

SOMMERNACHT ´ S TRAUM

ABENDMENÜ

Carpaccio vom Alm Ochs
mit Eierschwammerl, Rucola und geriebenen Hartkäse
(A,C,G,M) € 16,90

Büffelmozzarella & Paradeiserraritäten
mit Avocado und Hanfnüsse
(A,G,L) € 12,80

Hausgemachte Ricotta-Nudeltascherl
mit Mascarpone, Eierschwammerl und jungen Erbsen
(A,C,E,G,L) € 13,90

Filet und Scherzl vom Angus Rind
mit Buchweizenbini, bunte Karotten und Wiesenchampignons
(A,C,G,L,M) € 28,80

Edelfischfilets, Muscheln, Garnelen & Calamaries
mit Safran-Gewürzsaft, dazu Fladenbrot & Aioli
(A,C,G,L) € 17,90 / € 26,90

Sorbet Variation
Joghurt-Basilikum, Minze, Mango & Zitrone
(A,G) € 9,50

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)

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

Vulcanoschinken "36 Monate gereift" € 4,20 **Mangalitza Speck** € 2,80
Vulcanosalami € 2,90 **Rohgeselchtes & Würstl** € 2,90

UNSERE MONATS-SPECIALS

Gegrillte Black Tiger Garnelen & Rucola-Blattsalat
mit Paradeiser und gehobelten Bergkäse
(A,C,G,L) € 17,90

Das Eierschwammerlgulasch
mit Serviettenknöderl und Sauerrahm
(A,C,G) € 10,90 / € 16,90

In Kräutern und brauner Butter gebratene **Bachsablingsfilets**
(G) ca. 170 g € 18,90

Die besten Gustostücke vom Alm Ochs
wahlweise mit:

gebratene Mini-Erdäpfel (G) € 3,90	geröstete Eierschwammerl (G) € 4,90
Pfannen Röstgemüse (G) € 4,60	hausgemachte Pommes frites € 3,90
Basilikum-Paradeiser Risotto (G) € 4,90	Cognac-Pfeffersauce (G,L) € 2,80
Fink´s Steakzwiebel (M) € 1,50	Kräuterbutter (G) € 1,80
Fink´s BBQ Sauce (C,M) € 1,50	

ZUM MIT NACH HAUSE NEHMEN

Produkt des Monats Juli: Fink´s Essigkirschen 280 ml € 6,10
Hausgeräucherter Mangalitzaspeck 100 g € 3,90