

FORTINO MITTAG

FORTINO BEEF TATARE

beef tatare | eingelegte eierschwammerl | 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 € 10

Beilagen: extra pro Portion		SAUCEN WARM: extra pro Portion € 3
- HAUSGEMACHTE STEAK FRIES	€ 5	PORTWEINJUS
- 2ERLEI VOM SPITZKRAUT MIT PANCETTA	€ 6	GERÄUCHERTER PAPRIKAJUS
- SELLERIE – ERDÄPFELSTAMPF GETRÜFFELT	€ 5	SCHARFE PFEFFER-RAHMSAUCE
- GEBRATNER KARFIOL MIT BUTTERBRÖSEL & TOMATEN- SALZZITRONENBUTTER	€ 6	SAUCEN KALT: extra pro Portion € 2
- 2ERLEI VOM HOKKAIDOKÜRBIS MIT SESAM	€ 6	MISO MAYONNAISE
- GEBRATENE PIMENTOS DE PADRON	€ 6	DIJONSENFMAYONNAISE
- SALATHERZEN MIT CEASAR DRESSING & PARMESAN	€ 6	
- BUNTER BLATTSALAT MIT BALSAMICODRESSING	€ 4	

BIO RIND

rinderbouillon | wurzelgemüse | fleischstrudel oder kaspresknödel € 6

MUSKATKÜRBIS

Allerie vom Kürbis | erdäpfeltascherl | kräuter | kürbiskerne € 19

WIENER SCHNITZEL

wiener schnitzel vom kalb | petersilienerdäpfel | preiselbeeren € 24

SORBET

zitrone | erdbeere | mango | birne | marille € 3

MITTAGSMENÜ VON 19. Oktober bis 22. Oktober 2021

DIENSTAG

Karfiolschaumsuppe mit Salzmandeln 6€



Rosa Filetspitzen mit Herbstpilzen, Erdäpfelpolster und Herbstgemüse 25€
oder

Seefteufel mit Bohn, Häuplsalat und Erdäpfeltascherl € 22



Weißer Schokolade mit Stachelbeere und Buchweizen 10€

MITWOCHE

Sellerieschaumsuppe mit Seesaibling 6€



Rinderbackerl mit Quinoa und alles von der Rübe 22€
oder

Bio Lable Rouge Lachsfilet mit Quinoa und alles von der Rübe 20€



Mangocreme Brûlée mit Schokoladeneis und Himbeeren 10€

DONNERSTAG

Rinderbouillon mit Kaspressknödel 6€



Hirschrückensteak mit Rosmarinerdäpfel & alles vom Knollensellerie 20€
oder

Seesaibling mit Rosmarinerdäpfel & alles vom Knollensellerie 20€



Orange mit Popkorn und Dulce de Leche 10€

FREITAG

Kleine FORTINO Beef Tatare 6€



Rosa Entenbrust mit Kraut und Holzkohleknödel 20€
oder

FORTINO Fischvariation mit Schnittlauchrisotto & Essiggemüse 20€



Mohnschmarrn mit Preiselbeeren und Vanille-Schaum 10€

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

