

# FORTINO MITTAG

## 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" 6 Wochen gereift 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 HOISINS & 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	

## **BIO RIND**

rinderbouillon | wurzelgemüse | fleischstrudel oder kaspressknödel € 6

## **FENCHEL**

fenchel | salzzitrone | hanf | quinoa € 19

## **STEINBUTT**

schwarzkohl | topinambur | kerbelknolle | herbsttromeptenpilze € 36

## **WIENER SCHNITZEL**

wiener schnitzel vom kalb | petersilienerdäpfel | preiselbeeren € 24

## **SORBET**

bitte fragen Sie nach unseren Tagessorbet bei unserem Servicepersonal € 3

## MITTAGSMENÜ VON 25. Jänner bis 28. Jänner 2022

### Dienstag

Schaumsuppe vom Sellerie mit Trüffel 6€



Rosa Rinderfiletspitzen in Pilzrahmsauce mit Tagliolini und Wintergemüse 22€  
oder

Fischvariation FORTINO mit allerlei von der Karotte & Erdäpfelknocken 22€



Mango – Joghurtmousse mit Kalamansi & Blutorange 10€

### Mittwoch

„Saurer Rindfleischsalat mit Radieschen & Brunnenkresse 15€



Gefüllte Wachtelbrüstchen mit Schnittlauchgrauen, Butterrübe & Schwarzkohl 20€  
oder

Seeforelle mit Schnittlauchgrauen, Butterrübe & Schwarzkohl 20€



Milchrahmauflauf mit Himbeere 10€

### DONNERSTAG

Zitronengrasschaumsuppe mit Garnele 10€



Rosa Rib Eyesteak mit Topinambur & Bohnen 22€  
oder

Filet vom heimischen Stör mit Topinambur & Bohnen 22€



Rahmdalken mit Heidelbeeren und Sauerrahmeis 10€

### FREITAG

FORTINO Hummerschaumsuppe 15€



Rosa Entenbrust mit allerlei Rote Rübe & Risotto 22€  
oder

Filet vom Zander mit allerlei Rote Rübe & Risotto 22€



Topfenschmarrn mit Beerenröster und Tonkabohneneis 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

