

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 € 24

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” ca. 320g** € 55
- Rumpsteak **PRIME WAGYU BEEF Rib Eye “AUS” ca. 320g** € 55

ON TOP

- 1 Stk. Gebratene Wildfanggarnele € 6

Beilagen: extra pro Portion		<u>SAUCEN WARM:</u> 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	<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	

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

MENÜ FORTINO

GEDECK

€ 6,00p/P

HAMACHI

(GELBSCHWANZMAKRELE)

weißer spargel | ponzu | sesam | fermentierter bärlauch 22€

2020 Enta Bianco San Spirito DOC – Weingut Tenuta delle Terre Nere 1/8l 7,90€



RIND

rettich | senfkaviar | quinoa | rinderessenz 21€

2019 Bourgogne Blanc „Vielles Vignes Cotes D'Or“ – Weingut Domaine Remi Jobard 1/8l 9,60€



WILDGARNELE

gelber curry | pak choi | brunnenkresse | paprika 26€

2019 Pinot Gris Clos de Capucins - Weingut Domaine Weinbach 1/8l 8,90€



FOIS GRAS

rhabarber | balsamessig | thymian-zitrone | brioche 28€

2016 Pinot Noir Ried Scheiber – Weingut Markowitsch aus Göttlesbrunn 1/8l 13,50€

oder

HEIMISCHER STÖR

rhabarber | balsamessig | thymian-zitrone | brioche 24€

2016 Pinot Noir Ried Scheiber – Weingut Markowitsch aus Göttlesbrunn 1/8l 13,50€



WILDFANG STEINBUTT

salzsellerie | estragon | beurre blanc | morcheln 36€

2016 Grüner Veltliner Smaragd „Greif“ – Mathias Hirtzberger 1/8l 12,60€



ROSA REHRÜCKEN

grüner grillspargel | schalotte | sommertrüffel | grießknödel 39€

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



BIRNE

topfen | yuzu | baisier | melisse 17€

2018 Spätlese Cuvée – Weingut Kracher

oder

HONIG

weiße schokolade | milch | kapstachelbeere | pollen 17€

P.X. Sherry

menü 4 gang (ohne wildgarnele, fois gras, stör & steinbutt) 75€ + **Weinbegleitung 1/16l 41€**

menü 5 gang (mit wildgarnele ohne fois gras, stör & steinbutt) 85€ + **Weinbegleitung 1/16l 48€**

menü 6 gang (ohne steinbutt) 99€ + **Weinbegleitung 1/16l 55€**

menü 7 gang 125€ **Weinbegleitung 1/16l 68€**