

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 | Ziegen Aioli | Petersilien Tabouleh | Oliven 5,00

Unser Beef Tartar

Von der Kalbinnen Beiried

Holzkohle Mayonnaise | Kapern | schwarzer Knoblauch | 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 verwendeten.

Bruschetta

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

Carpaccio

vom heimischen Rinderfilet | Rucola | Oliven-Kräuteröl | Parmesanspäne 14,80

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 Kichererbsen - Dill Falafel 

Vorspeise 12,80
Hauptspeise 14,20

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



aus Mantova

suppen

Rinder Consommé

Rindfleisch | Gemüseswürfel | feine Frittaten | Schnittlauch Pesto 7,00

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 7,50

Weißer Tomatencremesuppe

Basilikum Pesto | Roggen – Croutons 7,50

sexy Salat

Unser "Caesar Salad"

Romana Salat | Caesardressing | Gebratener Speck | Brotcroutons klein 11,80 | groß 13,80

Rucola Buratta Salat

Buratta | Tomaten | Schwarzaugenbohnen | Brotwürfel | Basilikum klein 12,60 | groß 13,60

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

Wildkräutersalat

Senf - Zitrus Marinade | Lachsforellenterrine | Buchweizen klein 13,50 | groß 15,60

Roastbeef Salat

Gemischter Blattsalat | Vinaigrette | getrockneten Tomaten marinierten Roastbeef schein | Estragon Mayo klein 15,70 | groß 17,80

Hühnersalat

gemischter Salat | Cashewkernen | Strauchtomaten | Vinaigrette gebratene Hühnerfilet Streifen klein 13,40 | groß 14,80

 Kleiner Gemischter Salat 7,50 oder Gemischte Blattsalate 6,80

Extras:

Ei 2,00 | Oliven 1,80 | Sardellen 2,00 | "Buratta" Mozzarella 4,70 Hühnerfilet 4,50

Dazu ein Pizza-Knoblauchbrot mit Kräuterbutter 6,50

frisch fleisch

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 Fleisch dessen Herkunft zu 100% nachvollziehbar ist. Geboren & geschlachtet in Österreich.

Saltimbocca vom Kalb 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.

 Lady Steak 160 gr. Rohgewicht 28,40

Gentleman Steak 220 gr. Rohgewicht 34,80

Pfeffersteak 220 gr. Rohgewicht mit Pfefferkruste 35,80

auch größer erhältlich pro 50 g. 7,00

DAZU SERVIEREN WIR KRÄUTERBUTTER & PFEFFERSAUCE

Beilagen:

3 Garnelen 7,50 | Pommes Frites 4,20 | Grillgemüse 4,50 | kleiner Salat 4,50 | Speckbohnen 4,70

Ab 2 oder mehr Personen!

CORSO's Chateaubriand 400 gr. Rohgewicht

Speckbohnen, Gemüse, Rosmarinkartoffeln, Pommes Frites,
Barbecue Sauce & Pfeffersauce 38,90 pro Person

Private Indoor grill

Gemischte Fleischspezialitäten zum selber grillen am Tisch
Gemüse, verschiedene selbstgemachte Saucen, Pizzabrot Pommes frites & Salat 32,80 pro Person

mega fisch

Wir beziehen unseren Fisch, bei Bedarf täglich frisch 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 | Chili 19,80

„Kraut & Ruabm“ Lachsforellenfilet

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

Filet vom Huchen

Ca 160g gebraten | glasierter Fenchel | Safranrisotto 28,50

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 Thunfisches.

CORSO's beliebte Klassiker

Piccata a`la Milanese

Schweineschnitzel in Ei - Parmesan gebacken | Tomatenspaghetti 17,80

Grillvariation

Rind | Schwein | Hühnerfilet | gebratener Speck |
Grillwürstchen | gebackener Kartoffel | Gemüse 24,60

Steaksandwich "das Original"

Entrecôte vom Rind 180g. | getoastetem Roggenbrot |
Gebratene Pilze | gemischter Salat | gebratener Speck | Cocktailsauce 29,80

Wiener Schnitzel vom Kalb

Kartoffel & Gurkensalat oder Pommes Frites | Ötztaler Preiselbeeren 23,80

 extra € 2,80

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

Olivenöl | Knoblauch | Chili 11,50

 extra € 2,80

Spaghetti alla carbonara

frisch gemacht | Zwiebeln | Speck | Eigelb 12,80

 extra € 2,80

Spaghetti all ragout

mit unserer Bolognese Sauce 12,30

 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

Gebatene Pilze der Saison | Sauerrahm 14,60

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 – Speck, Mais, Paprika, Champignons, Knoblauch 13,10
- 888 Pizza di Bufala – 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 Schicken, 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

Apfelstrudel

mit Hausgemachter Vanillesauce | Sahne 8,50

mit Hausgemachten Vanilleeis | Sahne 8,50

Lemon Tarte“

Geflämmtes Baiser 8,30

hausgemachtes Eis

BAILEYStraum

Vanilleeis | Bananeneis | Baileys | warme Schokosauce 9,00

SOMMERtraum

Vanilleeis | warme Schokosauce | Sahne 7,80

WALDBEERtraum

Vanilleeis | warme gemischte Waldbeeren | Sahne 8,00

GEMISCHTES EIS

Buttermilch – Kirschen | Vanille | Banane

Marille | Rauchapfel | Schokolade

2 Kugeln mit Schlagrahm 5,60

3 Kugeln mit Schlagrahm 6,60

EISKAFFEE

Wiener Art gerührt | Schlagrahm 8,90

BANANENSPLIT

Vanilleeis | warme Schokosauce | Sahne 8,00

Feiner Käse schließt den Magen

Gereifter Käse aus Tirol

Käsevariation | Marillen Senf | Brot 10,20