

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:

| | |
|--|------|
| Süß salzig gebratene Pimentos Fetakäse | € 8 |
| 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> | € 16 |
| 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 |

Premium Special Cut:

| | |
|--|------|
| - Côte de Bouef <small>(RIB EYE AM KNOCHEN)</small> “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> extra pro Portion | | <u>Saucen:</u> extra pro Portion € 2 |
| - HAUSGEMACHTE STEAK FRIES | € 5 | PORTWEINJUS |
| - PAPRIKA-SCHALOTTEN-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 | € 6 | |
| - CREMIGES NUSSBUTTERERDÄPFELPÜREE | € 6 | |

GEDECK
GEBÄCK INKL. AUFSTRICH (obligatorisches Gedeck)

€ 3,50 p/P

VORSPEISEN

„FORTINO BEEF TATARE“

BEEF TATARE | HANFMAYONNAISE | ZWIEBELMARMELADE | ZWIEBELCHIABATTA € 18

CAESARSALAT

- SALATHERZEN | CAESARDRESSING | PARMESAN | KAPERN | KÜRBISKERNE € 9
- MIT GEBRATENER WACHTELBRUST € 14
- MIT GEBRATENER WILDGARNELE € 16

SUPPEN

TRAUNKREBSE

TRAUNKREBSSCHAUMSUPPE | BLUTORANGE | WILDGARNELE | GERÖSTETE KNOLLENZIEST € 12

KALB

KALBSSCHLEPPCONSOMMÉ | SCHNITTLAUCH | EIDOTTER | FLEISCHSTRUDEL € 6

HAUPTSPEISEN MITTAG

TAGESFANG

IM GANZEN GEBRATENER TAGESFANG | PETERSILIENERDÄPFEL | ZITRONE € 19

SELLERIE

RISOTTO | GESCHMORTER SELLERIE | WACHSIGER DOTTER | GERÄUCHERTE
HOLLANDAISE | GEHOBELTEM TETE DE MOINE KÄSE € 18

HIRSCH

ROSA HIRSCHRÜCKEN | 2x QUITTE | SCHWARZKOHL | BUTTERRÜBE
| MOHN | TOPFENGRIEBKNÖDEL € 29

OX

GESCHMORTES RINDERBACKERL | NUSSBUTTER-ERDÄPFELPÜREE | SCHMORGEMÜSE € 22

WIENER SCHNITZEL

WIENER SCHNITZEL VOM KALB | PETERSILIENERDÄPFEL | PREISELBEEREN € 19

DESSERT

TOPFEN

TOPFENKNÖDEL | ZWETSCHKENRÖSTER | ZIMTBUTTERBRÖSEL € 8

ZITRONENRITÄTEN

BAUERNRAHM | BUDDHAS HAND ZITRONE | KALAMANSI | BERGAMOTTE | VERBENEIS € 14

SORBET

ZITRONE | HIMBEERE | MANGO | BIRNE | MARILLE € 3