

# 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.

## „ FORTINO PRIME BEEF “

### FORTINO BEEF TATARE

beef tatare | zwiebelmarmelade | erdäpfelschaum | sauerklee € 24

### FILET BLACK ANGUS

- Rinderfilet PREMIUM Extra Select “DRY AGED” ca. 230g € 49
- Rinderfilet PREMIUM „Lady Cut“ca.180g € 39
- Chateaubriand PREMIUM Extra Select “DRY AGED” ca. 500g für 2 Personen € 105

### FILET SIMMENTAL RIND

- SIMMENTAL Rinderfilet Extra ca. 230g € 38
- SIMMENTAL Rinderfilet Lady Cut ca. 180g € 29
- SIMMENTAL Chateaubriand 500g für 2 Personen € 89

### RIB EYE BLACK ANGUS

- Rib Eye PRIME BEEF Rib Eye Dry Aged 6 Wochen gereift ca. 320g € 55

### RIB EYE SIMMENTAL RIND

- Rib Eye Dry Aged 3 Wochen gereift ca. 320g € 44

### 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 € 75

### ON TOP

- 1 Stk. Gebratene Wildfanggarnele € 6

Beilagen: extra pro Portion		<u>SAUCEN WARM:</u> extra pro Portion € 3
- HAUSGEMACHTE STEAK FRIES	€ 5	PORTWEINJUS
- EIERSCHWAMMERLPOLENTA MIT GEBRATENEN EIERSCHWAMMERL	€ 10	GERÄUCHERTER PAPRIKAJUS
- ERDÄPFELRÖSTI - SAUERRAHM - EIERSCHWAMMERL	€ 6	SCHARFE PFEFFER-RAHMSAUCE
- WILDER BROKKOLIE & PAPRIKA GESCHMORT	€ 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 spreche Sie uns bezüglich speisenbedingter Fragen an

# MENÜ FORTINO

GEDECK

€ 8,00p/P

## SEEVICHE

seesaibling | stangensellerie | zitronengras | kerbel 22€

**2019 Riesling Smaragd 1000 Eimerberg – Weingut Gritsch Wachau 1/8l 12,90€**



## KRUSTENTIERBISQUE

wildgarnele | offenes ravioli | buchenrauch | urkarotte 22€

**2020 Bourgogne Blanc – Weingut Agnes Paquet 1/8l 9,60€**



## SEETEUFEL

frühlingslauch | estragonvinaigrette | limette | spinat 26€

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



## FOIS GRAS

rüben | passionsfrucht | frisée | p.x.jus 28€

**2018 Pinot Noir Ried Scheiber – Weingut Markowitsch aus Göttlesbrunn 1/8l 13,50€  
oder**

## KALBSBRIES

rüben | passionsfrucht | frisée | p.x.jus 28€

**2018 Pinot Noir Ried Scheiber – Weingut Markowitsch aus Göttlesbrunn 1/8l 13,50€**



## ZANDER

salatherz | fermentierter knoblauch | lardo | champignons 34€

**2020 Grüner Veltliner Smaragd „Rotes Tor“ – F. Hirtzberger 1/8l 12,90€**



## SOMMERBOCK (REHRÜCKEN)

eierschwammerl | sonnenblumenkerne | wiesenkräuter | kohlrabi 42€

**2016 Ill Boro – Weingut Ill Boro Toskana 1/8l 16,90€**



## WALDHEIDELBEERE

topfen | bergamotte | baisier 17€

**2018 Spätlese Cuvée – Weingut Kracher**

oder

## MARILLE

weiße schokolade | rosmarin | andenbeere | pollen 17€

**2019 Spätlese Cuvée – Weingut Kracher**

**menü 4 gang** (ohne seeteufel, fois gras, bries & zander) 78€ + **Weinbegleitung 1/16l 45€**  
**menü 5 gang** (mit seeteufel ohne fois gras, bries & zander) 88€ + **Weinbegleitung 1/16l 49€**  
**menü 6 gang** (ohne zander) 99€ + **Weinbegleitung 1/16l 59€**  
**menü 7 gang** 125€ **Weinbegleitung 1/16l 65€**