

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:

- 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
- EIERSCHWAMMERLSCHALOTTEN-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
- BUNTER BLATTSALAT MIT BALSAMICODRESSING	€ 4	
- TOMATENRARITÄTENSALAT & SCHNITTLAUCH	€ 5	

VORSPEISEN KALT**„FORTINO BEEF TATARE“**

gehacktes simmenthaler rind | hanfmayonnaise | zwiebelmarmelade | ciabatta € 18

FRISCHKÄSE

marinierter burrata | tomatenraritäten | wiesenkräutersalat | pesto € 9

EDELMIX SALAT

- gebratene steinpilze | kurbiskerne | steinpilzvinaigrette € 14

- gebratene eierschwammerl | schnittlauch € 12

- gebratene filetspitzen | parmesanspäne € 18

SUPPEN**EDELFISCHE & TRAUNKREBSE**

fischsuppe | aioli | safranfenchel | seeforelle € 14

RIND

- bouillon | fleischstrudel | schnittlauch € 5

- bouillon | steinpilzgrießknödel | gemüseperlen € 8

- bouillon | wachsiger dotter | wagyu ravioli € 12

HAUPTSPEISEN MITTAG**TAGESFANG**

- zander | allerlei karotte | gerste | eierschwammerl € 24

- steinbutt | allerlei karotte | gerste | eierschwammerl € 29

WALDPILZE

- eierschwammerl a la crème | serviettenknödel | rahm | blattsalat € 16

- steinpilze a la crème | serviettenknödel | rahm | blattsalat € 21

WIENER SCHNITZEL

wiener schnitzel vom kalb | petersilienerdäpfel | preiselbeeren € 19

MIERAL ENTE

rosa brust | rote rübe | mohn | topfengrießknödel | entenleber | steinpilz € 32

DESSERT**SCHOKOLADE**

lauwarmer schokoladenkuchen | marille wachau | sauerrahmeis € 12

HOLLERBEERE

schokolade | birne | sauerrahm | minze € 14

SORBET

zitrone | himbeere | mango | birne | marille | pfirsich € 2