

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 | zwiebelmarmelade | eidottercrème | trüffelmayonnaise € 22

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 PRIME BEEF Rib Eye Dry Aged "AUS" 6 Wochen gereift ca. 320g € 39**

ROASTBEEF

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

SPECIAL BEEF

- Rib Eye PRIME WAGYU BEEF Rib Eye "AUS" ca. 320g € 50
- Rumpsteak PRIME WAGYU BEEF Rib Eye "AUS" ca. 320g € 50

ON TOP

- 1 Stk. Gebratene Wildfanggarnele € 6

Beilagen: extra pro Portion		<u>SAUCEN WARM:</u> extra pro Portion € 3
- HAUSGEMACHTE STEAK FRIES	€ 5	PORTWEINJUS
- SELLERIE – ERDÄPFELSTAMPF	€ 6	GERÄUCHERTER PAPRIKAJUS
- GEBRATNER KARFIOL MIT BUTTERBRÖSEL & TOMATEN- SALZZITRONENBUTTER	€ 6	SCHARFE PFEFFER-RAHMSAUCE
- GESCHMORTE PASTINAKE MIT HOISIN & MISO	€ 6	<u>SAUCEN KALT:</u> extra pro Portion € 2
- GLACIERTE FISOLEN MIT SPECK	€ 6	MISO MAYONNAISE
- GEBRATENE PIMENTOS DE PADRON	€ 6	TRÜFFELMAYONNAISE
- SALATHERZEN MIT CEASAR DRESSING & PARMESAN	€ 6	



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



Restaurant Fortino

MENÜ FORTINO

GEDECK

€ 6,00p/P

BALIK LACHS

rüben | joghurt | brunnenkresse | rübenessenz 22€
2020 Enta Bianco DOC, Tenuta delle Terre Nere Bianco 1/8l 6,90€



MONDSEEZANDER

fenchel | salzzitrone | hanf | quinoa 25€
2017 Bourgogne Blanc „Vielles Vignes“ – Weingut Vicent Girardin 1/8l 7,00€



HEIMISCHES BBQ STÖRFILET

karfiol | brokkolie | moosbeere | koji beurre blanc 27€
2012 Riesling Grand Cru „Geisberg“ – Weingut Domaine F.E.Trimbach/Elsaß 1/8l 16,20€
oder

HEIMISCHE WACHTEL

eidotterravioli | parmesan | waldpilze | perigord trüffel 27€
2020 Weißburgunder Smaragd – Weingut F. Hirtzberger 1/8l 13,50€



STEINBUTT

schwarzkohl | topinambur | kerbelknolle | herbsttrompetenpilze 36€
2016 Grüner Veltliner Smaragd „Greif“ – Mathias Hirtzberger 1/8l 9,60€



SALZKAMMGERGUT REHRÜCKEN

sellerie | rotkraut | mohn | germknödel 39€
2008 Blaufränkisch Maulwurf – Weingut Triebaumer 1/8l 15,90€



ZITRONENRARITÄTEN

rahm | buddhas hand | baisier | bergamotte 17€
2018 Spätlese Cuvée – Weingut Kracher
oder

ZWETSCHKE

valhrona schokolade | caramel | sorbet | lavendel 17€
P.X. Sherry

menü 4 gang (ohne stör, wachtel & steinbutt) 73€ + Weinbegleitung 1/16l 39€
menü 5 gang (mit stör oder wachtel, ohne steinbutt) 85€ + Weinbegleitung 1/16l 46€
menü 6 gang (ohne steinbutt) 103€ + Weinbegleitung 1/16l 54€
menü 7 gang 125€ Weinbegleitung 1/16l 65€



Leiden auch Sie unter einer Lebensmittelunverträglichkeit oder Allergie?
Bitte zögern Sie nicht und spreche Sie uns bezüglich speisenbedingter Fragen an