

FORTINO MITTAG

FORTINO BEEF TATARE

beef tatare | zwiebelmarmelade | trüffelmayonnaise | weizen € 24

FORTINO BLACK ANGUS BURGER

black angus filetpatty | zwiebelmarmelade | geräucherte pimento espelette mayonnaise | tomate | feiner salat | cheddar käse € 19

FILET

- Rinderfilet PREMIUM Extra Select "DRY AGED" ca. 230g € 42
- Rinderfilet SIMMENTAL ca. 230g € 36
- Rinderfilet Premium „Lady Cut“ ca. 180g € 33
- Chateaubriand PREMIUM Extra Select "DRY AGED" ca. 500g für 2 Personen € 95

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

ON TOP

- 1 Stk. Gebratene Wildfanggarnele € 6

Beilagen: extra pro Portion		SAUCEN WARM: extra pro Portion € 3
- HAUSGEMACHTE STEAK FRIES	€ 5	PORTWEINJUS
- WEIßER SPARGEL MIT HOLLANDAISE & PANCETTA	€ 6	GERÄUCHERTER PAPRIKAJUS
- GEBRATNER KARFIOL MIT BUTTERBRÖSEL & TOMATEN- SALZZITRONENBUTTER	€ 6	SCHARFE PFEFFER-RAHMSAUCE
- BÄRLAUCHKNÖDEL MIT BLATTSPINAT	€ 6	SAUCEN KALT: 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 kaspresknödel € 6

SOLO SPARGEL

eidotterravioli | belper knolle | trüffel € 26

WILDFANG STEINBUTT

salzsellerie | estragon | kaviar beurre blanc | morcheln € 39

WIENER SCHNITZEL

wiener schnitzel vom kalb | petersilienerdäpfel | preiselbeeren € 24

SORBET

bitte fragen Sie nach unseren Tagessorbet bei unserem Servicepersonal € 3

MITTAGSMENÜ VON 17. Mai bis 20. Mai 2022

Dienstag

FORTINO FISCHSUPPE 8€



Rosa Rinderfiletspitzen in Pilzrahmsauce mit Tagliolini & grüner Spargel 22€
oder

Filet vom Seesaibling mit Tagliolini & grüner Spargel 22€



Joghurt & Erdbeere 10€

Mittwoch

Carpaccio vom Bio Rind mit Büffelmozzarella 13 €



Rosa Entenbrust mit Sellerie & Grießknödel 24€
oder

Steinbutt mit Sellerie & Grießknödel 24 €



Vanillemousse mit Allerlei Rhabarber 10€

DONNERSTAG

Schaumsuppe vom heimischen Solospargel 6€



Saltim Bocca vom Milchkalb mit Paprika, Pak Cho & Polenta 22€
oder

Wildgarnelen mit Paprika, Pak Cho & Polenta 22€



Mousse von der weißen Schokolade mit Honig & Kapstachelbeere 10€

FREITAG

Vogersalat mit Speck & Ei 8€



Geschmorte Kalbsbackerl mit Erdäpfelpüree & glaciertes Gemüse 22€
oder

Seeteufel mit Erdäpfelpüree & glaciertes Gemüse 22€



Topfen & Amalfi Zitrone 10€

Preis:

2- Gang Menü 20,00€

3- Gang Menü 25,00€

Gedeck gerne auf Wunsch p.P 3,50€