

FORTINO

„ 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 € 110

FILET SIMMENTAL RIND

- SIMMENTAL Rinderfilet Extra ca. 230g € 39
- 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

SPECIAL BEEF

- Rinderfilet GOP “GREATER OMAHA PACKERS” USA PRIME SPECIAL ca.230g € 65
- 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
- KARFIOL – PANKO – PANCETTA € 6	GERÄUCHERTER PAPRIKAJUS
- SÜSSKARTOFFEL – LAUCH - SALZZITRONE € 6	SCHARFE PFEFFER-RAHMSAUCE
- 2ERLEI VON DER PASTINAKE € 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

HOLZKOHLERIND

rettich | enoki | brombeere | sauerklee 21€

2021 Grüner Veltliner Rotes Tor – Weingut F. Hirthberger Wachau 1/8l 9,90€



WILDGARNELE

hummerbisque | pastinake | schnittlauch | panko 24€

2019 Pinot Gris Reserve - Weingut Domaine F.E. Trimbach 1/8l 8,90€



HEIMISCHER ZANDER

sellerie | wiesenkräuter | nussbutterdashi | béarnaise 24€

2021 Bourgogne Blanc– Weingut Benjamin Leroux 1/8l 9,60€



HEIMISCHE WACHTEL für 2 PERSONEN

feige | blun'z | buchenpilze | karotte 19€ p.P

2017 Morillon Ried Grassnitzberg – Weingut Tement - Südsteiermark 1/8l 11,50€

oder

OKTOPUS

safran-curry | kürbis | gartenkresse | quitte 22€

2017 Morillon Ried Grassnitzberg – Weingut Tement - Südsteiermark 1/8l 11,50€



WINTERKABELJAU (SKREI)

karfiol | dill | buchof-miesmuscheln | beurre blanc 36€

Riesling Smaragd „Setzberg“ – Weingut F. Hirtzberger 1/8l 16,90€



SALZKAMMERGUT HIRSCH

schalotte | frühlingslauch | erdäpfel | senfsaat 40€

2017 Selección Especial Weingut Bodega Abadia Retuerta aus Castilla y Leo 1/8l 14,90€

oder

RUMPSTEAK BLACK ANGUS

schalotte | frühlingslauch | erdäpfel | senfsaat 43€

2017 Selección Especial Weingut Bodega Abadia Retuerta aus Castilla y Leo 1/8l 14,90€



ZITRONENRARIÄTEN 3.0

buddhas hand | maier zitrone | rahm 16€

2018 Spätlese Rosé – Weingut Kracher

oder

VALHRONA SCHOKOLADE

schokolade | rote rüben | schokoladeneis | caramel 16€

P.X. Sherry

menü 4 gang (ohne zander, wachtel oder oktopus, kabeljau) 86€ + **Weinbegleitung 1/16l 45€**

menü 5 gang (mit zander ohne wachtel oder oktopus) 99€ + **Weinbegleitung 1/16l 49€**

menü 6 gang (ohne kabeljau) 115€ + **Weinbegleitung 1/16l 59€**

menü 7 gang 135€ **Weinbegleitung 1/16l 65€**

GEDECK (Fortino Roggenlaibchen, Nussbutter, Topfen & Fortino Häppchen) € 8,00p/P