

FORTINO

MEINE LEIDENSCHAFT

Restaurant | Steak | Bar | Christoph Parzer



NEWSLETTER NOVEMBER

MARTINIGANSL IM FORTINO / GANSL TO GO !!

Christoph Parzer & sein Team kochen für Sie biologisch gezüchtete Gänse aus der Region.

Reservieren Sie Ihr Martinigansl auf Vorbestellung von **11. November bis 20. November 2020**

Martinigans mit Rotkraut, Serviettenknödel und glacierte Maroni
29,00€ (Auf Vorbestellung)

Sein Martinigansl zu Hause mit der Familie oder Freunde genießen Bitte gerne 2 Tage vorher alles vorbestellen und bei uns fertig zubereitet abholen!!



**All unsere Gerichte können Sie gerne a la carte telefonisch bestellen!
Abholung Individuell.**

Abholzeit von 11:45 bis 14:00 Uhr
Mittagsmenü kann extra geordert werden.

Alle Gerichte werden fertig zubereitet & angerichtet und sind zum sofortigen Verzehr fertig!

“BLACK ANGUS PRIME BEEF “

Rinderfilet Extra Select

- Rinderfilet Extra Select “DRY AGED” “AUT” ca. 230g € 36

- Rinderfilet Premium „Lady Cut““AUT” ca.180g € 29

extra pro Portion € 5

- GEBRATENE PIMENTOS DE PADRON

- TRÜFFELRAHMGNOCCHI

- KÜRBISSPALTEN MIT KERNÖLMAYONNAISE & KÜRBISKERNE

- CREMIGES ERDÄPFELPÜREE

- FISOLEN MIT SPECKGRAMMELN

- GESCHMORTES WURZELGEMÜSE

VORPSPEISEN & SUPPE

BEEF TATARE

zwiebelmarmelade | kräuter | dijonsenfmayonnaise € 18



MITTAGSMENÜ VON 17.11. – 20.11. 2020

Zum Vorbestellen bis 11:00 – Abholung Individuell
(Fertig angerichtet und zum Verzehr bereit)

DIENSTAG

Kürbiscremesuppe mit Kernöl & Croutons

Filetspitzen mit Steinpilzen & Tagliolini

Topfenknödel mit Zwetschkenröster

MITTWOCH

Rehconsommé mit Grießknödel

Gulasch vom Biorind mit Butterspätzle & Gemüse

Rahm & Zitrone

DONNERSTAG

FORTINO FISCHSUPPE MIT EINLAGE

Getrüffelte Kalbsbutterschnitzel mit
Erdäpfelpüree Trüffel & Gemüse

Rahm & Waldbeeren

FREITAG

Kürbiscremesuppe mit Kernöl

Zander mit Karfiol, Quinoa & Paprika

Variation vom hellen und dunklen
Schokoladenmousse

Preis:

2- Gang Menü 18,00€

3- Gang Menü 23,00€

CEASAR SALAT

joghurtdressing | parmesan | kapern € 8

FORTINO FISCHSUPPE

suppe | salzkammergut fische | wurzelgemüse € 10

HAUPTSPEISEN MITTAG

WILDFANG ZANDER

goldrüben | herbstpilze | schwarzer quinoa € 23

HEIMISCHER ROSA KALBSRÜCKEN

schwarzkohl | perziewebel | kerbelknolle | grießknödel € 25

RIND

geschmorte backerl | erdäpfelpüree | herbstgemüse € 19

FORTINO Genuss für zuhause! **Wie schon im Frühjahr**

Um in dieser Zeit auch auf die Umwelt zu achten, werden wir unsere Gerichte in Mehrweggläser vorbereiten.

Diese Gerichte können Sie dann individuell ob zuhause oder im Büro mit einer beigelegten Anleitung aufwärmen.

Somit wollen wir erreichen, dass Sie die bestmögliche Qualität für zuhause bekommen!

Aktuelle GERICHTE Preise immer für 2 Personen.

**Black Angus Filetspitzen in Trüffelrahmsauce/ Herbstgemüse /
Erdäpfelgnocchi Glas (für 2 Personen) € 32,00**

**Ragout vom Ochsen / Serviettenknödel / Brokkoli
Glas (für 2 Personen) € 28,00**

**FORTINO FISCHSUPPE / Traunfische / Karfiol
Glas (für 2 Personen) € 12,00**



Wir freuen uns sehr, Sie bald wieder bei uns im Fortino willkommen zu heißen!
nehmen Sie sich eine kleine Auszeit und verbringen sie kulinarische Stunden bei uns.

Herzliche Grüße,

Christoph Parzer
und das Team des FORTINO



Fortino Wels / Europastraße 45, 4600-Wels / [HIER NEWSLETTER ABMELDEN](#)
Mobil: +43 664 4231747 / Tel.: +43 7242 211889 / e-mail: info@fortino.at / www.fortino.at