

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

CARPACCIO

CARPACCIO VOM RIND | RUCCOLA | PESTO | PARMESAN € 12

CAESARSALAT

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

SUPPEN

TRAUNKREBSE

TRAUNKREBSSCHAUMSUPPE | ORANGE | OKTOPUS | GERÖSTETE KNOLLENZIEST € 12

KALB

KALBSSCHLEPPCONSOMMÉ | SCHNITTLAUCH | EIDOTTER | FLEISCHSTRUDEL € 6

HAUPTSPEISEN MITTAG

SKREI

WINTERKABELJAU | URKAROTTENVIELFALT | SAFRANVELOUTÉ | QUINOARISOTTO € 24

SELLERIE

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

MILCHKALB

2ERLEI VOM MILCHKALBB | ALLERLEI ARTISCHOCKE | HARISSA
| SANDORN | ERDÄPFELFLAN € 30

OX

GESCHMORTES RINDERBACKERL | NUSSBUTTER-ERDÄPFELPÜREE | SCHMORGEMÜSE € 22

WIENER SCHNITZEL

WIENER SCHNITZEL VOM KALB | PETERSILIENERDÄPFEL | PREISELBEEREN € 19

DESSERT

TOPFEN

TOPFENKNÖDEL | ZWETSCHKENRÖSTER | ZIMTBUTTERBRÖSEL € 8

BAUERNMILCH

MILCH | HONIG | SALZKARAMELL | VERBENEIS | CRUMBLES € 14

SORBET

ZITRONE | HIMBEERE | MANGO | BIRNE | MARILLE | BLUTORANGE € 3