

FORTINO

„ FORTINO PRIME BEEF “

FORTINO BEEF TATARE

beef tatare | zwiebelmarmelade | eidottercreme | 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 STEAKS

- Rinderfilet GOP “GREATER OMAHA PACKERS” USA PRIME SPECIAL ca.230g € 65
- Tomahawksteak vom SALZKAMMERGUTKALB ca. 320g € 39

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

ZANDER AUS DEM BUCHENRAUCH

häuplsalat | grüne tomate-gurke | reis | kefir 24€

2021 Grüner Veltliner Smaragd Bergdistel – Weingut Tegernseerhof Wachau 1/8l 12,90€



LACHSFORELLE

hafer | röstzwiebel | fermentierte erdäpfel | schnittlauch 24€

2017 Pinot Gris Reserve - Weingut Domaine F.E. Trimbach 1/8l 8,90€



JAKOBSMUSCHEL

minze | erbse | salzmandel | labné 29€

2020 Cablis Vaillon „Villes Vignes“ – Weingut Domaine Daniel-Etienne Defaix 1/8l 15,60€



BBQ STÖR

schwarzwurzel | heidelbeere | durocchip | zucchini 29€

Cuvée 3 Jahre – Weingut Schloss Gobelsburg 1/8l 11,50€

oder

RINDERBACKE

schwarzwurzel | heidelbeere | holzkohlerinderchip | zucchini 24€

Cuvée 3 Jahre – Weingut Schloss Gobelsburg 1/8l 11,50€



WOLFSBARSCH

kohlrabi | heimsicher bärlauch | buttermilch | kräutersaitlinge 42€

Chardonnay Smaragd– Weingut F. Hirtzberger 1/8l 16,90€



SALZKAMMERGUT KALBSFILET

spinat | lauch | trüffel | sesam 49€

Amore & Folia IGT – Weingut Ripi Toskana 1/8l 14,90€

oder

TAUBENBRUST ROYALE

spinat | lauch | trüffel | sesam 49€

Amore & Folia IGT – Weingut Ripi Toskana 1/8l 14,90€



NOUGAT

kiwi | haselnuss | szechuan pfeffer | honigkresse 18€

2018 Spätlese Rosé – Weingut Kracher

oder

APFEL

tarte | rhabarber | nussbuttereis | shiso 18€

2020 Riesling Spätlese Brauneberg – Weingut Fritz Haag

menü 4 gang (ohne jakosmuschel, taube oder rinderbackerl, wolfsbarsch) 90€ + **Weinbegleitung 1/16l 45€**

menü 5 gang (mit jakosmuschel ohne taube oder rinderbackerl, wolfsbarsch) 106€ + **Weinbegleitung 1/16l 49€**

menü 6 gang (ohne wolfsbarsch) 121€ + **Weinbegleitung 1/16l 59€**

menü 7 gang 145€ **Weinbegleitung 1/16l 65€**

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