

# FORTINO MITTAG

## FORTINO BEEF TATARE

beef tatare | zwiebelmarmelade | trüffelmayonnaise | weizen € 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" 6 Wochen gereift ca. 320g € 75

## ON TOP

- 1 Stk. Gebratene Wildfanggarnele € 6

|  |     |   |
|--|-----|---|
| Beilagen:<br>extra pro Portion               |     | <u>SAUCEN WARM:</u> extra pro Portion € 3 |
| - HAUSGEMACHTE STEAK FRIES                   | € 5 | PORTWEINJUS                               |
| - EIER SCHWAMMERL POLENTA                    | € 6 | GERÄUCHERTER PAPRIKAJUS                   |
| - ERDÄPFELRÖSTI – SAUERRAHM - BUCHENPILZE    | € 6 | SCHARFE PFEFFER-RAHM SAUCE                |
| - GLACIERTE FISOLEN MIT SPECK                | € 6 | <u>SAUCEN KALT:</u> extra pro Portion € 2 |
| - GEBRATENE PIMENTOS DE PADRON               | € 6 | MISO MAYONNAISE                           |
| - SALATHERZEN MIT CEASAR DRESSING & PARMESAN | € 6 | TRÜFFELMAYONNAISE                         |

## **BIO RIND**

rinderbouillon | wurzelgemüse | fleischstrudel oder kaspressknödel € 6

## **WALPILZE**

eidotterravioli | hollandaise | waldpilze € 26

## **WILDFANG ZANDER**

salatherz | lardo | beurre blanc | steinpilz € 39

## **WIENER SCHNITZEL**

wiener schnitzel vom kalb | petersilienerdäpfel | preiselbeeren € 24

## **SORBET**

bitte fragen Sie nach unseren Tagessorbet bei unserem Servicepersonal € 3

## MITTAGSMENÜ VON 27. September bis 30. September 2022

### Dienstag

Sellerieschaumsuppe mit Mandeln 8€



Rosa Rinderfiletspitzen mit Pilzrahmsauce mit Karfiol & Gnocchi 24€  
oder

Variation von Edelfischen mit Karfiol & Gnocchi 24€



Schwarzbeernocken mit Eierlikör 10€

### Mittwoch

Geräucherte Entenbrust mit Sellerie & Preiselbeere 15€



Gekochter Kalbstafelspitz mit Rösterdäpfel, Apfelkren & Schnittlauchsauce 24€  
oder

Wurzelfisch vom Seesaibling mit Bouillonerdäpfel & Wurzelgemüse 24€



Allerlei Schokolade 10€

### Donnerstag

Gebeizter Lachs mit Avocado & Kräuter 15€



Zwiebelrostbraten mit Speckfisolen & Rosmarinerdäpfel 24€  
oder

Filet vom Wolfsbarsch mit allerlei Lauch & Rosmarinerdäpfel 22€



Topfentarte & Bergamotte 10€

### Freitag

Erdäpfel -Lauchschaumsuppe mit Eierschwammerl 9€



Süpreme vom Maishuhn mit cremiger Parmesanpolenta & Herbstgemüse 24€  
oder

Seeforelle mit cremiger Parmesanpolenta & Herbstgemüse 24€



Rahm & Waldbeere 10€

### Preis:

**2- Gang Menü 24,00€**

**3- Gang Menü 27,00€**

**Gedeck gerne auf Wunsch p.P 3,50€**