

# STEAK & BURGER

Alle unsere Fleischspezialitäten die in unserem „**DRY AGER**“ reifen, werden mit einer „**SPEZIELLEN**“ Technik schonend gegart. Danach durch die hohe Hitze erreichen wir köstliche Röstaromen. Durch die Ruhezeit, die wir dem Fleisch gönnen, bleibt es saftig & zart.

Unser Burger ist ein 100 %iger Rindfleischburger und wir würzen ausschließlich mit einem Hauch Meersalz, um den natürlichen Eigengeschmack zu erhalten.

## KLEINIGKEITEN VORWEG:

Hausgemachter Kräuterlardo	€ 6
Süß salzig gebratene Pimentos   Fetakäse	€ 8
Caesarsalatherzen   Caesardressing   Parmesan   Kapern   Kürbiskerne	€ 9
Calamari & Ährenfische FRITTI   Zitrone   Misomayonnaise	€ 13
Beef Tatare   Schalottenchutney   Hanfmayonnaise	€ 18

## „SALZKAMMERGUT SIMMENTHAL PRIME BEEF“

**FORTINO BURGER „VOM DRY AGED FILET“** € 19

mit Pommes Fries, Kräutersalat, Zwiebelchutney, Tomate, Cheddar & Pimento d'espelette Mayonnaise

### Rinderfilet Extra Select

- Rinderfilet Extra Select „DRY AGED“ ca. 220-230g	€ 33
- Rinderfilet Premium „Lady Cut“ca.180g	€ 27
- <b>Chateaubriand „DRY AGED“ ca. 500g für 2 Personen</b>	<b>€ 80</b>

### RIB EYE

- Rib Eye „DRY AGED“ 3 Wochen gereift ca. 300g	€ 29
- Rib Eye „DRY AGED“ 9 Wochen gereift ca. 300g	€ 38

### Roastbeef

- Rumpsteak „DRY AGED“ 9 Wochen gereift ca. 300g	€ 38
--	------

### Premium Special Cut:

- <b>Côte de Bouef PIRME</b> „DRY AGED“ 9 Wochen ca. 750 g <b>für 2 Personen</b>	€ 85
--	------

<u>Beilagen:</u> extra pro Portion		<u>Saucen:</u> extra pro Portion <b>€ 2</b>
- HAUSGEMACHTE STEAK FRIES	€ 5	PORTWEINJUS
- SPARGEL-SHALOTTEN-ERDÄPFELGRÖST'L	€ 6	GERÄUCHERTE BBQ BIERSAUCE
- SPECKFISOLEN	€ 5	SCHARFE PFEFFERRAHMSAUCE
- CREMIGE PARMESANPOLENTA	€ 5	SAUCE HOLLANDAISE
- GEBRATENE PIMENTOS	€ 6	PIMENTO D'ESPELETTE MAYONNAISE
- MEDITERRANES SOMMERGEMÜSE	€ 5	MISOMAYONNAISE
- WILDER BROKKOLI MIT GEHOBELTEN SALZMANDELN	€ 6	HANFMAYONNAISE
- BUNTER BLATTSALAT MIT BALSAMICODRESSING	€ 4	
- TOMATENRARIÄTENSALAT & SCHNITTLAUCH	€ 5	
- GEBRATENE GÄNSESTOPFLEBER	€ 9	

Gebäck inkl. Aufstriche (obligatorisches Gedeck)

€ 3,50p.P

## VORSPEISEN KALT

### **„FORTINO BEEF TATARE“**

gehacktes simmenthaler rind | hanfymayonnaise | zwiebelmarmelade | ciabatta € 18

### **MÜHLVIERTLER SCHAFKÄSE**

marinierter schafskäse | tomatenraritäten | wiesenkräutersalat | pesto € 9

## SUPPEN

### **TRAUNKREBSE**

wassermelone | seeforelle | wasserspinat € 14

### **STEINPILZ**

- consommé | fleischstrudel | schnittlauch € 5
- consommé | himbeere | rehfilet | salzmandel € 8
- consommé | japanisches kobe rind | buchenpilze € 16

## HAUPTSPEISEN MITTAG

### **TAGESFANG**

steinbuttfilet | puntarelle | häuptlsalat | mönchsbart | steinpilze € 29

### **EIERSCHWAMMERL**

risotto | gebratene eierschwammerl | parmesan | blattsalat € 17

### **RINDERBRUST**

geschmorte brust | allerlei kukuruz | rosmarinflan | buchenpilze € 23

### **WIENER SCHNITZEL**

wiener schnitzel vom kalb | petersilienerdäpfel | preiselbeeren € 20

### **MAIBOCKRÜCKEN**

brennnessel | eierschwammerl | mohn | topfengrießknödel | kirschen € 35

## DESSERT

### **SCHOKOLADE**

lauwarmer schokoladenkuchen | erdbeere | sauerrahmeis € 12

### **EXOTIC**

banane | avocado | schokolade | passionsfrucht € 15

### **MAÎTRE FROMAGER AFFINEUR ANTONY**

rohmilchkäse | sandbeere | avocadohonig | sauerteigbrot € 17

### **SORBET**

zitrone | himbeere | mango | birne | marille € 3