

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 USA Beef AUS 300g € 48

ON TOP

- 1 Stk. Gebratene Wildfanggarnele € 6
- Scheibe Gänseleber € 15

Beilagen: extra pro Portion		<u>SAUCEN WARM:</u> extra pro Portion € 3
- HAUSGEMACHTE STEAK FRIES	€ 6	PORTWEINJUS
- SELLERIEPÜREE FETAKÄSE SPECK HANFSAMEN	€ 8	GERÄUCHERTER PAPRIKAJUS
- TOPINAMBUR TERIYAKI-PONZU SCHWARZKOHL	€ 8	SCHARFE PFEFFER-RAHMSAUCE
- SÜBKARTOFFEL SCHNITTLAUCH BBQ AROMEN	€ 8	
- GLACIERTE FISOLEN SPECK	€ 6	<u>SAUCEN KALT:</u> extra pro Portion € 2
- GEBRATENE PIMENTOS DE PADRON	€ 6	MISO MAYONNAISE
- SALATHERZEN CEASAR DRESSING PARMESAN	€ 6	TRÜFFELMAYONNAISE
- RÜBENSALAT GERÖSTETE NÜSSE ALBAÖL	€ 6	CAFÉ DE PARIS BUTTER

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

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

MENÜ FORTINO

BALIK LACHS

winterliche bbq aromen | rote & gelbe beete | portulak | pinienhonig 22€
2018 Grüner Veltliner „Belle Naturelle“, Alwin Jurtschitsch - Kamptal 1/8 € 5,90
oder

WEIDEKALB

winterliche bbq aromen | rote & gelbe beete | portulak | pinienhonig 22€
2018 Grüner Veltliner „Belle Naturelle“, Alwin Jurtschitsch - Kamptal 1/8 € 5,90



HUCHEN (DONAULACHS)

karotte | kaviar | schnittlauch | beurre blanc 22€
2021 Rosé Ried „Hasenhaide“, Ingrid Groiss - Weinviertel 1/8 € 8,10€



5 SPICE SEETEUFEL

dumpling | süßkartoffel | hollunderpilz | kaffirlimette 24€
2017 Morillion „Grassnitzberg“, Armin Tement - Südsteiermark 1/8 € 13,90



WINTERTRÜFFEL (FÜR 2 Personen)

spätzle | comté | schalottenmarmelade | frischer trüffel 28€ p.P.
2013 Gewürztraminer „Cuvée des Seigneurs de Ribeaupierre“ - Maison Trimbach - Elsass 1/8 € 13,90
oder

CHALLANS ENTE (FÜR 2 PERSONEN)

schwarzwurzel | kohlsprossen | hanf & macadmianuss | petersilienwurzel 38€ p.P.
2013 Gewürztraminer „Cuvée des Seigneurs de Ribeaupierre“ - Maison Trimbach - Elsass 1/8 € 13,90



„STEINBUTT CORDON BLEU“

kürbis | koji-reis | sauerklee | kernöl 42€
2010 Chablis „Vaillon“ 1er Cru, Domaine Daniel-Etienne Defaix - Burgund 1/8 € 17,50



US GOP ROASTBEEF

pommes pavé | topinmabur | johannisbeere | schwarzkohl 48€
2016 Pinot Noir „Pinot Noix“, Daniel Twardowski - Mosel 1/8 € 20,90
oder

SALZKAMMERGUT REH

pommes pavé | topinmabur | johannisbeere | schwarzkohl 48€
2016 Pinot Noir „Pinot Noix“, Daniel Twardowski - Mosel 1/8 € 20,90



ZITRONENRARITÄTEN 4.0

rahm | baisier | buddhas hand | bergamotte 18€
2011 Riesling Kabinett „Rauch“, Forstmeister Geltz Zilliken - Mosel 1/8 € 8,50
oder

VALRHONA

schokolade | birne | preiselbeere 18€
2011 Riesling Kabinett „Rauch“, Forstmeister Geltz Zilliken - Mosel 1/8 € 8,50

menü 3 gang (ohne huchen, seeteufel, trüffel & ente, steinbutt) 75€ + **Weinbegleitung 1/16l 40€**
menü 4 gang (ohne seeteufel, trüffel & ente, steinbutt) 89€ + **Weinbegleitung 1/16l 45€**
menü 5 gang (mit seeteufel ohne trüffel & ente, steinbutt) 115€ + **Weinbegleitung 1/16l 55€**
menü 6 gang (ohne steinbutt) 135€ + **Weinbegleitung 1/16l 60€**
menü 7 gang 149€ **Weinbegleitung 1/16l 65€**