

# 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
- Roastbeef (Rumpsteak) Prime WAGYU Beef AUS 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	

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

Leiden auch Sie unter einer Lebensmittelunverträglichkeit oder Allergie?  
Bitte zögern Sie nicht und spreche Sie uns bezüglich speisenbedingter Fragen an

# MENÜ FORTINO

## THUNFISCH

grüner spargel | amalfi zitrone | kimchi | kaffirlimette 22€  
**2021 Grüner Veltliner Smaragd Bergdistel – Weingut Tegernseerhof Wachau 1/8l 12,90€**



## SELLERIE

stunden eidotter | pilzsud | tagetesblüten | austernpilze 20€  
**2017 Pinot Gris Reserve - Weingut Domaine F.E. Trimbach 1/8l 8,90€**



## BERGFORELLE

weißer spargel | quinoa | hollunderblütenhollandaise | lardo 22€  
**2020 Chablis Vaillon „Villes Vignes“ – Weingut Domaine Daniel-Etienne Defaix 1/8l 15,60€**



## JAKOBSMUSCHEL

hummer-gemüsebisque | kalamansi | rhabarber | baumtomate 29€  
**2019 Riesling 1000 Eimerberg – Weingut Gritsch 1/8l 13,50€**

oder

## HEIMISCHE WACHTEL

eierschwammerl à la crème | fois gras | kapuzinerkresse | sonnenblumenkerne 25€  
**2019 Riesling 1000 Eimerberg – Weingut Gritsch 1/8l 13,50€**



## STEINBUTT

frühlingsgemüse pot a feu | brunnenkresse | karotte | grüner spargel 39€  
**Chardonnay Smaragd– Weingut F. Hirtzberger 1/8l 16,90€**



## SALZKAMMERGUT MAIBOCK

brennnessel | germknödel | eierschwammerl | macadamianuss 42€  
**Blaifränkisch Bühl – Weingut Preisinger 1/8l 20,90€**

oder

## ROASTBEEF BLACK ANGUS

brennnessel | germknödel | eierschwammerl | macadamianuss 39€  
**Blaifränkisch Bühl – Weingut Preisinger 1/8l 20,90€**



## NOUGAT

kiwi | haselnuss | szechuan pfeffer | honigkresse 18€  
**2018 Spätlese– Weingut Kracher**

oder

## ERDBEERE

weiße schokolade | walderdbeere | maiwipferl 18€  
**2020 Riesling Spätlese Brauneberger – Weingut Fritz Haag**

**menü 4 gang** (ohne bergforelle, jakobmuschel-wachtel, steinbutt) 88€ + **Weinbegleitung 1/16l 45€**  
**menü 5 gang** (mit bergforelle ohne jakobmuschel -wachtel, steinbutt) 105€ + **Weinbegleitung 1/16l 55€**  
**menü 6 gang** (ohne steinbutt) 120€ + **Weinbegleitung 1/16l 60€**  
**menü 7 gang** 139€ **Weinbegleitung 1/16l 65€**

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