

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

„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	€ 79

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
- X.O. PRIME BEEF Bone-in Strip Steak „DRY AGED“ 9 Wochen gereift ca. 400g	€ 40

Premium Special Cut: für 2 Personen

- Rib Eye „DRY AGED“ 3 Wochen ca. 650g	€ 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
- CREMIGE PARMESANPOLENTA € 5	PIMENTO D'ESPELETTE MAYONNAISE
- GEBRATENE PIMENTOS DE PATRON € 6	MISOMAYONNAISE
- MEDITERRANES SOMMERGEMÜSE € 5	HANFMAYONNAISE
- WILDER BROKKOLI MIT GEHOBELTEN SALZMANDELN € 6	
- BUNTER BLATTSALAT MIT BALSAMICODRESSING € 4	
- TOMATENRARITÄTENSALAT & SCHNITTLAUCH € 5	

VORSPEISEN KALT**OX**

gehacktes simmenthaler rind | eidottercrème | senf | artischocke

€ 19/24

HAMACHI

gebeizte bernsteinmakrele | rettich | kresse | granny smith apfel

€ 18

VORSPEISEN WARM**JAKOBSMUSCHEL**

sauerkleewurzel | kerbel | erbse | zitronenverbene

€ 18

WAGYU RIPPERL

ravioli | zwiebel | geräucherte mayonnaise | topinambur

€ 17

REINANKE & TRAUNKREBS

„brös'lkarfiol“ | quitte | steinpilze | krebsnagé

€ 19/25

SUPPEN**STEINPILZ**

- bouillon | gemüseperlen | steinpilzgrießknödel
- bouillon | japanisches kobe rind | buchenpilze

€ 8

€ 14

EDELFISCHE & TRAUNKREBSE

fischsuppe | aioli | safranfenchel | seeforelle

€ 14

HAUPTSPEISEN**STEINBUTT WILDFANG**

allerlei karotte | gerste | eierschwammerl | ingwer

€ 29

MIERAL ENTE

rosa brust | rote rübe | mohn | topfengrießknödel | entenleber | kräuterseitlinge

€ 32

BIO RIND BRISKET GESCHMORT

2erlei sellerie | essiggemüse | steinpilze | sherryjus

€ 24

DESSERT**HOLLERBEERE**

schokolade | birne | sauerrahm | minze

€ 14

ZWETSCHKE

hafer | weiße schokolade | rosmarin

€ 14

SORBET

zitrone | himbeere | mango | birne | marille

€ 3