

Speisen im Märchenschloss - Exquisite Küche in traumhafter Um- gebung

Eine Philosophie der Küche war im gastronomischen Konzept des Restaurantbetriebs Schloss Korb schon von je her ein Thema. Eine solche Kulisse braucht eine kulinarische Untermalung, die in den vergangenen fünfzig Jahren gesteigert und verfeinert werden konnte. Sei es nur ein Kaffee auf der malerisch schönen Terrasse mit Blick auf den Schlern oder ein ganzes köstliches Menü, zu dem stets feine, naturbelassene Zutaten und Gewürze aus dem hauseigenen Kräutergärtchen gehören, oder ein Aperitif in den goldenen Abendstunden, verwöhnt wird der Gast immer.

Dies ist auch das erklärte Ziel des Chefkochs Andreas Egger. "Bekömmlichkeit ist mir das Wichtigste", unterstreicht der Maître seine Intentionen, jeden Besucher glücklich zu machen. Regionale Rezepturen stehen dabei im Vordergrund, einen "Alpenbogen" möchte er schlagen. Sein Kochstil ist heimatverbunden, Offenheit für Neues und Anderes für ihn Pflicht und Freude, so dass eine attraktive Mischung aus Südtiroler Tradition, französischer und internationaler Küche, asiatische Einflüsse, gewonnen aus Eindrücken von seinen Reisen, jeden verwöhnten Gourmetmagen überzeugt. Das Qualitätsniveau stimmt mit dem der üppig schönen Natur, die der Schlemmer während des Dinierens genießt stets überein.

Und wer es süß mag, Schloss Korb hält eine eigene Konditormeisterin bereit, die tagtäglich neue Träume inszeniert, mit denen Naschkatzen dem zauberhaften Ambiente unter der Mendel auf ewig treu bleiben werden.

Piaceri per il palato in un castello fiabesco - cucina eccellente immersa in paesaggi da sogno

Già da sempre è rientrata nel concetto gastronomico del "Schloss Korb" una importante filosofia della cucina. Un paesaggio mozzafiato come quello che circonda il nostro castello non può che essere accompagnato da una filosofia culinaria, che negli ultimi 50 anni è aumentata ed è stata raffinata in continuazione.

Sia godendosi un caffè aromatico sulla nostra terrazza panoramica con vista sullo Sciliar, oppure gustandosi i nostri raffinati piatti a base di ingredienti genuini e arricchiti con spezie ed erbe dal proprio orto. Oppure anche rilassandosi con un aperitivo nelle magiche ore del tramonto, siamo a disposizione per viziare i nostri ospiti in ogni momento del giorno.

Questo è anche l'obiettivo chef di cucina Andreas Egger. "La buona digeribilità viene al primo posto", rileva così il cuoco esperto le sue intenzioni di rendere felici tutti gli ospiti. I protagonisti della sua cucina sono ricette regionali che comprendono l'intero arco delle Alpi. Il suo stile è molto legato alla sua patria, allo stesso tempo li fa piacere aggiungere ai suoi piatti nuovi gusti e tocchi. Ed è proprio così che nascono pietanze che uniscono la cucina tradizionale altoatesina con quella francese ed internazionale e anche asiatica. In gran parte questi influssi sono nati da impressioni personali che il capo cucina ha portato in Alto Adige dai suoi viaggi intorno al mondo. E senza dubbio le prelibatezze dalla nostra cucina convinceranno ogni buongustaio. L'alta qualità è quindi sempre in sintonia con la vasta e stupefacente natura che circonda gli ospiti durante la cena.

Per i golosi il "Schloss Korb" ha una pasticciera esperta in casa che ogni giorno stupirà con nuove e golose creazioni che sicuramente faranno ritornare tutti i ghiottoni nel nostro incantevole ambiente ai piedi della Mendola.

Enjoy the pleasure of good food in a fairytale castle, where superior cuisine eaten in breathtaking natural surroundings are daily event

Intergrating our philosophy of sophisticated cuisine into our menu has always been a key focus of ours. The amazing scenery in which the castle is nestled literally requires a comparable culinary counterpart. The past 50 year history of Schloss Hotel Korb has seen a steady refinement of our culinary prowess.

A dining experience for our guest may range from simply enjoying a cup of coffee on our sunny terrace to a gourmet lunch, on to a sumptuous 4 or 5 course dinner. Each experience providing for the same unbelievable panoramic view, as well of course, for food artfully prepared using fresh and aromatic herbs and other selected ingredients, often from our own gardens. Or, you may conclude a wonderful day by having a refreshing drink on the terrace at sunset. We pamper our guests at any daytime!

This is also what our chef de cuisine, Andreas Egger, strives for „The lightness of our plates is what comes first“. This statement underscores the basic philosophy of our young yet experienced cook, whose aim is simply the "culinary satisfaction of every guest": His dishes most often reflect the traditional recipes of the entire Alps region: these dishes are for him paramount. Yet, despite the native bent to his cuisine at the Schloss, he looks, too, to other influences, and new experiences which can be seen in the variety and uniqueness of his dishes. One can glean the taste of several international cooking styles, from his Native South Tyrol, to French and even hints of Asian flavors. It's a good mix, one that underlines the importance for us of being solidly South Tyrolean, yet flexible enough to incorporate other amazing tastes that other great cuisines of the world may have to offer. Most of those foreign influences come from the chef's personal impressions which he gathered while traveling all around the world. His delicious creations will surely create an enthusiastic response from the gourmets of the world. The quality of our food reveals a high standard which is in perfect symphony with the marvellous natural

Alpin-regionales Menü

Menù alpino-regionale

Alpine-regional menu

Mille-feuille von der Räucherforelle und rote Bete

*Milfefoglie della trota affumicata e barbabietole
Millefeuille of smoked trout and beetroot*

14,50 Euro

Klarer Ochschwanzauszug mit Rollgerste und Gemüsewürfel

*Consommé chiaro di coda di bue con orzo perlato e verdure
Clear oxtail soup with pearl barley and vegetables*

11,00 Euro

Schwarzpolenta-Teigtaschen auf Lauchrahm mit Kaninchenfilet im Speckmantel

*Tortelli al grano saraceno su porro alla panna con filetto di co-
niglio in manto di Speck
Buckwheat ravioli on creamed leek with rabbit filet in Speck crus.*

16,50 Euro

Geschmorte Rehhaxe und Rückenmedaillon auf Blaukraut und Schupfnu- deln

*Stinco brasato e medaglioni di capriolo su crauti rossi e "Schup-
fnudeln"
Braised venison leg and saddle medallion on red cabbage and
"Schupfnudeln"*

28,00 Euro

Kakiespuma mit Vanillestreuseln und Sesamstangerl

Esopuma di cachi con aranello alla vaniglia e sesamo

Mediterranes Menü
Menù mediterraneo
Mediterran menu

Würzige Auberginencreme mit Burrata und Focaccia

Crema di melanzane con burrata e focaccia
Egg-plants cream with burrata and focaccia

15,00 Euro

Weißes Zwiebelschaumsüppchen mit Tomatenbruschetta

Zuppa di cipolla bianca con bruschetta di pomodoro
White onion soup with tomato bruschetta

9,50 Euro

Cotechino-Teigtaschen auf Berglinsen und Pecorinospänen

Tortelli di cotechino su lenticchie e scaglie di Pecorino
Cotechino ravioli on lentils and Pecorino

16,00 Euro

„Ombrina“ in der Olivenkruste auf geschmorten Fenchel-Safran-Gnocchi

Ombrina in crosta d'olive su gnocchi di finocchio brasato e zafferano

Croaker in olive crust on braised fennel and saffron gnocchi

25,50 Euro

Italienische Käsespezialitäten mit hausgemachtem Chutney

Specialità di formaggio italiano con chutney fatto in casa
Italian cheese specialities with homemade Chutney

15,00 Euro

Burrata ist ein italienischer Frischkäse vom Typ Filata, Er ist eine Sonderform des Mozzarella, wird aber immer aus Kuhmilch gemacht und hat 44 % Fett i. Tr. Die Form ist ein kleines Säckchen, das einem Mozzarella sehr ähnlich ist und in dessen Innerem



sich eine dickflüssige Frischkäsecreme bestehend aus Sahne und nicht behandelten Mozzarellasträngen befindet. Typischerweise wird der Burrata in grünen Blättern des Liliengewächses Affodill verpackt, was ihn auch optisch sehr ansprechend macht. Burrata bedeutet auf Italienisch so viel wie „gebuttert“, womit auf die cremige Konsistenz hingedeutet wird.

Burrata wurde früher in Apulien hergestellt, um Butter länger frisch zu halten. Ohne Kühlschrank wurde Butter schnell ranzig, aber im Innern des Käses hielt sich die Butter längere Zeit und gab dem Käse den Namen.

La **burrata** è un formaggio fresco a pasta filata, simile alla mozzarella ma dalla consistenza molto più morbida e filamentosa, prodotto nella Murgia in particolare ad Andria suo luogo d'invenzione ed in varie zone della Puglia.

Si presenta come una sfera di diametro compreso tra i 7 e i 10 centimetri (in tale formato è detta burratina monoporzione) oppure tra i 15 e i 20 centimetri, con una superficie liscia di color bianco lucente; il suo sapore è dolce e burroso.

Burrata is a fresh Italian cheese, made from mozzarella and cream. The outer shell is solid mozzarella while the inside contains both mozzarella and cream, giving it an unusual, soft texture. It is usually served fresh, at room temperature. The name "burra-



Feinschmecker Menü
Menù buongustaio
Gourmet menu

Stopfleber- Portweinterrine mit Brioche und Kürbischutney

Terrina di fegato d'oca e Porto con brioche e chutney di zucca
Foie gras and port tureen with brioche and pumpkin chutney

19,00 Euro

Petersilienwurzelsüppchen mit Garnele

Zuppa di radici bianchi di prezzemolo con gamberone
Parsley roots soup with shrimp

10,50 Euro

Süßer Risotto mit Zimtblüten und glasierter Spanferkelbacke

Risotto dolce con fiorito di cannella e guancia di maialino di latte
Sweet risotto with cinnamon blossoms and glazed sucking-pig cheek

14,50 Euro

Tagliata vom US Beef mit tasmanischem Pfeffer auf Rotweinzwiebeln und Kartoffelpüree

Tagliata del manzo US con pepe della Tasmania su cipolle al vino rosso e purè di patate
Tagliata of the US beef with Tasmanian pepper on red wine onions and mashed potatoes

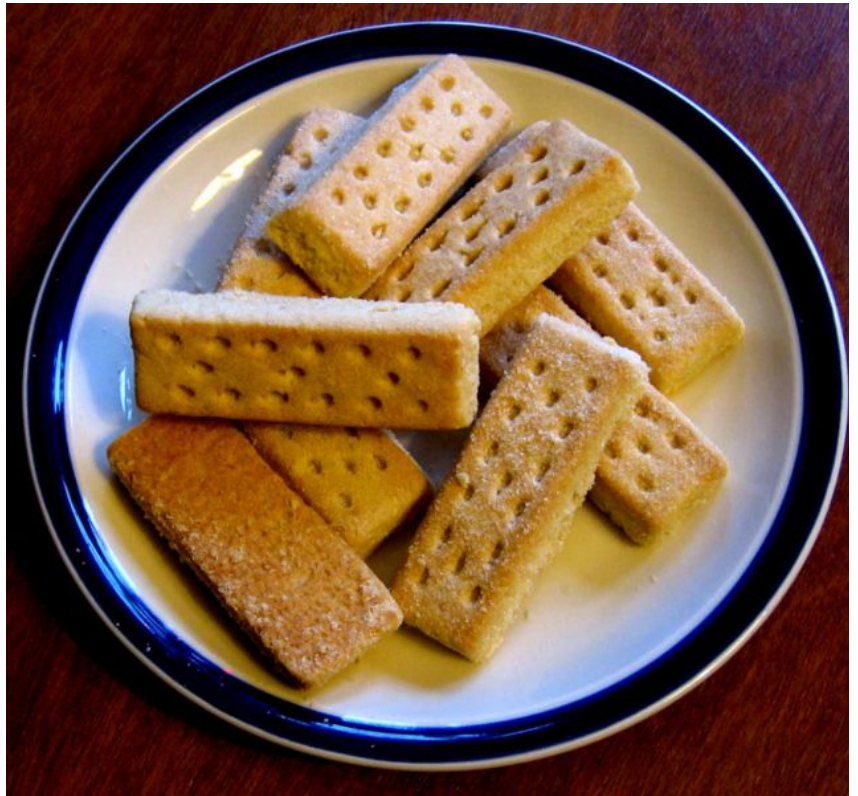
27,50 Euro

Schoko-Rum Zigarre mit Rosinen an Orangenfilets und „Shortbread“

Sigaro di cioccolato e Rum con uvette su filetti d'arance e shortbread

Shortbread (engl.; Mürbes Brot) ist ein schottisches süßes Mürbeteiggebäck. Das klassische Rezept besteht aus einem Teil Zucker, zwei Teilen Butter und drei Teilen Mehl.

Shortbread wird üblicherweise in drei verschiedenen Formen gebacken: Die verbreitetste Form sind die quaderförmigen, fingerlangen „Shortbread Fingers“. Die anderen sind die knapp 1 cm dicke „Shortbread Rounds“ von rund 5 cm Durchmesser. Es gibt aber auch noch diese Art, bei der aus dünnen Scheiben von ca. 15-20 cm Durchmesser vorgestanzte Kreissegmente; so genannte „Petticoat Tails“, rausgebrochen werden.



Im Vereinigten Königreich, besonders in Schottland, gehört Shortbread zu den beliebtesten Gebäckarten, die besonders gerne zu klassischen „Tea Time“ gereicht werden.

Lo **shortbread** è un biscotto tipico scozzese, tradizionalmente preparato con una parte di zucchero, due di burro, tre di farina di avena e altri ingredienti. Il nome shortbread si riferisce al particolare friabilità di questo tipo di biscotti ("short" è un termine in disuso per friabile).

È possibile trovare gli shortbread principalmente in tre formati: gli shortbread fingers, i più tipici, di forma rettangolare allungata e molto spessi, gli shortbread rounds, di forma rotonda simili agli altri tipi di biscotti, infine i petticoat tails, un grande biscotto unico circolare che viene diviso in spicchi.

Shortbread is a type of unleavened biscuit (cookie) which is traditionally made from one part white sugar, two parts butter and three parts oatmeal flour. The use of plain white (wheat

butter and always uses a chemical leavening agent such as baking powder, which gives it a different texture.

Shortbread biscuits are often associated with normal egg-based biscuits, but they hold their shape under pressure, making them ideal for packed meals.

Unsere Klassiker
Piatti classici
Classic meals

Tatar vom heimischen Rind am Tisch angemacht
Tartara di manzo nostrano guarnito al tavolo
Tatar of local beef garnished at the table

28,00 Euro

Korbplatte für 2 Personen mit reichlichen Beilagen
Piatto Korb per 2 persone con contorni
Korb platter for 2 persons with with different side dishes

60,00 Euro

Chateaubriand mit Sauce Bernaise für 2 Personen mit verschiedenen Beilagen
Chateaubriand del filetto di manzo nostrano per 2 persone con contorni vari
Chateaubriand of local beef filet for 2 persons with different side dishes

68,00 Euro

Für die Kleinen
Per i piccoli
For the kids

Kraftbrühe mit Frittaten
Consommé con pasta reale
Consommé Célestine

6,00 Euro

Kraftbrühe mit Backerbsen
Celestina in brodo
Consommé with profiteroles

6,00 Euro

Spaghetti/Mezze Penne mit Tomatensauce oder Ragout
Spaghetti/Mezze penne con salsa al pomodoro o ragù
Spaghetti/Mezze penne with tomato sauce or ragout of meat

9,00 Euro

Schnitzel Wiener Art mit Pommes Frites
Cotoletta alla milanese con patate fritte
Breaded veal slice with fries

11,00 Euro

Frankfurter Würstchen mit Pommes Frites
Würstel con patate fritte
Frankfurters with fries

9,00 Euro