

DER GOLDENE HERBST

ABENDMENÜ

Karamellisierter Schafkäse, Buchweizen und Physalis
mit Fink's Rhabarber Feigen Chutney und Bio Rüben
(A,C,G) € 14,80

Gefüllte Mascarpone-Nudeltascherl & Steirischer Weingartentrüffel
mit Almkäse und Gewürzkürbis
(A,C,G,L) € 12,80 / € 19,80

Wolfsbarsch & Oktopus
mit Urkarotten, Perlwiebel und Krustentiersauce
(A,C,G,L) € 18,50 / € 27,50

Rückensteak vom Rothirsch & Gansleber
mit Buchenpilzen, Topinambur und Fink's Vogelbeeren
(G,H,L,M) € 22,80 / € 32,80

Geflämmte Tahiti-Vanillecreme
mit Pistazienküchlein und Ananas-Thymian Sorbet
(A,C,G) € 13,90

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 "15 Monate gereift" € 4,20 **Mangalitza Speck** € 3,00
Vulcanosalami "Arietella" € 3,00 **Hausgeselchtes** € 3,00

UNSERE MONATS-SPECIALS

"Kleine Vorspeise" Gansleber-Aufstrich mit Schmalz
dazu Fink's Quitten Leichtgelee und Fink's schwarze Nuss Brioche
(A,C,G) € 8,20

Die Ganslsuppe
mit kleinen Bröselknödl und Junglauch
(A,C,G,L) € 6,50

Sanft gegartes Bio Weidegansl
mit Apfel-Rotkraut, Brioche-Knödel, dazu Fink's Preiselbeeren und Williamsbirne
(A,C,G,L) klein € 20,90 / groß € 27,90

"Maroni-Reis-Kreation"
mit Karamell-Eis und Fink's Preiselbeeren (A,C,G,H) € 10,50

In Kräutern und brauner Butter gebratene **Bio-Bachsaiiblingsfilets** von Michis frische Fische
(G) ca. 170 g € 18,90

Die besten, gereiften Gustostücke vom Holzbrett
wahlweise mit:

gebratene Mini-Erdäpfel (G) € 3,90
Pfannen Röstgemüse (G) € 4,60
Ofenkürbis-Risotto (G) € 4,90
Fink's Steakzwiebel (M) € 1,50
Fink's BBQ Sauce (C,M) € 1,50

geröstete Schwammerl (G) € 4,90
hausgemachte Pommes frites € 3,90
Steirische Weingartentrüffel € 8,00
Kräuterbutter (G) € 1,80
Cognac-Pfeffersauce (G,L) € 2,80

ZUM MIT NACH HAUSE NEHMEN

Produkt des Monats November: Fink's roter Spitzpaprika 280 ml € 6,10
Hausgeräucherter Mangalitzaspeck 100 g € 3,90
Gansleber-Aufstrich mit Schmalz 106 ml € 4,90

ab Donnerstag, 16.11.2017

FALSTAFF - WIRT DES JAHRES 2017