

FORTINO MITTAG

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
- ROASTBEEF VOM PRIME WAGYU BEEF AUSTRALIEN 300g € 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
- 2ERLEI WEIßER SPARGEL MIT SALZZITRONE	€ 8	GERÄUCHERTER PAPRIKAJUS
- SÜSSKARTOFFEL – LAUCH	€ 6	SCHARFE PFEFFER-RAHMSAUCE
- CREMIGE POLENTA MIT EIERSCHWAMMERL FRISCH	€ 8	<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	
- TOMATENRARITÄTENSALAT	€ 5	

BIO RIND

rinderbouillon | wurzelgemüse | fleischstrudel oder kaspresknödel € 6

SPARGEL

weißer spargel | hollandaise | heurige erdäpfel € 26
- mit proscuitto € 29

STEINBUTT

frühlingsgemüse pot a feu | brunnenkresse | karotte | grüner spargel € 42

WIENER SCHNITZEL

wiener schnitzel vom kalb | petersilienerdäpfel | preiselbeeren € 28

SORBET

bitte fragen Sie nach unseren Tagessorbet bei unserem Servicepersonal € 3

MITTAGSMENÜ VON 5. Juni bis 9 Juni Mai 2023

Montag

Fortino Fischsuppe 8€



Rosa Rinderfiletspitzen in Eierschwammerlrahm mit Frühlingskräuter-Spätzle und Schmorgemüse 24€
oder

Filet vom Seesaibling mit Allerlei Karotte und Erdapfelplan 24€



Panna Cotta – Karamell - Rhabarber 10€

Dienstag

Schaumsuppe von Eierschwammerl mit Forelle 8€



Rosa Kalbsrücken mit Schnittlauchgraupenrisotto und Spargel 24€
oder

Filet vom Wolfsbarsch mit Schnittlauchgraupenrisotto und Spargel 24€



Orange-Grapefruitmousse mit Bergamotte 10€

Mittwoch

Beef Tatare 15€



Sous vide gegarte Maishühnchebrust mit Allerlei Lauch und Erdäpfelknödel 24€
oder

Gebratene Riesengarnelen mit Allerlei Lauch und Erdäpfelknödel 24€



Weißer Schokolade mit Erdbeere - Reiscrème 10€

Donnerstag

Feiertag am Abend für Sie geöffnet

Freitag

Gazpacho mit Ziegenkäse 8€



Rosa Rib Eye Steak mit Erdäpfelstampf, Eierschwammerl und Essiggemüse 24€
oder

Filet von der Dorade mit Erdäpfelstampf, Eierschwammerl und Essiggemüse 24€



Allerlei vom Bauerntopfen 10€

Preis:

2- Gang Menü 24,00€

3- Gang Menü 28,00€

Gedeck gerne auf Wunsch p.P 3,50€