

## 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
--	------

#### 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-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 TOMATENRARITÄTENSALAT € 6	
- CREMIGES NUSSBUTTERERDÄPFELPÜREE € 5	
- FRISCHER WEISSER STANGENSPIRGEL € 7	

**ABENDGEDECK**

Gebäck inkl. Aufstriche (obligatorisches Gedeck)

€ 5,00p/P

VORSPEISEN KALT**KALB**

tatare vom biokalb | kresserahm | wachsiger dotter | buchenpilze | 2x radieschen € 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 € 17

**OX**

ochsenschleppravioli | morcheln | grüner spargel | béarnaise | gänseleber € 19

SUPPEN**TRAUNKREBSE**

traunkrebsschaumsuppe | forellenbirne | seeforelle | fenchel € 13

**MAIBOCK**

consommé vom maibock | gebeiztes rehfilet | salzmandel | perlen € 8

HAUPTSPEISEN**STEINBUTT**

wildfang steinbuttfilet | miso | sellerie | frische morcheln | quinoarisotto | saubohnen € 29

**WAGYU BEEF**geschmorte brust vom wagyu rind | 2x butterrübe | weißer spargel  
| kräuterflan | buchenpilze € 26**RUTZENMOOSER BIOLAMM**rücken & backerl vom gnigler biolamm | scharzwurzel | brennnessel  
| kräuterseitlinge | mohn | topfengrießknödel | himbeere € 32DESSERT**EXOTIC**

banane | avocado | passionsfrucht | schokolade € 16

**BAUERNMILCH**

milch | karamell | rhabarber | sauerrahmeis | bachminze € 15

**SORBET**

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