

CORSO

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, Neurauter Frisch

Rind : CULT BEEF Selection

Kalbfleisch: Milchkalb aus Österreich

Fisch: Ötztaler Quellfische, Familie Mrak

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

-Sebastian Kneipp-



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!

Suppen

Rinder Consommé

Rindfleisch | Gemüseswürfel | feine Frittaten 9,50

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 9,80

Süßkartoffel - Trüffel Cremesuppe ☒🌱

Gebratener Kürbis 9,50

Weißer Tomaten Cremesuppe ☒🌱

Basilikum Pesto | Roggen – Croutons 9,00

sexy Salat

Corso's "Caesar Salad"

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

klein 16,10 | groß 17,80

Rucola Buratta Salat 🌱

Buratta | Tomaten | Oliventapenade | Brotwürfel |

Wir beziehen unseren Buratta direkt aus Italien aus der Region
rund um Campagnien.

klein 17,30 | groß 18,80

Wildkräutersalat ☒

Senf - Zitrus Marinade | Räucheraal | Butter Pumpernickel

klein 18,20 | groß 19,80

Hühnersalat ☒

gemischter Salat | Cashewkernen | Strauchtomaten | Vinaigrette
gebratene Hühnerfilet Streifen

klein 17,80 | groß 18,60

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

Dazu ein Pizza-Knoblauchbrot mit Kräuterbutter 7,80

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 15,90

Spaghetti all ragout

mit unserer Bolognese Sauce 14,80

Kamut Rigatoni all 'arrabiata SCHARFII

Tomatensauce | scharfe Salami | Knoblauch | Pfefferoni 16,50

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 15,20

Lasagne Corso Style

Fleischragout | Zucchini | Aubergine | Parmesan 17,30

Hausgemachte Tagliatelle alla Putanesca


Sardellen | Knoblauch | Zwiebel | Peperoncini | Kapern | Oliven | Tomate | Petersilie 18,60

Für unseren Nudelteig verwenden wir



Hartweizen, Olivenöl, Quellwasser & viel Ei

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 17,30
- 856 Capricciosa – Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Zwiebel 15,30

- 858 Pizza Gorgonzola – Gorgonzola, Walnüsse, Birne 16,50
- 860 Pizza Prosciutto Fungi – Schinken, Champignons 15,30
- 862 Quattro stagioni – Schinken, Champignons, Artischocken, Spargel, Oliven 16,70
- 864 Pizza Bianco – ohne Sauce, Mozzarella, Parmaschinken, Mascarpone, Basilikum 17,80

- 866 Pizza Calzone – gefüllte Tasche mit Schinken, Champignons, Parmesan 16,90
- 868 Pizza al tonno – Zwiebel, Thunfisch 15,50
- 870 Pizza Diavola – Salami, Zwiebel, Pfefferoni, Cayennepfeffer 16,50
- 872 Pizza del Patrone – Schinken, Salami, Artischocken, Cayennepfeffer 16,80

- 874 Frutti di Mare – Meeresfrüchte, Muscheln, Thunfisch, Knoblauch 17,50
- 876 Pizza Gigante – von allem etwas 18,60
- 878 Pizza Margarita – Tomatensauce, Pizzakäse 13,80
- 880 Pizza Prosciutto – Schinken 14,50

- 882 Salami Pizza – Salami 14,50 oder mit **scharfer Salami** 14,50
- 884 Pizza Milano – Buratta Mozzarella, Mailänder Salami, Rucola 16,90
- 886 Pizza Toskana – Speck, Mais, Paprika, Champignons, Knoblauch 17,30
- 888 Pizza di Buffala – Buratta Mozzarella, Kirschtomaten, San Daniele Schinken, Basilikum 18,50

- 890 Pizza della Casa – Garnelen, Knoblauch 19,20
- 892 Pizza Hawaii – Schinken, Ananas 15,50
- 894 Pizza del Marco – Schinken, Salami, Champignons 15,70
- 896 Pizza quattro formaggio – mit 4 verschiedenen Käsesorten 17,80

- 898 Pizza Rustica – Blattspinat, Schafkäse, Knoblauch 17,20
- 900 Pizza della Giulia – Scharfe Salami, Thunfisch, Zwiebel, Ananas, Mais 17,50
- 902 Pizza San Daniele – Mozzarella, San Daniele Schicken, Rucola 17,80
- 904 Corso de Luxe – Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten
Parmesanspäne, Balsamicoreduction 19,50

Alle Pizze sind auch klein erhältlich abzüglich 1,-

In Spezialverpackung Pizze auch zum Mitnehmen 05254 2498

Extrawünsche kosten auch extra!

TAKE AWAY HOTLINE 0043 5254/ 2498