

FORTINO MITTAG

FORTINO BEEF TATARE

beef tatare | zwiebelmarmelade | trüffelmayonnaise | kresse € 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 |
| - 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 | |

BIO RIND

rinderbouillon | wurzelgemüse | fleischstrudel oder kaspresknödel € 6

WALDPILZE

risotto | trüffelhollandaise | waldpilze € 26

WINTERKABELJAU (SKREI)

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

WIENER SCHNITZEL

wiener schnitzel vom kalb | petersilienerdäpfel | preiselbeeren € 28

SORBET

bitte fragen Sie nach unseren Tagessorbet bei unserem Servicepersonal € 3

MITTAGSMENÜ VON 24. Jänner bis 27. Jänner 2023

Dienstag

Karfiolschaumsuppe mit Amaranth 8€



Rinderfiletspitzen in Pilzrahmsauce mit winterlichem Gemüse & Spätzle 24€
oder

Filet vom Kabeljau mit Sellerie & Erdäpfelflan 22€



Topfentarte mit Heidelbeere 10€

Mittwoch

Wachtelbrust auf Linsensalat mit Feigen 12€



Duroc Schwein mit Trüffelju, Erdäpfelstampf & Essiggemüse 24€
oder

Goldbrasse mit Trüffel Beurre Blanc, Erdäpfelstampf & Essiggemüse 24€



Sorbetvariation mit Marillenrieslingsüppchen 10€

Donnerstag

Schaumsuppe vom Kürbis mit Saibling 12€



Geschmorter Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen und Rosmarinerdäpfel 24€
oder

Gebatene Wolfsbarsch mit Allerlei Butterübe und Rosmarinerdäpfel 24€



Banane Bergamotte und Kakao 10€

Freitag

Gebeizter Zander mit Apfel & Lauch 8€



Rosa Rumpsteak mit Paprika & Grießknödel 24€
oder

Seeforelle mit mit Paprika & Grießknödel 24€



Apfelstrudel mit Vanilleeis 10€

Preis:

2- Gang Menü 24,00€

3- Gang Menü 27,00€

Gedeck gerne auf Wunsch p.P 3,50€