

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

- GEBRATENE PIMENTOS DE PADRON € 5
- HAUSGEMACHTE STEAK FRIES € 5
- KÜRBISSPALTEN MIT KERNÖLMAYONNAISE & KÜRBISKERNE € 6
- CREMIGES ERDÄPFELPÜREE € 5
- EIERSCHWAMMERL-ERDÄPFELGRÖST'L MIT SAUERRAHM & LAUCH € 6
- FISOLEN MIT SPECKGRAMMELN € 5
- GERBATENES SPITZKRAUT MIT PANCETTASPECK € 5
- GESCHMORTES WURZELGEMÜSE € 5
- SALATHERZEN MIT CEASAR DRESSING & PARMESAN € 8
- BUNTER BLATTSALAT MIT BALSAMCODRESSING € 5

SAUCEN WARM: extra pro Portion € 3

PORTWEINJUS
GERÄUCHERTE BBQ BIERSAUCE
SCHARFE PFEFFER-RAHMSAUCE

SAUCEN KALT: extra pro Portion € 2

PIMENTO D'ESPELETTE MAYONNAISE
DIJONSENFMAYONNAISE
GERÄUCHERTE MAYONNAISE

Menü Samstag Mittag

GELBFLOSSENMAKRELE

hamachi | gurke | alpenenzian | kalmanszitrone 19€
2018 Riesling Ried Pfaffenberg, Weingut Knoll



WILDFANG ZANDER

goldene rüben | herrenpilz | fenchel & puntarelle | schwarzer quinoa
2018 Morillon Ehrenhausen, Weingut Trummer

oder

HEIMISCHER ROSA REHRÜCKEN

schwarzkohl | perzwiebel | kerbelknolle | grießknödel
2016 Pinot Noir Grand Select, Weingut Wieninger



ZITRONENRARITÄTEN

rahm | buddhas hand | bergamotte | yuzo 14€
Gin – Yuzo – Verbene

menü 3 gang 49€ inkl. Gedeck (Bestellbar bis 13:00 Uhr)

VORPSPEISEN & SUPPE

BUNTER BLATTSALAT

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

RIND

bouillon | kaspressknödel | wurzelgemüse € 5

HAUPTSPEISEN

MUSKATKÜRBIS

risotto | frühlingslauch | kürbiskerne | geschmorter kürbis € 18

WILDFANG ZANDER

goldrüben | herrenpilz | fenchel & puntarelle | schwarzer quinoa € 32

HEIMISCHER ROSA REHRÜCKEN

schwarzkohl | perzwiebel | kerbelknolle | grießknödel € 36

WIENER SCHNITZEL

wiener schnitzel vom kalb | petersilienerdäpfel | preiselbeeren € 24

DESSERT

OBSTGARTEN

zwetschke | schokolade | verbene | haselnuß € 12

SORBET

zitrone | kirsche | mango | birne | marille € 3