

# 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.

## “BLACK ANGUS PRIME BEEF “

### FORTINO BEEF TATARE

Beef tatare | Bärlauchkapern | Senfsaat | Zwiebelmarmelade € 18

### 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	

GEDECK

€ 5,00p/P

## MENÜ FORTINO

### GELBFLOSSENMAKRELE

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



### KREBSE AUS DEN TRAUNAUEN

krebse | semmelstoppelpilze | kürbis 19€  
**2016 Grüner Veltliner Smaragd Greif, Weingut M. Hirtzberger**



### SEESAIBLING

ofenkohlrabi | xo sauce | musterhof lardo | stangensellerie 19€  
**2016 Langhe Chardonnay Weingut Bruno Rocca aus Piemont**

oder

### PULLED BEEF

short ribs | eidotterravioli | karfiol | buchenrauch 20€  
**2017 Spätlese, Weingut H. Schröck**



### WILDFANG ZANDER

goldene rüben | steinpilze | fenchel & puntarelle | schwarzer quinoa 32€  
**2018 Morillon Obegg, Weingut Trummer**



### HEIMISCHER ROSA REHRÜCKEN

schwarzkohl | perzwiebel | kerbelknolle | grießknödel 36€  
**2010 Blaufränkisch Ungerberg, Weingut Achs**



### ZITRONENRARITÄTEN

rahm | buddhas hand | bergamotte | yuzo 14€  
**Champagner Rosé, Ayala 0,1l**

oder

### ZWETSCHKE

hafer | schokolade | verbene | haselnuß 14€  
**PX Sherry**

menü 4 gang (ohne saibling, pulled beef & zander) 65€ + Weinbegleitung 1/16l 30€

menü 5 gang (mit saibling oder pulled beef ohne zander) 80€ + Weinbegleitung 1/16l 36€/40€

menü 6 gang (ohne zander) 95€ + Weinbegleitung 1/16l 45€

menü 7 gang 110€ + Weinbegleitung 1/16l 50€