

CORSO

THE SPOT TO BE SINCE 1979

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: Öztaler 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!

vorspeisen

Gedeck

für zwei Personen

Brot | Ziegen Aioli | Petersiele Tabouleh 5,00

Unser Beef Tartar

Von der Kalbinen Beiried

Holzkohle Mayonnaise | Kapern | schwarzer Knoblauch | fermentiertes Ei 18,60

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

Vitello „Forello“

Kalbsnuss vom heimischen Milchkalb | Räucherforellencreme | Wildkräuter 15,50

Die Kalbsnuss, ist sehr mager & gehört zu den Edelteilen, jedoch eher wenig verwendet.

Bruschetta

Ciabatta | Tomaten Concassée | Knoblauch | Basilikum Olio extra Vergine 11,80

Vorspeisen warm

Hausgemachte schwarze Auberginen Ravioli

Geschmorte Balsamico Charlotten | gebratene Artischocke
geräucherter Knoblauch

Vorspeise 12,60

Hauptspeise 15,60

Gurken Risotto

mit gebratenen Pilzen 

Vorspeise 13,20

Hauptspeise 15,70

mit gebratener Entenbrust

Vorspeise 17,50

Hauptspeise 19,60

mit Kichererbsen - Dill Falafel 

Vorspeise 15,80

Hauptspeise 17,50

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



aus Mantova

Suppen

Rinder Consommé

Rindfleisch | Gemüsewürfel | Schnittlauch Pesto 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.

Rucola Suppe

Buratta Schaum | Parmesan Grissini 7,80

Weißer Tomatencremesuppe

Basilikum | Roggen – Croutons 8,00

sexy salat

Unser "Caesar Salad"

Romana Salat | Caesardressing

gebratene Perlhuhn Brust | getrocknete Tomaten | Croutons

klein 15,60 | groß 18,70

Tomaten Buratta Salat

Buratta | Dattel Tomaten | Schwarzaugenbohnen | Basilikum

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

klein 12,60 | groß 14,60

Wildkräutersalat

Senf - Zitrus Marinade | Lachsforellenterrine | Buchweizen


klein 14,50 | groß 17,70

Roastbeef Salat

Gemischter Blattsalat | Vinaigrette | getrockneten Tomaten

marinierten Roastbeef schein | Estragon Mayo

klein 15,70 | groß 17,10

 Kleiner Gemischter Salat 7,50 oder Gemischte Blattsalate 6,20


Extras:

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

Dazu ein Pizza-Knoblauchbrot mit Kräuterbutter 6,50

frisch fleisch

vomKALB

Wir verwenden ausschließlich heimisches Milch Kalb mit  Zertifizierung. Das geheimnis liegt in der Fütterung mit frischer Vollmilch, die dem Fleisch ein besonderes Aroma verleiht. Es handelt sich um ein hochwertiges, streng kontrolliertes Nahrungsmittel, dessen Herkunft zu 100 % nachvollziehbar ist. Geboren & geschlachtet in Österreich.

Wiener Schnitzel

Kartoffel & Gurkensalat **oder** Pommes Frites | Öztaler Preiselbeeren 23,80

 extra 2,80

Saltimbocca Corso Style

Sous vide gegart– hausgemachte Tomaten Gnocchi | Zucchini 26,40

Geschmorte Kalbshaxe 

Wurzelgemüse | gebackene Kartoffel | Koriander – Sauerrahm 28,70

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. Die Tiere werden in einem Alter von max. 22 Monaten und einem Gewicht von max 362 kg geschlachtet und anschließend für mindestens zwei Wochen einem Reifeprozess unterzogen.

Filetsteak

von der Kalbin 200g | mit Kruste | Butternusskürbis – Süßkartoffelgratin

Gurken – Curry Chutney 39,80

Tagliata Corso Style

Von der Kalbin 180g | Hausgemachtes Roggenbrot | Rucola | Kräuterbutter

Parmesanspäne | gebratene Pilze 31,50

Unter "Kalbin" versteht man auch, Fleisch vom Weiblichen Rind, die zwar geschlechtsreif sind, aber noch nicht gekalbt haben.

mega fisch

Wir beziehen unseren Fisch, bei Bedarf täglich fisch ausschließlich 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 19,80

„Kraut & Ruabm“ Lachsforellenfilet

Ca 160g gebraten | Schwarzer Rettich | Rote Beete
Karotten | Weißkraut | Petersilienwurzel Püree 23,70

Filet vom Huchen

Ca 160g gebraten | glasierter Fenchel | Safranrisotto 26,50

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 Thunfischs.

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 12,50

 extra € 2,80

Spaghetti alla carbonara

frisch gemacht – Zwiebeln – Speck - Eigelb 13,60

 extra € 2,80

Troffie al 'pesto

Basilikum Pesto | Kirschtomaten 12,40

Lasagne Corso Style

Fleischragout | Zucchini | Aubergine | Parmesan 13,90

Hausgemachte Tagliatelle alla Putanesca

Sardellen | Knoblauch | Peperoncini | Kapern | Oliven | Tomate | Petersilie 15,60

Hausgemachte Tagliatelle

Gebratene Pilze der Saison | Sauerrahm 14,30

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, Zucchini, Aubergine, Rucola 12,90
- 852 Pizza con Spinaci – Blattspinat, Spargel, Parmesan, Ei 12,20
- 854 Königspizza – Salami, Peperoni, Knoblauch, Tomaten, Gorgonzola 13,10
- 856 Capricciosa – Schinken, Champignons, Artischocken, Oliven, Zwiebel 12,70

- 858 Pizza Gorgonzola – Gorgonzola, Walnüsse, Birne 13,10
- 860 Pizza Prosciutto Fungi – Schinken, Champignons 11,80
- 862 Quattro stagioni – Schinken, Champignons, Artischocken, Spargel, Oliven 12,80
- 864 Pizza Bianco – ohne Sauce, Mozzarella, Mascarpone, Schinkenspeck, Basilikum 13,50

- 866 Pizza Calzone – gefüllte Tasche mit Schinken, Champignons, Parmesan 12,90
- 868 Pizza al tonno – Zwiebel, Thunfisch 11,70
- 870 Pizza Diavola – Salami, Zwiebel, Peperoni, Cayennepfeffer 12,20
- 872 Pizza del Patrone – Schinken, Salami, Artischocken, Cayennepfeffer 12,70

- 874 Frutti di Mare – Meeresfrüchte, Muscheln, Thunfisch, Knoblauch 13,10
- 876 Pizza Gigante – von allem etwas 13,80
- 878 Pizza Margarita – Tomatensauce, Pizzakäse 9,90
- 880 Pizza Prosciutto – Schinken 11,20

- 882 Salami Pizza – Salami 11,00 oder mit **scharfer Salami** 11,50
- 884 Pizza Milano – Buratta Mozzarella, Mailänder Salami, Rucola 13,90
- 886 Pizza Toscana – Schinkenspeck, Mais, getrocknete Tomaten, Champignons, Knoblauch 13,10
- 888 Pizza di Buffalo – Buratta Mozzarella, Kirschtomaten, San Daniele Schinken, Basilikum 14,80

- 890 Pizza della Casa – Garnelen, Knoblauch 14,90
- 892 Pizza Hawaii – Schinken, Ananas 12,20
- 894 Pizza del Marco – Schinken, Salami, Champignons 12,80
- 896 Pizza quattro formaggio – mit 4 verschiedenen Käsesorten 13,90

- 898 Pizza Rustica – Blattspinat, Schafkäse, Knoblauch 13,60
- 900 Pizza della Giulia – Scharfe Salami, Thunfisch, Zwiebel, Ananas, Mais 13,80
- 902 Pizza San Daniele – Mozzarella, San Daniele Schinken, Rucola 13,90
- 904 Corso de Luxe – Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Kirschtomaten
Parmesanspäne, Balsamicoreduction 14,90

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 9,50

CORSO's Apfelstrudel

hausgemachtes Vanillesauce | Sahne 8,50

Lemon Tarte

geflämmtes Baiser 8,30

Panna Cotta vom grünen Apfel

Rosmarin Karamell 8,20

CORSO's hausgemachtes Eis

BAILEYStraum

Vanilleeis | Bananeneis | Baileys | warme Schokosauce 9,00

SOMMERtraum

Vanilleeis | warme Schokosauce | Schlagrahm 8,00

Alle unsere Eissorten sind
mit  hausgemacht!

GEMISCHTES EIS

Buttermilch – Kirschen | Vanille | Banane
Marillen | Rauchapfel | Schokolade

2 Kugeln mit Schlagrahm 5,60

3 Kugeln mit Schlagrahm 6,60

EISKAFFEE

Wiener Art gerührt | Schlagrahm 8,90

BANANENSPLIT

Vanille und Schokoladeneis

Bananen | Schokosauce | Mandelsplitter | Schlagrahm 9,20

Feiner Käse schließt den Magen

Käseteller

Variation vom gereiften Tiroler Bergkäse
mit verschiedenen Chutney`s & Brot 10,20