

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 € 119

FILET SIMMENTAL RIND

- SIMMENTAL Rinderfilet Extra ca. 230g € 42
- SIMMENTAL Rinderfilet Lady Cut ca. 180g € 32
- SIMMENTAL Chateaubriand 500g für 2 Personen € 99

RIB EYE BLACK ANGUS

- Rib Eye PRIME BEEF Rib Eye Dry Aged 6 Wochen gereift ca. 320g € 59

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 € 75
- 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
- PORTOBELLO PILZ RICOTTA SPECK EIGELB	€ 8	GERÄUCHERTER PAPRIKAJUS
- PAK CHOI TERIYAKI-PONZU KIMCHISESAM	€ 8	SCHARFE PFEFFER-RAHMSAUCE
- HEURIGE SCHNITTLAUCH ALMKÄSE	€ 8	<u>SAUCEN KALT:</u> extra pro Portion € 2
- GLACIERTE FISOLEN SPECK	€ 6	MISO MAYONNAISE
- GEBRATENE PIMENTOS DE PADRON	€ 6	TRÜFFELMAYONNAISE
- SALATHERZEN CEASAR DRESSING PARMESAN	€ 6	CAFÉ DE PARIS BUTTER
- 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

GELBFLOSSENMAKRELE

olivenöl | weintrauben | ponzu | thymian 22€

2018 Grüner Veltliner „Belle Naturelle“, Alwin Jurtschitsch - Kamptal 1/8 € 5,90



BERGFORELLE

räucherfisch | kaviar | gurke | lardo 22€

2021 Rosé Ried „Hasenhaide“, Ingrid Groiss - Weinviertel 1/8 € 8,10€



TRAUNSEEREINANKE

fenchel escabache | jalapeno | petersilienwurzel | beurre blanc 24€

2017 Morillon „Grassnitzberg“, Armin Tement - Südsteiermark 1/8 € 13,90



IBERICO

garnele | thaicurry | zitronengras | sojabohne 32€

2013 Gewürztraminer „Cuvée des Seigneurs de Ribeaupierre“ - Maison Trimbach - Elsass 1/8 € 13,90

oder

FOIS GRAS

marille | germknödel | kürbis | waldpilze 38€

2013 Gewürztraminer „Cuvée des Seigneurs de Ribeaupierre“ - Maison Trimbach - Elsass 1/8 € 13,90



LOUP DE MER

welser grüne sauce | wilder brokkoli | sauerrahm | quinoa 42€

2010 Chablis „Vaillon“ 1er Cru, Domaine Daniel-Etienne Defaix - Burgund 1/8 € 17,50



HEIMISCHES LAMM

estragon | bearnaise | wassermelone | topimabur 46€

2016 Pinot Noir „Pinot Noix“, Daniel Twardowski - Mosel 1/8 € 20,90

oder

SALZKAMMERGUT KALBSFILET

estragon | bearnaise | wassermelone | topimabur 46€

2016 Pinot Noir „Pinot Noix“, Daniel Twardowski - Mosel 1/8 € 20,90



ZWETSCHKE

knödel | eis | szechuan pfeffer | sabayone 18€

2011 Riesling Kabinett „Rauch“, Forstmeister Geltz Zilliken - Mosel 1/8 € 8,50

oder

VALRHONA

pistazie | traubenkernöleis | hollerbeere 18€

2011 Riesling Kabinett „Rauch“, Forstmeister Geltz Zilliken - Mosel 1/8 € 8,50

menü 3 gang (ohne reinanke, bergforelle, iberico-fois gras, loup de mer) 75€ + **Weinbegleitung 1/16l 40€**

menü 4 gang (ohne reinanke, iberico-fois gras, loup de mer) 89€ + **Weinbegleitung 1/16l 45€**

menü 5 gang (mit reinanke ohne iberico-fois gras, loup de mer) 115€ + **Weinbegleitung 1/16l 55€**

menü 6 gang (ohne loup de mer) 135€ + **Weinbegleitung 1/16l 60€**

menü 7 gang 149€ **Weinbegleitung 1/16l 65€**

GEDECK (Fortino Roggenlaibchen, Nussbutter, Topfen & Fortino Häppchen) € 9,00p/P