

## 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“

<b>FORTINO BURGER “DRY AGED”</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

<u>Beilagen:</u> extra pro Portion	<u>Saucen:</u> 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	

**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 € 8

## SUPPEN

### **TRAUNKREBSE**

TRAUNKREBSSCHAUMSUPPE | RHABARBER | SEESAIBLING | GERÖSTETE FENCHEL € 12

### **KALB**

KALBSSCHLEPBOUILLION | SCHNITTLAUCH | FLEISCHSTRUDEL € 6

## HAUPTSPEISEN MITTAG

### **WOLFSBARSCH**

WILDFANG WOLFSBARSCH | MISO | ALLERLEI ARTISCHOCKE  
| QUINAOTRISOTTO | WILDER BROKKOLI € 25

### **RISOTTO**

RISOTTO | GESCHMORTES WURZELGEMÜSE | WACHSIGER DOTTER  
| BRUNNENKRESSE | GEHOBELTER TETE DE MOINE KÄSE € 16

### **MILCHKALB**

2ERLEI VOM MILCHKALB | 2X KARFIOL | CHICOREE  
| MOHN | TOPFENGRIEBKNÖDEL | SCHAFGARBE € 26

### **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