

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:

Hausgemachter Kräuterlardo	€ 6
Süß salzig gebratene Pimentos Fetakäse	€ 8
Caesarsalatherzen Caesardressing Parmesan Kapern Kürbiskerne	€ 9
Calamari & Ährenfische FRITTI Zitrone Misomayonnaise	€ 13
Beef Tatare Schalottenchutney Hanfmayonnaise	€ 18

„SALZKAMMERGUT SIMMENTHAL PRIME BEEF“

FORTINO BURGER „VOM DRY AGED FILET“ € 19

mit Pommes Fries, Kräutersalat, Zwiebelchutney, Tomate, Cheddar & Pimento d'espelette Mayonnaise

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

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:

- Côte de Bouef PIRME „DRY AGED“ 9 Wochen ca. 750 g für 2 Personen	€ 85
- Rib Eye „DRY AGED“ 3 Wochen ca. 650g für 2 Personen	€ 59

<u>Beilagen:</u> extra pro Portion		<u>Saucen:</u> extra pro Portion € 2
- HAUSGEMACHTE STEAK FRIES	€ 5	PORTWEINJUS
- SPARGEL-SHALOTTEN-ERDÄPFELGRÖST'L	€ 6	GERÄUCHERTE BBQ BIERSAUCE
- SPECKFISOLEN	€ 5	SCHARFE PFEFFERRAHMSAUCE
- CRÉMIGE PARMESANPOLENTA	€ 5	SAUCE HOLLANDAISE
- GEBRATENE PIMENTOS	€ 6	PIMENTO D'ESPELETTE MAYONNAISE
- MEDITERRANES SOMMERGEMÜSE	€ 5	MISOMAYONNAISE
- WILDER BROKKOLI MIT GEHOBELTEN SALZMANDELN	€ 6	HANFMAYONNAISE
- WEIßER MARCHFELDER STANGENSPPARGEL	€ 7	
- BUNTER BLATTSALAT MIT BALSAMICODRESSING	€ 4	
- TOMATENRARITÄTENSALAT & SCHNITTLAUCH	€ 5	
- GEBRATENE GÄNSESTOPFLEBER	€ 9	

ABENDGEDECK

€ 5,00p/P

VORSPEISEN KALT

GÄNSELEBER

herzkirschen | brioche | hollunderblüte | balsamico

€ 18

JAKOBSMUSCHEL

gurke | kaviar | grüner apfel | olivenöl

€ 17

VORSPEISEN WARM

STÖRFILET

eierschwammerl | pak choi | rahm | zwiebel | lardo

€ 17/28

OCHSENSCHLEPP

ravioli | steinpilze | grüner spargel

€ 19/24

HUMMER

erbse | tomatenraritäten | soja

€ 25

SUPPEN

STEINPILZE

consommé | kobe beef | salzmandel | buchenpilze

€ 8

TRAUNKREBSE

wassermelone | seeforelle | wasserspinaat

€ 14

HAUPTSPEISEN

STEINBUTT

häuptlsalat | mönchsbarat | gerste | steinpilze | puntarelle

€ 29

SOMMERBOCK

brennessel | eierschwammerl | mohn | topfengrießknödel | kirschen

€ 35

DESSERT

EXOTIC

banane | avocado | schokolade | passionsfrucht

€ 15

WALD

walderdbeere | hollunderblüten | fichtenwipferl | bergamotte

€ 15

MAÎTRE FROMAGER AFFINEUR ANTONY

rohmilchkäse | sandbeere | avocadohonig | sauerteigbrot

€ 17

SORBET

zitrone | himbeere | mango | birne | marille

€ 3