

# 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.

## “BLACK ANGUS PRIME 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

### Rinderfilet Extra Select

- Rinderfilet Extra Select “DRY AGED” “**AUT**” ca. 230g € 36
- Rinderfilet Premium „Lady Cut““**AUT**” ca.180g € 29
- **Chateaubriand** “DRY AGED” “**AUT**” ca. 500g für 2 Personen € 85

### RIB EYE

- Rib Eye “DRY AGED” “**AUT**” 3 Wochen gereift ca. 300-330g € 29
- **Rib Eye PRIME BEEF “AUT” 6 Wochen gereift ca. 320g** € 39
- **Rib Eye WAGYU BEEF “AUS” 6 Wochen gereift ca. 320g** € 44

### SPECIAL CUTS

- **Rib Eye PRIME BEEF “AUT” 6 Wochen gereift ca. 650g** € 72

### 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
- GEB. SALAZHERZEN & HOLZKOHLEMAYONNAISE	€ 8	GERÄUCHERTE BBQ BIERSAUCE
- CREMIGES ERDÄPFELPÜREE	€ 5	SCHARFE PFEFFER-RAHMSAUCE
- EIERSCHWAMMERL-ERDÄPFELGRÖST'L MIT SAUERRAHM & LAUCH	€ 7	MISO HOLLANDAISE
- FISOLEN MIT SPECKGRAMMELN	€ 6	<u>SAUCEN KALT:</u> extra pro Portion € 2
- SOMMERLICHES GEMÜSE MIT PANCETTASPECK	€ 5	PIMENTO D'ESPELETTE MAYONNAISE
- SALATHERZEN MIT CEASAR DRESSING & PARMESAN	€ 8	DIJONSENFMAYONNAISE
- GEBRATENE PIMENTOS DE PADRON	€ 5	GERÄUCHERTE MAYONNAISE
- BUNTER BLATTSALAT MIT BALSAMICODRESSING	€ 5	

**MITTAGSMENÜ VON 8.9 – 11.9 2020****DIENSTAG**

Karotten-Ingwerschaumsuppe

Rosa Filetspitzen in Steinpilzrahm mit Gnocchi  
und Gemüse

Topfen &amp; Himbeere

**MITTWOCH**

Fortino Fischsuppe

Kalbsbackerl mit Erdäpfelpüree &amp; Schmorgemüse

Schokolade &amp; Brombeere

**DONNERSTAG**

Kräuterschaumsuppe mit Lauchöl

Fischvariation mit Pilzrisotto &amp; Erdäpfelschaum

„SORBET VARIATION“

**FREITAG**

Vogersalat mit Speck und Ei

Wurzelfisch vom Saibling mit Bouillonerdäpfel und Gemüse

Kaiserschmarrn

2- Gang Menü 19,90€

3- Gang Menü 24,90€

Suppe oder Vorspeise 6€

Hauptspeisen 18€

Dessert 6€

VORPSPEISEN & SUPPE**BUNTER BLATTSALAT**

- gebratene Filetspitzen | Parmesanspäne € 18
- gebratenen Wildgarnelen | Kräuter € 18

**RIND**

bouillon | fleischstrudel | wurzelgemüse € 5

HAUPTSPEISEN MITTAG**GEGRILLTE STEINPILZE**

bio stundenei | frühlingslauch | misohollandaise | belper trüffelknolle (hartkäse) € 25

**WILDFANG ADLERFISCH**

goldrüben | steinpilze | fenchel | schwarzer quinoa € 32

**HEIMISCHER ROSA LAMMRÜCKEN**

kukuruz (mais) | perzwiebel | bunter mangold | brombeere € 36

**WIENER SCHNITZEL**

wiener schnitzel vom kalb | petersilienerdäpfel | preiselbeeren € 22

DESSERT**OBSTGARTEN**

zwetschke | schokolade | verbene | haselnuß € 12

**SORBET**

zitrone | kirsche | mango | birne | marille € 3