

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
- Rump Steak 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
- STEINPILZPOLENTA MIT GEBRATENEN STEINPILZEN €10	GERÄUCHERTER PAPRIKAJUS
- ERDÄPFELRÖSTI - SAUERRAHM - EIERSCHWAMMERL € 6	SCHARFE PFEFFER-RAHMSAUCE
- HOKKAIDOKÜRBIS GESCHMORT & SALZZITRONE € 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

HERBSTSTEINPILZE

steinpilze | stangensellerie | steinpilzröstfond | kerbel 24€

2020 Gemischter Satz Smaragd – Weingut Tegernseerhof Wachau 1/8l 9,90€



KRUSTENTIERBISQUE

wildgarnele | offenes ravioli | buchenrauch | urkarotte 26€

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 29€

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

oder

KALBSBRIES

rüben | passionsfrucht | frisée | p.x.jus 29€

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



MONDSEEZANDER

salatherz | fermentierter knoblauch | lardo | steinpilze 39€

2020 Riesling Smaragd „Steinterrassen“ – F. Hirtzberger 1/8l 12,90€



SOMMERBOCK (REHRÜCKEN)

eierschwammerl | sonnenblumenkerne | wiesenkräuter | kohlrabi 45€

2008 Maulwurf – Weingut Triebaumer aus Rust Burgenland 1/8l 13,90€



WALDHEIDELBEERE

topfen | bergamotte | baisier 17€

2018 Spätlese Rosé – Weingut Kracher

oder

MARILLE

weiße schokolade | rosmarin | andenbeere | pollen 17€

2019 Spätlese Cuvée – Weingut Kracher

menü 4 gang (ohne seeteufel, fois gras, bries & zander) 86€ + **Weinbegleitung 1/16l 45€**
menü 5 gang (mit seeteufel ohne fois gras, bries & zander) 99€ + **Weinbegleitung 1/16l 49€**
menü 6 gang (ohne zander) 115€ + **Weinbegleitung 1/16l 59€**
menü 7 gang 135€ **Weinbegleitung 1/16l 65€**