

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

- HAUSGEMACHTE STEAK FRIES € 6
- SELLERIEPÜREE | FETAKÄSE | SPECK | HANFSAMEN € 8
- TOPINAMBUR | TERIYAKI-PONZU | SCHWARZKOHL € 8
- SÜBKARTOFFEL | SCHNITTLAUCH | BBQ AROMEN € 8
- GLACIERTE FISOLEN | SPECK € 6
- GEBRATENE PIMENTOS DE PADRON € 6
- SALATHERZEN | CEASAR DRESSING | PARMESAN € 6
- RÜBENSALAT | GERÖSTETE NÜSSE | ALBAÖL € 6

SAUCEN WARM: extra pro Portion € 3

PORTWEINJUS
GERÄUCHERTER PAPRIKAJUS
SCHARFE PFEFFER-RAHMSAUCE

SAUCEN KALT: extra pro Portion € 2

MISO MAYONNAISE
TRÜFFELMAYONNAISE
CAFÉ DE PARIS BUTTER

BIO RIND

rinderbouillon | wurzelgemüse | fleischstrudel oder kaspressknödel € 6

WINTERTRÜFFEL

spätzle | comté | schalottenmarmelade | frischer trüffel € 35

„STEINBUTT CORDON BLEU“

kürbis | koji-graupen | sauerklee | kernöl € 42

WIENER SCHNITZEL

wiener schnitzel vom kalb | petersilienerdäpfel | preiselbeeren € 28

SORBET

bitte fragen Sie nach unseren Tagessorbet bei unserem Servicepersonal € 3

MITTAGSMENÜ VON 19. Dezember bis 22. Dezember 2023

Dienstag

Zitronengrasschaumsuppe 9€



Rosa Filetspitzen in Pilzrahmsauce mit Spätzle und Wintergemüse 24€
oder

FORTINO Fischvariation mit Kartoffelknödel und Wurzelgemüse 24€



Schokolade – Nougat - Walbeere 10€

Mittwoch

Kalb – Salatherzen - Vinaigrette 18€



Rosa Filetspitzen in Pilzrahmsauce mit Tagiolini und Sellerie 24€
oder

Filets von der Forelle mit Risotto und Sellerie 24€



Topfen – Preiselbeere – Bergamotte 10€

Donnerstag

Vitello Tonnato 15€



Rosa Entebrust mit Kürbis und Pommes Pavé 24€
oder

Seesaibling mit Kürbis und Pommes Pavé 24€



Allerlei Topfen und Rahm 10€

Freitag

Fortino Fischsuppe 9€



Rinderbackerl gescmort mit Erdäpfelpüree und eingelegtem Gemüse 24€
oder

Seeteufel mit Erdäpfelpüree und eingelegtem Gemüse 24€



Schokoladenvariation 10€

Preis:

2- Gang Menü 25,00€

3- Gang Menü 29,00€

Gedeck gerne auf Wunsch p.P 3,50€