

FORTINO

Alle unsere Fleischspezialitäten die in unserem „**DRY AGER**“ reifen, werden mit einer „**SPEZIELLEN**“ Technik schonend gegart. Danach erreichen wir durch die hohe Hitze 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.

„SALZKAMMERGUT PRIME BLACK ANGUS BEEF“

FORTINO BEEF TATARE

Beef tatare | Bärlauchkapern | Senfsaat | Zwiebelmarmelade € 18

FORTINO BURGER “DRY AGED FILET”

mit Pommes Fries, Kräutersalat, Zwiebelchutney, Tomate, Cheddar & Pimento d'espelette Mayonnaise € 19

FILET

- Rinderfilet Extra Select “DRY AGED” ca. 230g € 35
- Rinderfilet Premium „Lady Cut“ca.180g € 29
- **Chateaubriand “DRY AGED” ca. 500g für 2 Personen € 79**

RIB EYE

- Rib Eye “DRY AGED” 3 Wochen gereift ca. 300-330g € 29
- **Rib Eye PRIME BEEF Rib Eye Dry Aged “AUS” 6 Wochen gereift ca. 320g € 40**

Roastbeef

- **Rumpsteaks PRIME BEEF Rib Eye Dry Aged “AUS” 6 Wochen gereift ca. 320g € 38**

SPECIAL X.O. BEEF

- **X.O. BEEF Rump Steaks 11 Wochen gereift ca. 320g € 39**
- **X.O. BEEF Cote de Bouef 2-3 Personen 11 Wochen gereift ca. 1100g € 99**
- **X.O. BEEF New York Strip 2-3 Personen 11 Wochen gereift ca. 1100g € 99**

ON TOP

- 1 Stk. Gebratene Wildfanggarnele € 5
- 1 Stk. Gebratene Gänsestopfleber € 10

Beilagen: extra pro Portion		<u>SAUCEN WARM:</u> extra pro Portion € 3
- HAUSGEMACHTE STEAK FRIES	€ 5	PORTWEINJUS
- MARCHFELDER SPARGEL MIT PANCETTASPECK	€ 9	GERÄUCHERTE BBQ BIERSAUCE
- CREMIGES ERDÄPFELPÜREE	€ 5	SCHARFE PFEFFER-RAHMSAUCE
- SPARGEL-ERDÄPFELGRÖST'L & SAUERRAHM	€ 7	MISO HOLLANDAISE
- FISOLEN MIT SPECKGRAMMELN	€ 5	<u>SAUCEN KALT:</u> extra pro Portion € 2
- GESCHMORTER KARFIOL MIT NUSSBUTTERMANDELN	€ 6	PIMENTO D'ESPELETTE MAYONNAISE
- GEBRATENE PIMENTOS DE PADRON	€ 6	DIJONSENFMAYONNAISE
- SALATHERZEN MIT CEASAR DRESSING & PARMESAN	€ 8	
- BUNTER BLATTSALAT MIT BALSAMICODRESSING	€ 4	

MENÜ FORTINO**MÜHLBACHTALER SEESAIBLING**

solospargel | buttermilch | bio eidotter | bergamottenzitrone 18€

**KREBSE AUS DEN TRAUNAUEN**

schaumsuppe | traunkrebsaioli | urkarotte | traunseereinankenravioli 14€

**HEIMISCHER WILDFANG ZANDER**

perlzwiebel | babyspinat | morcheln | geräucherte mayonnaise 20€

oder

GEGRILLTER EFERDINGER GRÜNER SPARGEL

bio stundenei | frühlinglauch | misohollandaise | belper trüffel knolle (hartkäse) 18€

**WILDFANG STEINBUTT**

mühlbachtaler brunnenkresse | 3x sellerie | buchenpilze | quinoa 32€

**HEIMISCHER MAIBOCK RÜCKEN**

brennnessel | waldheidelbeeren | eierschwammerl | mohn-topfen-grießknödel 36€

**ARABICA**

kaffee | caramel | rhabarber | macadamia nuss 14€

oder

WALDERDBEERE

weiße schokolade | maiwipferl | tonkabohne | rahm 15€

menü 4 gang (ohne zander, grüner spargel & steinbutt) 65€

menü 5 gang (mit zander oder grüner spargel ohne steinbutt) 79€

menü 6 gang (ohne steinbutt) 89€

menü 7 gang 105€