

# FORTINO MITTAG

## 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

- **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		<u>SAUCEN WARM:</u> extra pro Portion € 3
- HAUSGEMACHTE STEAK FRIES	€ 5	PORTWEINJUS
- GEGRILLTE SALATHERZEN MIT HIMBEERESSIGMAYONNAISE	€ 6	GERÄUCHERTER PAPRIKAJUS
- CREMIGES ERDÄPFELPÜREE	€ 5	SCHARFE PFEFFER-RAHMSAUCE
- FISOLEN MIT SPECKGRAMMELN	€ 5	<u>SAUCEN KALT:</u> extra pro Portion € 2
- FRÜHLINGS GEMÜSE MIT PANCETTASPECK	€ 6	MISO MAYONNAISE
- GEBRATENE PIMENTOS DE PADRON	€ 6	DIJONSENFMAYONNAISE
- WALDPILZ-ERDÄPFELGRÖST'L	€ 8	
- SALATHERZEN MIT CEASAR DRESSING & PARMESAN	€ 6	
- BUNTER BLATTSALAT MIT BALSAMICODRESSING	€ 4	

## **BIO RIND**

rinderbouillon | wurzelgemüse | fleischstrudel oder kaspressknödel € 6

## **RISOTTO**

pfirsich | eierschwammerl | frühlingkräuter | nußbutterhollandais € 19

## **WIENER SCHNITZEL**

wiener schnitzel vom kalb | petersilienerdäpfel | preiselbeeren € 20

## **SORBET**

zitrone | himbeere | mango | birne | marille € 3

## MITTAGSMENÜ VON 29. Juni – 2. Juli 2021

### DIENSTAG

Bunter Tomatensalat mit Proscuitto und Oliven 8€



Picatta vom Kalbsrücken mit Pilzrisotto & Sommergemüse 22€  
oder

Filet vom Wolfsbarsch mit Pilzrisotto & Sommergemüse 21€



Mascarpone mit Waldmeister und Erdbeere 8€

### MITWOCHE

Fortino Fischsuppe 6€



Rosa Zwiebelrostbraten mit Gnocchi und Zucchini 20€  
oder

Seesaibling mit Gnocchi und Zucchini 19€



Zitronenküchlein mit Rote Rübe und Sauerrahm 8€

### DONNERSTAG

Sellersieschaumsuppe mit Trüffelravioli 6€



Rosa Ragout vom Reh mit Roter Rübe und Grießknödel 20€  
oder

Dorade auf mediterranem Gemüse und Grießknödel 20€



Schokoladentarte mit Passionsfrucht & Mangosorbet 8€

### FREITAG

Gurkenkaltschale mit Garnele 8€



2erlei vom heimisches Durocschwein mit Frühkraut und Heurige 20€  
oder

Fischvariation mit Frühkraut und Heurige €



Vanillecreme mit Zitrone & Hollunder 8€

#### Preis:

**2- Gang Menü 20,00€**

**3- Gang Menü 25,00€**

**Gedeck gerne auf Wunsch p.P 3,50€**



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

