

# 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  
MISO HOLLANDAISE

SAUCEN KALT: extra pro Portion € 2

PIMENTO D'ESPELETTE MAYONNAISE  
DIJONSENFMAYONNAISE  
GERÄUCHERTE MAYONNAISE

**MITTAGSMENÜ VON 13.10 – 17.10 2020****DIENSTAG**

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Croutons

Rosa Rinderfiletspitzen in Waldpilzrahm mit Tagiolini &amp; Herbstgemüse

Grüner Tee &amp; Sauerrahm

**DONNERSTAG**

Karfiolschaumsuppe mit Jakobsmuschel

Schulterschmelze vom BIO Rind mit Schnittlauchgrauen &amp; Kohlrabi

Topfenknödel mit Zwetschkenröster

**MITTWOCH**

Kalbstatare mit Eidotter &amp; Dijonsenf

Filet vom Wolfsbarsch mit allerlei Sellerie &amp; Polenta

Kaffee &amp; Waldbeere

**FREITAG**

Rindsuppe mit Kaspressknödel

Saiblingsfilet mit Quinoarisotto &amp; Roten Rüben

Passionsfrucht Cremebrûlee mit Himbeere

**2- Gang Menü 19,90€****3- Gang Menü 24,90€****Suppe oder Vorspeise 6€****Hauptspeisen 18€****Dessert 6€****VORSPESIEN & SUPPE****BUNTER BLATTSALAT**

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

**RIND**

bouillon | kaspressknödel | wurzelgemüse € 5

**HAUPTSPEISEN MITTAG****MUSKATKÜRBIS**

risotto | frühlingslauch | kürbiskerne | geschmorter kürbis € 18

**WILDFANG ZANDER**

goldrüben | herbstpilze | fenchel | schwarzer quinoa € 32

**HEIMISCHER ROSA REHRÜCKEN**

schwarzkohl | perzwiebel | kerbelknolle | grießknödel € 36

**WIENER SCHNITZEL**

wiener schnitzel vom kalb | petersilienerdäpfel | preiselbeeren € 22

**DESSERT****OBSTGARTEN**

zwetschke | schokolade | verbene | haselnuß € 12

**SORBET**

zitrone | kirsche | mango | birne | marille € 3