20
- 900 Pizza della Giulia – Scharfe Salami, Thunfisch, Zwiebel, Ananas, Mais 19,10
- 902 Pizza San Daniele – Mozzarella, San Daniele Schinken, Rucola 21,20
- 904 Corso de Luxe – Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten
Parmesanspäne, Balsamicoreduction 22,30

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 13,50

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanillesauce | Sahne oder mit Vanilleeis | Sahne 9,50

Vanille panna cotta

Waldbeerenragout 11,50

Glutenfreier Schokoladen brownie

Waldbeerenragout | Vanilleeis | karamellisierte Walnüsse 14,00

Cooler Eis aus der Region



WILDER FRITZ

Vanilleeis | Schokoladeneis | Eierlikör | Bananenscheiben | Sahne 10,80

HEISSE JOLANDA

Vanilleeis | warme Schokoladensauce | Sahne 10,50

BÄRIGE LAURA

Vanilleeis | Amarena Kirscheis | warme gemischte Waldbeeren | Sahne 10,60

GEMISCHTES EIS

Amarena Kirscheis | Vanilleeis | Mangoeis
Schokoladeneis | Zitroneneis | Erdbeereis

2 Kugeln mit Schlagrahm 6,80

3 Kugeln mit Schlagrahm 9,50

EISKAFFEE

Wiener Art gerührt | Schlagrahm 10,30

BANANA MAMA

Vanilleeis | Schokoladeneis | warme Schokoladensauce | Banane | Mandelsplitter | Sahne 10,70

Feiner Käse schließt den Magen

Gereifter Käse aus Tirol

Käsevariation | verschieden Senfe | Wurzelbrot 14,80