

# FORTINO MITTAG

## **FORTINO BEEF TATARE**

beef tatare | herbsttrüffelmayonnaise | senfsaat | zwiebelmarmelade € 19  
+ firschen Herbsttrüffel per/g € 3

## **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		<b>SAUCEN WARM:</b> 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	<b>SAUCEN KALT:</b> 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	

## **BLACK SELECTION KAVIAR**

20g störkaviar | sauerrahm | brioche € 36  
50g störkaviar | sauerrahm | brioche € 65

## **BIO RIND**

rinderbouillon | wurzelgemüse | fleischstrudel oder kaspressknödel € 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 16. November bis 19. November 2021

### DIENSTAG

Karfiolcremésuppe mit Kräuterpesto 6€



Rosa Filetspitzen in Pilzrahmsauce mit Gnocchi und Gemüse 22€  
oder

Filet vom Wolfsbarsch mit Gnocchi und Gemüse 22€



Zimtgebäck mit Brombeeren und Tonkabohnen Eis 10€

### MITWOCHE

Gebeizter Rehrücken mit Vogelbeere und Kürbis 10€



Filet Bachsaibling mit allerlei Paprika und Erdäpfelkissen 22€  
oder

Rib Eye rosa gegrillt mit allerlei Paprika und Erdäpfelkissen 22€



Kaiserschmarrn mit Zwetschkenröster und Vanille 10€

### DONNERSTAG

Zitronengrasschaumsuppe mit Wildgarnele 6€



Steinbutt mit Herbsttrompetenpilze, Sellerie & Grießknödel 22€  
oder

Rosa Rehragout mit Herbsttrompetenpilze, Sellerie & Grießknödel 22€



Karottenkuchen mit Haselnuss und Sauerrahm 10€

### FREITAG

Gelbe Paprikaschaumsuppe mit Forelle 6€



Gebratenes Bio Gansl mit Rotkraut, Maroni, Gemüse und Serviettenknödel 24€  
oder

FORTINO Fischvariation mit Pastinake und Kräuterrisotto 20€



Lavendel-Milchreis mit Himbeerkoch und Vanilleis 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

