

# 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 | eierschwammerl | senfsaat | zwiebelmarmelade € 20

### 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**
- **Rib Eye PRIME BEEF Rib Eye Dry Aged 12 Wochen gereift ca. 320g € 45**

### 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
- GEGRILLTE SALATHERZEN MIT HIMBEERESSIGMAYONNAISE	€ 6	GERÄUCHERTER PAPRIKAJUS
- CREMIGES ERDÄPFELPÜREE	€ 5	SCHARFE PFEFFER-RAHMSAUCE
- FISOLEN MIT SPECKGRAMMELN	€ 5	SAUCEN KALT: extra pro Portion € 2
- SOMMER 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	



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



Restaurant Fortino

**MENÜ FORTINO****THUNFISCH**

avocado | buttermilch | gurke | radisschen 19€  
**2020 Gelber Muskateller – Weingut Gritsch 1/8l 6,50€**

**KREBSE AUS DEN TRAUNAUEN**

traunkrebssuppe | huchen | wassermelone | sauerklee 19€  
**2017 Bourgogne Blanc „Vielles Vignes“ 1/8l 7,90€**

**WALDPILZE**

gegrillte kaiserlinge & steinpilze | eidotterravioli | blattspinat | buchenrauch 22€  
**2019 Grauburgunder Smaragd – Weingut F. Hirtzberger 1/8l 13,50€**

oder

**WILDFANG BLACK COD**

*(KOHLENFISCH zählt zu den höchstwertigen Fischen der Welt)*

karotte | curry | reismiso | hummer 28€  
**2017 Riesling Reserve – Weingut Alinzinger 1/8l 9,90€**

**WILDFANG STEINBUTT**

*(Petit Bateau vom boot aus von hand geangelt)*

lauch | erbsen | bunter mangold | eierschwammerl 34€  
**2014 Grüner Veltliner Smaragd Ried Schütt – Weingut Knoll 1/8l 13,20€**

**HEIMISCHES WAGYU RINDER ENTRÈCÔTE GEGRILLT**

süße zwiebel | 3erlei heurige erdäpfel | portweinjus | holzkohleknödel 38€  
**2015 Cuvée Kerschbaum – Weingut Kerschbaum 1/8l 20,90€**

**WEINBERGPFIRSICH**

tamarillo | schokolade valrhona | milch | shisokresse 16€  
**2016 Riesling Spätlese Kanzem Altenberg - Weingut von Othegraven**  
 oder

**KOKOS**

weiße schokolade | mango | sorbet | honigkresse 16€  
**2017 Beerenauslese Cuvée – Weingut Kracher aus der Magnum**

menü 4 gang (ohne wald, black cod & steinbutt) 69€  
 + **Weinbegleitung 1/16l 39€**

menü 5 gang (mit wald oder black cod ohne steinbutt) 85€  
 + **Weinbegleitung 1/16l 36€/46€**

menü 6 gang (ohne steinbutt) 99€  
 + **Weinbegleitung 1/16l 54€**

menü 7 gang 120€ + **Weinbegleitung 1/16l 65€**