



TAKE AWAY KARTE

Zurück zur ehrlichen Küche - Regionalität ohne Kompromisse

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

Fisch: Öztaler Quellfische, Familie Mrak

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

-Sebastian Kneipp-



Viele unserer
Speisen sind auch

glutenfrei erhältlich.
Fragen sie unseren

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

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

Super suppen

Rinder Consommé

Rindfleisch | Gemüwestreifen | 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 11,50

Weißer Tomaten Cremesuppe

Basilikum Pesto | Croutons 9,90

Getrübte Süßkartoffelcremesuppe

Gebratene Kürbisstücke 10,20

sexy Salate

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 19,80

Hühnersalat

gemischter Salat | Cashewkernen | Strauchtomaten | Vinaigrette
gebratene Hühnerfilet Streifen

klein 18,30 | groß 20,50

 Kleiner Gemischter Salat 11,00 oder Gemischte Blattsalate 9,90

Dazu ein Pizza-Knoblauchbrot mit Kräuterbutter 7,80

pretty pasta

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 Toskana – 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,-

Extrawünsche kosten auch extra!

TAKE AWAY HOTLINE 0043 5254/ 2498