

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
Hausgemachter Lardo	€ 8
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	€ 80
- Rinderfilet GOP USA (Greather Omaha Beef) Prime Beef ca. 200g	€ 40

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:

- Rib Eye 3 Wochen ca. 650g für 2 Personen	€ 59
- Côte de Boeuf PRIME „DRY AGED“ 9 Wochen ca. 700g für 2 Personen	€ 85

<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	

ABENDGEDECK

Gebäck inkl. Aufstriche (obligatorisches Gedeck)

€ 5,00p/P

VORSPEISEN KALT**„FORTINO BEEF TATARE“**

gehacktes simmenthal rind | | hanfmayonnaise | cremiger dotter | zwiebelchutney € 18

THUNFISCH

marinierter wildfang thunfisch | 2x lauch | asche | yuzo | avocado | sauerklee € 18

CAESARSALAT

salatherzen | caesardressing | parmesan | kapern | kürbiskerne € 9

VORSPEISEN WARM**SKREI**

winterkabeljau | erbse | portulak | krustentierfond | salzmandel | saiblingskaviar € 18

SELLERIEgeschmorter sellerie | wachsiger dotter | geräucherte hollandaise | buchenrauch
- mit gehobeltem tete de moine käse | vogelmiere € 17
- mit geriebener gänsestopfleber | gebackene brioche pofese € 19SUPPEN**TRAUNKREBSE**

traunkrebsschaumsuppe | orange | seesaibling | gerösteter fenchel € 12

KALB

kalbsschleppconsommé | thymian | crèmechampignon | kalbsschleppraviolo € 8

HAUPTSPEISEN**BAR DE LIGNE**wildfang wolfsbarsch | miso | kapuzinerkresse | allerlei artischocke
| quinoarisotto | saubohnen € 30**RUTZENMOOSER BIOLAMM**rücken & backerl vom gnigler biolamm | 2x quitte | schwarzkohl
| butterrübe | mohn | topfengrießknödel € 29**MILCHKALB**2erlei vom heimischen milchkalb | urkarottenvielfalt | harissa
| erdäpfelflan | 2erlei sanddornbeere € 30DESSERT**SCHOKOLADE**

weiße schokolade | grüner apfel | grüner matchatee | kiwi | basilikum € 15

BAUERNMILCH

milch | salzkaramell | honig | crumbles | verbeneeis € 14

SORBET

zitrone | himbeere | mango | birne | marille | blutorange € 3