

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 | Aioli | Oliventapenade | Oliven 7,40

Unser Beef Tartar

Vom der Rinder Filet & Beiried

Tomaten - Jalapeño Mayonnaise | Kapern | Rotweinziebel | Ei | Butter Brioche 23,80

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 13,80

Vitello Tonnato

Kalbsrückenscheiben vom heimischen Milchkalb

Thunfischcreme | Vogerlsalat | Rote Zwiebeln | Kapern 19,80

Carpaccio

vom Rinderfilet | Rucola | Basilikum Pesto | Parmesanspäne | Toast 21,90

vorspeisen warm

Handgemachte Ravioli

Käseravioli | Dattel Tomaten | grüner Spargel | Olivenöl | Knoblauch | Basilikum

Vorspeise 16,80

Hauptspeise 17,50

Pfifferling Risotto

Pfifferlinge | Parmesan | Kräuter

Vorspeise 18,80

Hauptspeise 19,80

Parmesan Risotto

mit Kichererbsen - Dill Falafel

Vorspeise 16,80

Hauptspeise 18,80

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



aus Mantova

suppen

Rinder Consommé

Rindfleisch | Gemüsewürfel | 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

Weißer Tomaten Cremesuppe

Basilikum Pesto | Roggen – Croutons 9,20

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 | Wassermelone | Brotwürfel | Pinienkerne
Wir beziehen unseren Buratta direkt aus Italien aus der Region
rund um Campagnien.

klein 17,30 | groß 18,80

Hühnersalat

gemischter Salat | Cashewkernen | Strauchtomaten | Vinaigrette
gebratene Hühnerfilet Streifen

klein 17,80 | groß 18,60



Kleiner Gemischter Salat 8,50 oder Gemischte Blattsalate 7,20

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 180g gebraten | Petersilienkartoffel | geklärte Butter 24,50

Lachsforellenfilet

ca 160g gebraten

Limonen Tagliolini | Erbsenschoten | Kirschtomate 29,80

CORSO's beliebte Klassiker

Piccata a` la Milanese

Schweineschnitzel in Ei - Parmesan gebacken | Tomatenspaghetti 25,20

Wiener Schnitzel vom Kalb

Kartoffel & Gurkensalat oder Pommes Frites | Ötztaler Preiselbeeren 30,50

 extra € 2,80

Grillvariation

Rind | Schwein | Hühnerfilet | gebratener Speck |

Berner Würstchen | gebackener Kartoffel | Gemüse 34,50

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 36,50

Tagliata di Manzo

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

Parmesanspäne | Kartoffelwürfel 38,80

vomRinderfilet

⊗ Lady Steak 160g Rohgewicht 34,70

Gentleman Steak 220g Rohgewicht 42,50

Pfeffersteak 220g Rohgewicht mit Pfefferkruste 43,50
auch größer erhältlich pro 50g 7,50

dabei ist Kräuterbutter & Pfeffersauce

Beilagen:

3st Black Tiger Garnelen 8,00 | Gemüse 5,50 | Rosmarin-Knoblauch Kartoffeln 6,00
kleiner Salat 6,00 | Speckbohnen 6,50 | Pfifferlings Risotto 8,00 | Pommes Frites 5,80

Ab 2 oder mehr Personen:

CORSO's Chateaubriand 400g Rohgewicht
Speckbohnen, Rosmarin - Knoblauch Kartoffel, Pommes Frites,
Kräuterbutter & Chimichurri 47,80 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 13,80
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 14,50

Kamut Rigatoni all 'arrabiata SCHARFII

Tomatensauce | scharfe Salami | Knoblauch | Pfefferoni 15,80

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 14,80

Lasagne Corso Style

Fleischragout | Zucchini | Aubergine | Parmesan 16,90

Hausgemachte Tagliatelle alla Putanesca

Sardellen | Knoblauch | Zwiebel | Peperoncini | Kapern | Oliven | Tomate | Petersilie 17,60

 Diverse Pastagerichte sind auch mit glutenfreien Spaghetti erhältlich. Aufpreis €2,80

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 Pizzateblech!

- 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 Buffalo – 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
- 895 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 Schinken, 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!

sündhaft süßes

CORSO's Tiramisu

Löffelbiskuite mit Mascarpone | Amaretto | Zwetschken Ragout 12,00

Hausgemachter Apfelstrudel

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

Vanille panna cotta

Waldbeerenragout 10,50

Cooler Eis aus der



WILDER FRITZ

Vanilleeis | Schokoladeneis | Eierlikör | Bananenscheiben | Sahne 9,80

HEISSE JOLANDA

Vanilleeis | warme Schokoladensauce | Sahne 9,00

BÄRIGE LAURA

Vanilleeis | Amarena Kirscheis | warme gemischte Waldbeeren | Sahne 9,30

GEMISCHTES EIS

Amarena Kirscheis | Vanilleeis | Mangoeis
Schokoladeneis | Zitroneneis | Erdbeereis

2 Kugeln mit Schlagrahm 6,30

3 Kugeln mit Schlagrahm 8,00

EISKAFFEE

Wiener Art gerührt | Schlagrahm 9,90

BANANA MAMA

Vanilleeis | Schokoladeneis | warme Schokoladensauce | Banane | Mandelsplitter | Sahne 9,70