

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.

„PRIME BLACK ANGUS BEEF“

FORTINO BEEF TATARE

beef tatare | grüner spargel | senfsaat | zwiebelmarmelade € 19

FILET

- Rinderfilet Extra Select "DRY AGED" ca. 230g € 38
- Rinderfilet Premium „Lady Cut“ca.180g € 29
- **Chateaubriand "DRY AGED" ca. 500g für 2 Personen € 85**

RIB EYE

- Rib Eye "DRY AGED" 3 Wochen gereift ca. 300-330g € 29
- **Rib Eye PRIME BEEF Rib Eye Dry Aged "AUS" 6 Wochen gereift ca. 320g € 39**

ROASTBEEF

- Rumpsteak Prime beef "DRY AGED" 3 Wochen gereift ca. 300-330g € 29

SPECIAL BEEF

- **X.O. BEEF Rib Eye 6 Monate Dry Aged gereift ca. 320g (sehr gereift!) € 45**
- **Rib Eye PRIME WAGYU BEEF Rib Eye "AUS" 6 Wochen gereift ca. 320g € 50**

ON TOP

- 1 Stk. Gebratene Wildfanggarnele € 5
- 1 Stk. Gebratene Gänsestopfleber € 15

Beilagen: extra pro Portion		SAUCEN WARM: extra pro Portion € 3
- HAUSGEMACHTE STEAK FRIES	€ 5	PORTWEINJUS
- GEGRILLTER SPARGEL MIT NUSSBUTTER	€ 8	GERÄUCHERTER PAPRIKAJUS
- CREMIGES ERDÄPFELPÜREE & BRUNNENKRESSE	€ 5	SCHARFE PFEFFER-RAHMSAUCE
- FISOLEN MIT SPECKGRAMMELN	€ 5	SAUCEN KALT: extra pro Portion € 2
- FRÜHLINGS GEMÜSE MIT PANCETTASPECK	€ 6	MISO MAYONNAISE
- GEBRATENE PIMENTOS DE PADRON	€ 6	DIJONSENFMAYONNAISE
- SALATHERZEN MIT CEASAR DRESSING & PARMESAN	€ 6	
- BUNTER BLATTSALAT MIT BALSAMICODRESSING	€ 4	



Bitte scannen Sie den QR-Code, um
sich einzutragen in die
Covid-19 Gästeliste



Restaurant Fortino

SAMSTAG MENÜ FORTINO**KÄRTNER LAX'N (SEEFORLE)**

buttermilch | weißer spargel | perillakresse | champignons 19€
2020 Gelber Muskateller – Weingut Gritsch

**WILDFANG SEETEUFEL**

roter spitzpaprika | brokkoli | mönchsbart (gemüse) | campari 34€
2016 Grüner Veltliner Smaragd Greif – Weingut Mathias Hirtzberger

oder

HEIMISCHER ROSA MAIBOCKRÜCKEN

fenchel | rote rauner | kräuterseitlinge | mohn-topfengrießknödel 38€
2016 Il Boro – Il Boro aus der Magnum

**ZITRONENRARITÄTEN**

bauernrahm | buddhas hand | kalamansi | zitronenverbeneeis 15€
Gin – Yuzo – Grapefruitminze – Soda

menü 3 gang 59€
 + Weinbegleitung 1/16l 36€

Suppe, Warme Vorspeisen & Dessert**KREBSE AUS DEN TRAUNAUEN**

traunkrebssuppe | bachsaibling & bachkrebse | chicoree | sauerklee 19€
2018 Morillon Obegg Ehrenhausen – Weingut Trummer am Obegg

**HUCHEN (DONAULACHS)**

grüner grillspargel | karotte | salzzitrone | nussbutterhollandaise 22€
2019 Weißburgunder Smaragd – Weingut Hirtzberger

**48h DUROC SCHWEIN**

junger sellerie | gänseleber | mispeln | ripperljus 20€
2018 Châteauneuf du Pape Le Tradition – Le Clos du Caillou Courthézon

**WALDERDBEERE**

weiße schokolade | maiwipferl | mara de bois erdbeere | hollunder 16€
2017 Beerenauslese Cuvée – Weingut Kracher aus der Magnum