

## 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	

## VORSPEISEN

### **„FORTINO BEEF TATARE“**

BEEF TATARE | HANFMAYONNAISE | ZWIEBELMARMELADE | ZWIEBELCHIABATTA € 18

### **SAIBLING**

GEBEIZTER SAIBLING | AMLAFIZITRONE | WEISSER SPARGEL | SAUERKLEE € 17

### **CAESARSALAT**

SALATHERZEN | CAESARDRESSING | PARMESAN | KAPERN | KÜRBISKERNE € 8

## SUPPEN

### **TRAUNKREBSE**

TRAUNKREBSSCHAUMSUPPE | FORELLENBIRNE | SEEFORELLE | FENCHEL € 13

### **MAIBOCK**

CONSOMMÉ VOM MAIBOCK | GEBEZTES FILET | SALZMANDELN | PERLEN € 8

## HAUPTSPEISEN MITTAG

### **REINANKE**

- IM GANZEN GEBRATEN | PETERSILIENERDÄPFEL | BLATTSALAT € 22
- GEBRATENES FILET | MISO | SELLERIE | FRISCHE MORCHELN | SAUBOHNEN € 28

### **SPARGEL**

- WEISSER SPARGEL | PETERSILIENERDÄPFEL | SAUCE HOLLANDAISE € 16
- MIT FRISCHEM SAN DANIELE PROSCIUTTO € 19

### **OX**

ROSA ZWIEBELROSTBRATEN | NUSSBUTTER-ERDÄPFELPÜREE | SPECKBOHNEN € 21

### **WIENER SCHNITZEL**

WIENER SCHNITZEL VOM KALB | PETERSILIENERDÄPFEL | PREISELBEEREN € 19

### **RUTZENMOOSER BIOLAMM**

RÜCKEN & BACKERL VOM GNIGLER LAMM | SCHWARZWURZEL | BRENNNESSEL  
| KRÄUTERSEITLINGE | MOHN | TOPFENGRIEBKNÖDEL | HIMBEERE € 32

## DESSERT

### **SCHOKOLADE**

LAUWARMER SCHOKOLADENKUCHEN | RHABARBER | SAUERRAHMEIS € 8

### **BAUERNMILCH**

MILCH | RHABARBER | BLÜTENPOLLEN | SAUERRAHMREIS | CRUMBLES € 14

### **SORBET**

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