

## 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 € 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 USA Beef AUS 300g € 45

### ON TOP

- 1 Stk. Gebratene Wildfanggarnele € 6

Beilagen: extra pro Portion		SAUCEN WARM: 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	SAUCEN KALT: 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	

### **BIO RIND**

rinderbouillon | wurzelgemüse | fleischstrudel oder kaspressknödel € 6

### **SAFRAN**

safranrisotto | fenchel | riesengarnele € 34

### **LOUP DE MER**

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

### **WIENER SCHNITZEL**

wiener schnitzel vom kalb | petersilienerdäpfel | preiselbeeren € 28

### **SORBET**

bitte fragen Sie nach unseren Tagessorbet bei unserem Servicepersonal € 3

## MITTAGSMENÜ VON 19. September bis 22. September 2023

### Dienstag

Kürbisschaumsuppe mit Kaffirchips 8€



Rosa Filetspitzen in Eierschwammerlrahm mit Karfiol und Erdäpfelpolster 24€  
oder

Filet vom Loup de Mer mit Karfiol und Erdäpfelpolster 24€



Topfen – Waldbeere - Bergamotte 10€

### Mittwoch

Roastbeef mit gegrillter Avocado 15€



Rosa Rostbraten mit Zwiebel, Erdäpfelstampf und herbstlichem Gemüse 24€  
oder

Filet vom Stör mit Erdäpfelstampf und herbstlichem Gemüse 24€



Sorbetvariation mit Chamapgersüppchen 10€

### Donnerstag

Zitronengrasschaumsuppe 8€



Kleines Rinderfilet mit Quinoarisotto und Allerlei Erbse 24€  
oder

Seesaibling mit Quinoarisotto und Allerlei Erbse 24€



Schokolade – Marille – Dulce de Leche 10€

### Freitag

Lachs – Avocado - Dill 9€



Geschmorte Schweinebackerl mit Brokkoli, Paprika und Rosmarinerdäpfel 24€  
oder

Variation von Edelfischen mit Brokkoli, Paprika und Rosmarinerdäpfel 24€



Schokoladenmus 2erlei mit Zwetschken 10€

#### Preis:

**2- Gang Menü 25,00€**

**3- Gang Menü 29,00€**

**Gedeck gerne auf Wunsch p.P 3,50€**