

## STEAK & BURGER

Alle unsere Fleischspezialitäten die in unserem „**DRY AGER**“ reifen, werden mit einer „**SPEZIELLEN**“ Technik schonend gegart. Danach durch die hohe Hitze erreichen wir köstliche Röstaromen. Durch die Ruhezeit, die wir dem Fleisch gönnen, bleibt es saftig & zart.

Unser Burger ist ein 100 %iger Rindfleischburger und wir würzen ausschließlich mit einem Hauch Meersalz, um den natürlichen Eigengeschmack zu erhalten.

### KLEINIGKEITEN VORWEG:

#### **GEDECK**

GEBÄCK INKL. AUFSTRICH (obligatorisches Gedeck)

€ 3,50 p/P

Süß salzig gebratene Pimentos

€ 6

Taggiasca Oliven | Veronelli Olivenöl

€ 5

Gebackene Jahrgangssardinen | Misomayonnaise

€ 10

Calamari & Ährenfische FRITTI | Zitrone | Misomayonnaise

€ 13

### „SALZKAMMERGUT SIMMENTHAL PRIME BEEF“

#### **FORTINO BURGER “DRY AGED”**

€ 17

mit Pommes Fries, Kräutersalat, Zwiebelchutney, Tomate, Cheddar & Pimento d'espelette Mayonnaise (geräucherte süße rote Paprika)

#### **Rinderfilet Extra Select**

- Rinderfilet Extra Select “DRY AGED” ca. 220-230g

€ 33

- Rinderfilet Premium „Lady Cut“ ca.180g

€ 28

- **Chateaubriand “DRY AGED” ca. 500g für 2 Personen**

**€ 75**

#### **RIB EYE**

- Rib Eye “DRY AGED” 3 Wochen gereift ca. 300g

€ 29

- Rib Eye “DRY AGED” 9 Wochen gereift ca. 300g

€ 38

#### **Roastbeef**

- Strip Steak “DRY AGED” 3 Wochen gereift ca. 300g

€ 27

#### **Premium Special Cut:**

- **Côte de Bouef** (RIB EYE AM KNOCHEN) “DRY AGED” 3 Wochen ca. 650 g **für 2 Personen** € 59

- **Rib Eye** „DRY AGED“ 3 Wochen ca. 650g **für 2 Personen**

€ 59

<u>Beilagen:</u>	<u>Saucen:</u>
extra pro Portion	extra pro Portion <b>€ 2</b>
- HAUSGEMACHTE STEAK FRIES	€ 5
- PAPRIKA-ZWIEBEL-ERDÄPFELGRÖST'L	€ 6
- SPECKFISOLEN	€ 5
- CREMIGE PARMESANPOLENTA	€ 5
- GEBRATENE PIMENTOS	€ 6
- GESCHMORTES WURZELGEMÜSE	€ 5
- BUNTER BLATTSALAT	€ 4
- BUNTER RÜBENSALAT	€ 6
- GEBRATENE GÄNSESTOPFLEBER	€ 9
	PORTWEINJUS
	GERÄUCHERTE BBQ BIERSAUCE
	PIMENTO D'ESPELETTE MAYONNAISE
	MISOMAYONNAISE
	HANFMAYONNAISE
	SCHARFE PFEFFERRAHMSAUCE

## VORSPEISEN

### **„FORTINO BEEF TATARE“**

BEEF TATARE | HANFMAYONNAISE | ZWIEBELMARMELADE | ZWIEBELCHIABATTA € 18

### **CAESARSALAT**

- SALATHERZEN | CAESARDRESSING | PARMESAN | KAPERN | KÜRBISKERNE € 9

- MIT GERÄUCHERTER WILDLACHS € 12

- MIT GEBRATENER WILDGARNELE € 16

### **FRITTI DI MARE**

CALAMARI & ÄHRENFISCHE FRITTI | ZITRONE | MISOMAYONNAISE € 13

### **TRÜFFEL**

- CREMIGES AQUARELLORISOTTO | PARMESAN € 9

- MIT FRISCHEM SCHWARZEM WINTERTRÜFFELTRÜFFEL PER/G € 4

- MIT FRISCHEM WEISSEN ALBA TRÜFFEL PER/G € 8

## SUPPEN

### **TRAUNKREBSE**

TRAUNKREBSSCHAUMSUPPE | BIRNE | WILDGARNELE | TOPINMABUR € 12

### **RIND**

KRÄFTIGE RINDERBOUILLION | HEUMILCHKASPRESSKNÖDEL | SCHNITTLAUCH € 5

## HAUPTSPEISEN MITTAG

### **TAGESFANG**

IM GANZEN GEBRATENER TAGESFANG | PETERSILIENERDÄPFEL | ZITRONE € 19

### **MUSKATKÜRBIS**

CREMIGES RISOTTO | MUSKATKÜRBIS | KÜRBISKERNE | PARMESAN € 16

### **SALZKAMMERGUT HIRSCH**

ROSA HIRSCHRÜCKEN | SELLERIE | ROTKRAUT | VOGELBEERE  
| TOPFENSERVETTENKNÖDEL | WALDPILZE € 29

### **BIO RIND**

GESCHMORTES SCHULTERSCHERZEL | 2ERLEI MUSKARTKÜRBIS | POLENTA | AMARANTH € 22

### **WIENER SCHNITZEL**

WIENER SCHNITZEL VOM HEIMISCHEN KALB | PETERSILIENERDÄPFEL | PREISELBEEREN € 19

## DESSERT

### **EXOTISCHE SCHOKOLADE**

VALHRONA SCHOKOLADE | PASSIONSFRUCHT | TAMARILLO | MANGO | MACARON € 14

### **TOPFEN**

TOPFENKNÖDEL | ZWETSCHKENRÖSTER | ZIMTBRÖSEL € 8

### **SORBET**

ZITRONE | HIMBEERE | MANGO | BIRNE | MARILLE € 3