

## 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
Hausgemachter Reinankenmatjes   Brioche	€ 10

### „SALZKAMMERGUT SIMMENTHAL PRIME BEEF“

<b><u>FORTINO BURGER “DRY AGED”</u></b>	€ 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
- <b>Chateaubriand “DRY AGED” ca. 500g für 2 Personen</b>	<b>€ 75</b>

#### **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:**

- <b>Côte de Bouef</b> <small>(RIB EYE AM KNOCHEN)</small> “DRY AGED” 3 Wochen ca. 650 g <b>für 2 Personen</b>	€ 59
- <b>Rib Eye</b> „DRY AGED“ 3 Wochen ca. 650g <b>für 2 Personen</b>	€ 59

<b>Beilagen:</b> extra pro Portion	<b>Saucen:</b> extra pro Portion <b>€ 2</b>
- 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	

**ABENDGEDECK**

Gebäck inkl. Aufstriche (obligatorisches Gedeck)

€ 5,00p/P

VORSPEISEN KALT**„FORTINO BEEF TATARE“**gehacktes simmenthal rind | wasserkresse | krenmayonnaise  
| cremiger & gebeizter dotter | zwiebel

€ 18

**THUNFISCH**

marinierter thunfisch | 2x lauch | asche | yuzo | avocado | sauerklee

€ 18

**CAESARSALAT**salatherzen | caesardressing | parmesan | kapern | kürbiskerne  
- mit gebratener Wachtelbrust | schwarze Nuss

€ 9

€ 15

VORSPEISEN WARM**KAISERGRANAT**

kaisergranat | erbse | eiskraut | krustentierfond | salzmandel | senfkaviar

€ 19

**SELLERIE**

geschmorter sellerie | wachsiger dotter | geräucherte hollandaise

- mit gehobeltem tete de moine käse | vogelmiere

€ 17

- mit geriebener gänsestopfleber | gebackene brioche pofese

€ 20

SUPPEN**TRAUNKREBSE**

traunkrebsschaumsuppe | blutorange | wildgarnele | geröstete knollenziest

€ 12

**KALB**

kalbsschleppconsommé | thymian | wintertrüffel | kalbsschleppraviolo

€ 8

HAUPTSPEISEN**STEINBUTT**filet vom wildfangsteinbutt | urkarottenvielfalt | wirsing  
| safran-curryvelouté | quinoa

€ 29

**HIRSCH**rosa salzkammergut hirsch | 2x quitte | schwarzkohl | butterrübe  
| mohn | topfengrießknödel

€ 29

**RUTZENMOOSER BIOLAMM**2erlei biolamm vom gnigler | artichoke | erdäpfel-kichererbsenflan  
| sandron | harissa

€ 30

DESSERT**SCHOKOLADE**

Weiße schokolade | grüner apfel | grüner matchatee | kiwi | basilikum

€ 14

**ZITRONENRITÄTEN**

bauernrahm | buddhas hand zitrone | kalamansi | bergamotte | verbeneeis

€ 14

**SORBET**

zitrone | himbeere | mango | birne | marille

€ 3