

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 | trüffel | eidottercrème | trüffelbutter € 21

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
- **Rumpsteak Prime beef "DRY AGED" 6 Wochen gereift ca. 300-330g € 39**

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	



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



Restaurant Fortino

MENÜ FORTINO

GEDECK

€ 6,00p/P

HEIMISCHES WAGYU RIND

muskartkürbis | senfkorn | eierschwammerl | essenz 21€

2020 Enta Bianco DOC, Tenuta delle Terre Nere Bianco 1/8l 6,90€

oder

BLACK SELECTION KAVIAR

20g kaviar | sauerrahm | brioche 36€

50g kaviar | sauerrahm | brioche 65€

2020 Enta Bianco DOC, Tenuta delle Terre Nere Bianco 1/8l 6,90€



MONDSEEZANDER

risotto | schnittlauch | rote rübe | roter klee 22€

2017 Bourgogne Blanc „Vielles Vignes“ – Weingut Vicent Girardin 1/8l 7,00€



WILDGARNELE

garnelenbisque | häupsalat | olive | tomate 25€

2012 Riesling Grand Cru „Geisberg“ – Weingut Domaine F.E.Trimbach/Elsaß 1/8l 16,20€

oder

TRÜFFEL

eidotterravioli | weizen | butterrübe | trüffel 24€

2020 Weißburgunder Smaragd – Weingut F. Hirtzberger 1/8l 13,50€



STEINBUTT

schwarzkohl | topinambur | zwiebel | beurre blanc 34€

2016 Grüner Veltinger Smaragd „Greif“ – Mathias Hirtzberger 1/8l 9,60€



HEIMISCHER REHRÜCKEN

sellerie | sandbeere | mohn | germknödel 36€

2008 Blaufränkisch Maulwurf – Weingut Triebaumer 1/8l 15,90€



ZITRONENRARITÄTEN 2.0

rahm | buddhas hand | baiser | bergamotte 16€

2018 Spätlese Cuvée – Weingut Kracher

oder

ZWETSCHKE

valhrona schokolade | caramel | sorbet | lavendel 16€

2018 Spätlese Cuvée – Weingut Kracher

menü 4 gang (ohne wildgarnele, trüffel & steinbutt) 69€ + **Weinbegleitung 1/16l 39€**

menü 5 gang (mit wildgarnele oder trüffe ohne steinbutt) 85€ + **Weinbegleitung 1/16l 46€**

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

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

Menüaufpreis bei Kaviar statt Wagyu 15€