

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
Hausgemachter Kräuterlardo 120g	€ 9
Süß salzig gebratene Pimentos	€ 6
Taggiasca Oliven Veronelli Olivenöl	€ 5
Gebackene Jahrgangssardinen Misomayonnaise	€ 10
Calamari & Ährenfische FRITTI Zitrone Misomayonnaise	€ 13

„SALZKAMMERGUT SIMMENTHAL PRIME BEEF“

<u>FORTINO BURGER “DRY AGED”</u>	€ 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 <small>(RIB EYE AM KNOCHEN)</small> “DRY AGED” 3 Wochen ca. 650 g für 2 Personen	€ 55
- Rib Eye „DRY AGED“ 3 Wochen ca. 650g für 2 Personen	€ 59

<u>Beilagen:</u> extra pro Portion		<u>Saucen:</u> extra pro Portion € 2
- HAUSGEMACHTE STEAK FRIES	€ 5	PORTWEINJUS
- PAPRIKA-ZWIEBEL-ERDÄPFELGRÖST'L	€ 6	GERÄUCHERTE BBQ BIERSAUCE
- SPECKFISOLEN	€ 5	PIMENTO D'ESPELETTE MAYONNAISE
- CREMIGE PARMESANPOLENTA	€ 5	MISOMAYONNAISE
- GEBRATENE PIMENTOS	€ 6	HANFMAYONNAISE
- GESCHMORTES WURZELGEMÜSE	€ 5	SCHARFE PFEFFERRAHMSAUCE
- BUNTER BLATTSALAT	€ 4	
- BUNTER RÜBENSALAT	€ 5	
- GEBRATENE GÄNSESTOPFLEBER AUF BU TTERBRIOCHE UND ZWIEBELCHUTNEY	€ 10	

VORSPEISEN KALT

„FORTINO BEEF TATARE“

BEEF TATARE | HANFMAYONNAISE | ZWIEBELMARMELADE | ZWIEBELCHIABATTA € 18
(MIT 10G OSIETRA KAVIAR SELEKTION AUPREIS €15)

HAMACHI

GEBEIZTE GELBFLOSSENMAKRELE | RÜBEN | SENFKORN | HÄUPTLSALAT | SAUERKLEE € 17
(MIT 10G OSIETRA KAVIAR SELEKTION AUPREIS €15)

CAESARSALAT

SALATHERZEN | CAESARDRESSING | PARMESAN | KAPERN | KÜRBISKERNE € 9

OSIETRA KAVIAR SELEKTION (FÜR 1-2 PERSONEN)

50G DOSE OSIETRA KAVIAR | GERÜHRTER SAUERRAHM | BUTTERBRIOCHE | TOAST € 65

VORSPEISEN WARM

KALB & TRAUNKREBS

2ERLEI KALBSBRIES | TRAUNKREBSE | APFEL | BUTTERÜBE | SALZMANDEL | KNOLLEN-ZIEST € 19

GÄNSELEBER

GEBRATENE GÄNSESTOPFLEBER | 3ERLEI MUSKARTKÜRBIS | POLENTA | AMARANTH € 20

TRÜFFEL

- BIO 1H STUNDEN EI | 2x SELLERIE | GEPOPPTER REIS € 9

- CREMIGES AQUARELLORISOTTO | PARMESAN € 9

- MIT FRISCHEM WEISSEN ALBA TRÜFFEL PER/G € 8

SUPPEN

TRAUNKREBSE

TRAUNKREBSSCHAUMSUPPE | BIRNE | WILDGARNELE | TOPINAMBUR € 12

ENTE

KRÄFTIGE ENTENCONSOMMÉ | BUTTERNOCKERL | WINTERTRÜFFEL € 8

HAUPTSPEISEN

TAGESFANG

IM GANZEN GEBRATENER TAGESFANG | PETERSILIENERDÄPFEL | BUNTER BLATTSALAT € 24

BAR DE LIGNE

GEANGELTER WILDFANG WOLFSBARSCH | 2ERLEI KARFIOL | SCHWARZWURZEL € 30
| SCHNITTLAUCHVINAIGRETTE | WEISSE BUCHENPILZE

SALZKAMMERGUT HIRSCH

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

ENTE

ROSA ENTENBRUST | GOLDRÜBE | KERBELKNOLLE | SCHWARZKOHL € 24
| CARAMELISIERTER HAFER | GRIEBKNÖDEL

DESSERT

ARMER RITTER

PANETTONE GEBACKEN | VALHRONA SCHOKOLADE | 2XQUITTE | CRUMBLE | SORBET € 14

ZITRONENRARITÄTEN

BAUERNRAHM | BUDDHAS HAND ZITRON | BERGAMOTTE | KALAMANSI | VERBENEIS € 12

SORBET

ZITRONE | HIMBEERE | MANGO | BLUTORANGE | MARILLE € 3