

## 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
Calamari & Ährenfische FRITTI   Zitrone   Misomayonnaise	€ 13
Beef Tatare   Schalottenchutney   Hanfmayonnaise	€ 15

### „SALZKAMMERGUT SIMMENTHAL PRIME BEEF“

<b>FORTINO BURGER “DRY AGED”</b>	€ 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
- <b>Chateaubriand “DRY AGED” ca. 500g für 2 Personen</b>	<b>€ 80</b>

#### RIB EYE

- Rib Eye “DRY AGED” 3 Wochen gereift ca. 300g	€ 29
- Rib Eye “DRY AGED” 9 Wochen gereift ca. 300g	€ 38

#### Roastbeef

- Rumpsteak “DRY AGED” 9 Wochen gereift ca. 300g	€ 38
--------------------------------------------------	------

#### Premium Special Cut:

- <b>Rib Eye</b> 3 Wochen ca. 650g <b>für 2 Personen</b>	€ 59
- <b>Côte de Boeuf PRIME</b> „DRY AGED“ 9 Wochen ca. 750g <b>für 2 Personen</b>	€ 85

<u>Beilagen:</u> extra pro Portion		<u>Saucen:</u> extra pro Portion <b>€ 2</b>
- HAUSGEMACHTE STEAK FRIES	€ 5	PORTWEINJUS
- PAPRIKA-SHALOTTEN-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 TOMATENRARITÄTENSALAT	€ 6	
- CREMIGES NUSSBUTTERERDÄPFELPÜREE	€ 5	
- FRISCHER WEIBER STANGENSARGEL	€ 7	

**ABENDGEDECK**

Gebäck inkl. Aufstriche (obligatorisches Gedeck)

€ 5,00p/P

VORSPEISEN KALT**GÄNSELEBER**

gehobelte gänseleberterrinen | kresserahm | rhababer | buchenpilze | mandel € 16

**SEESAIBLING & SPARGEL**

marinierter seesaibling | amalfizitrone | labneh | spargel | molke | sauerklee € 18

**CAESARSALAT**

salatherzen | caesardressing | parmesan | kapern | kürbiskerne € 8

VORSPEISEN WARM**OKTOPUS**

gegrillter okotpus | schwarzes risotto | peperonata | wilder brokkoli | sepia € 19

**BIO EI**

geschmorte petersilienwurzel | wachsiger dotter | buchenrauch | brunnenkresse

- mit tigerforelle | blattspinat € 17

- mit frischen morcheln | schnittlauch € 19

- igelstachelbart pilz € 18

SUPPEN**TRAUNKREBSE**

traunkrebsschaumsuppe | forellenbirne | reinanke | fenchel € 13

**MÜHLTALER BÄRLAUCH**

bärlauchvelouté | radieschen | kalbsschleppraviolo € 7

HAUPTSPEISEN**STEINBUTT**

wildfang steinbuttfilet miso | 2x sellerie | frische morcheln | quinoarisotto | saubohnen € 28

**WAGYU RIND**geschmorte brust vom wagyu rind | schwarzwurzel | schwarzbrot  
| bärlauchflan | sandbeere € 26**RUTZENMOOSER BIOLAMM**rücken & backerl vom gnigler biolamm | 2x butterrübe | weißer spargel  
| mohn | topfengrießknöde | buchenpilze € 32DESSERT**EXOTIC**

banane | avocado | passionsfrucht | schokolade € 16

**BAUERNMILCH**

milch | karamell | rhabarber | sauerrahmeis | bachminze € 15

**SORBET**

zitronen | himbeere | mango | birne | marille | passionsfrucht € 3