

GENUSSVOLL IN 'S NEUE JAHR

ABENDMENÜ

Wollschweinschinken & Bio-Lachs

mit Kohlrabi und Limetten-Joghurt

(A,C,G,L) € 16,80

Bouillon von der Räucherforelle

mit Karviar und knusprigen Röllchen

(A,C,G,L) € 8,80

Hausgemachte Nudeltascherl

mit Rüben, Cashew Nüsse & Arzberger Parmesan

(A,C,G,L) € 12,80 / € 19,80

Wolfsbarschfilet

mit Belugalinsen, Safran und Goldrübe

(G,L,M) € 19,80 / € 28,80

Rückensteak & Schulter vom Almenland-Kalb

mit Getreide, Urkarotten und Pilzen

(A,C,E,G,H,) € 24,80 / € 32,80

"Zur Erfrischung" Minzeis

mit Kiwi & Kombucha

€ 6,90

Vollmilch-Schokocreme & Kokoskuppel

mit Puffreis & Ananas-Sorbet

(A,C,G) € 14,50

Gereifter steirischer Käse

„Schaf- & Kuhmilch“ mit Fink´s Quitten Leichtgelee, Fink´s Kürbis Chutney
und Fink´s Schwarzer Nuss dazu Roggen- und Weizenbrot

(A,G,M,H) € 9,90 / € 14,90

4 Gänge € 55,00 **4 Gänge ohne Dessert** € 62,00

5 Gänge € 65,00 **6 Gänge** € 75,00 **Weinbegleitung** mit 4 Weinen € 21,00

(wahlweise als Menü in 4, 5 oder 6 Gängen, sowie frei wählbare Gerichte)

ab Donnerstag, 01.02.2018

Zum **Delikatessen-Gedeck** empfehlen wir kleine Schmankerl'n

Vulcanoschinken "15 Monate gereift" € 4,50

Mangalitza Speck € 3,10

Vulcanosalami "Arietella" € 3,10

Hausgeselchtes € 3,10

UNSERE MONATS-SPECIALS

Weingartenschnecke im Haus 6 Stk. " Südburgenland"

mit Schneckenbutter und Weißbrot zum Tunken

(A,C,G,L,M) € 14,80

In Kräutern und brauner Butter gebratene **Seesaiblingsfilets**

(G) ca. 170 g € 18,90

Die besten, gereiften Gustostücke vom Holzbrett

wahlweise mit:

gebratene Mini-Erdäpfel (G) € 3,90

geröstete Schwammerl (G) € 4,90

Pfannen Röstgemüse (G) € 4,80

hausgemachte Pommes frites € 3,90

Fink´s Steakzwiebel (M) € 1,50

grünes Risotto mit Parmesan (G) € 5,20

Fink´s BBQ Sauce (C,M) € 1,50

Cognac-Pfeffersauce (G,L) € 2,80

ZUM MIT NACH HAUSE NEHMEN

Produkt des Monats Februar: Fink´s Essigkirschen 280 ml € 6,10

Hausgeräucherter Mangalitzaspeck 100 g € 3,90

FALSTAFF - WIRT DES JAHRES 2017

