

An alle Genussmenschen, Nachwuchsgourmets, Stammgäste,
Gönner der Gastronomie, Freunde der Familie und schräge Vögel!

Das gesamte Team vom Gasthaus Haberl & von Fink's Delikatessen heißt Sie

**HERZLICH WILLKOMMEN IN WALKERSDORF
BEIM FALSTAFF WIRT DES JAHRES 2017**

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie unsere Kreationen

Mario Haberl
Diplom-Sommelier, Serviceleitung



Bettina Fink-Haberl
Organisation und Fink's Delikatessen



Hans Peter Fink
Küche und Fink's Delikatessen



EIN GUTER START

APERITIF

Winzer Sekt Pinot Brut Winkler Hermaden 0,1 l
(Champagner Methode)
€ 6,50

Prosecco Brioso 0,1 l
€ 4,20

Apfel Frizzante mit Fink's Wildapfel 0,1 l
€ 4,50

Uhudler Sekt Brunner 0,1 l
€ 4,30

Martini Bianco / Rosso / Dry 5 cl
€ 3,90

Campari Orange mit frisch gepresstem Orangensaft
€ 4,50

ALKOHOLFREI

Vitamincocktail 0,25 l
€ 4,60

Frisch gepresster Orangensaft 0,25 l
€ 3,90

Kombucha Quitte 0,25 l
€ 3,60

Holler Kracherl 0,25 l
gespritzt € 2,30 / mit Leitungswasser € 2,00

DIGESTIF

Der wahrscheinlich beste **Eierlikör** 2 cl
€ 4,50

FINK'S DELIKATESSEN ZUM KOSTEN

Fink's Essigfrüchte
Spitzpaprika (M), Essigzwetschken (M,O) und Scharfe Zucchini (M,O)
€ 2,90

Fink's Pesti
Kürbis (G), Paradeis-Schwarze Nuss (G,H) und Kräuter
€ 2,90

Fink's Chutneys
Marille, Rhabarber-Feigen und Kürbis (M)
€ 2,90

*Unsere Delikatessen erhalten Sie bei uns im Mini-Shop,
im Shop von Fink's Delikatessen und in unserem Online-Shop.*

Öffnungszeiten Shop:

Mo, Do, Fr, Sa: 9.00 bis 17.00 Uhr, Di: 9.00 bis 12.00 Uhr,
So & Feiertage (außer Di und Mi): 11.00 bis 15.00 Uhr, Mi geschlossen

*Außerhalb der Öffnungszeiten können Sie unsere Produkte & Gutscheine gerne in
unserem Online-Shop erwerben! www.finks-haberl.at/online-shop*

BEVOR ES RICHTIG LOSGEHT

AUS UNSERER SUPPENKÜCHE

Muskat-Kürbisschaumsuppe

mit Fink's Kürbispesto-Baguette (A,C,G,L)
€ 6,20

Kräftige Rindsuppe (L)

wahlweise mit:

- Butter-Grießnockerl (A,C,G)
 - Gemüsefrittaten (A,C,G)
 - Fleischstrudel (A,C,M)
 - Leberknödel (A,C)
- € 4,50

Ausgelöste Klachlsuppe

(die berühmte pikant-säuerliche Schweinshaxlsuppe)
mit geröstetem Heidensturz und Grammeln (A,G,L)
€ 7,80

KNACKIGE SALATE

Bunter oder Grüner Blattsalat

€ 4,00

Gemischter Gartensalat

€ 4,60

Omas Erdäpfelsalat (M) oder Steirischer Käferbohnsalat

€ 4,90

Vogerl-Erdäpfelsalat

mit Knoblauch, Kürbiskerne, Apfelessig und Kürbiskernöl mariniert (M)
€ 5,60 / € 8,60

wahlweise mit:

- knusprigen Vulkanland-Speckchips € 2,40
- 6 Minuten gekochtes Bauernei € 1,60

Unsere Salate servieren wir wahlweise mit:

Joghurt-Kräuterdressing (G), Apfelessig und Kürbiskernöl g.g.A., Olivenöl und Balsamessig

KLEINER HUNGER ODER EINFACH VORWEG

"Für Zwei" Die besten Rohschinken & Gustostückerl

Vulcano-Schinken, - Arietella Salami, Hausgeselchtes, & Mangalitza Speck
mit Fink's Essigfrüchte und SteirerKren (L,M)
€ 18,80

Knackige Wintersalate

Blattsalate mit Schwammerl, Kürbis, Fink's Kürbispesto
und knusprigen Schafskäsepralinen (A,C,G,H,L)
€ 13,80

Beef Tatar vom Almo Ochsen

mit Fink's Spitzpaprika, Chili-Mayonnaise, Wachtelei und Baguette (A,C,G,M)
100 g € 15,90 / 180 g € 20,90

Gereifter, steirischer Käse

mit Fink's Quittengelee, Kürbis Chutney und Schwarzer Nuss
dazu Roggen- und Weizenbrot (A,G,M,H)
€ 9,90 / € 14,90

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne ohne Aufpreis glutenfreies Brot!

*Für das Einstellen eines Zusatztellers wird ein Unkostenbeitrag
von € 1,00 in Rechnung gestellt.*

DIE HAUPTDARSTELLER

STEIRISCH & KLASSIKER

Almo-Burger 150 g

100 % Reines Rindfleisch vom Almo Ochsen, Speck, Käse, Gurkerl
Fink's Steakzwiebel, Mayo, Paradeiser, Sauerrahm-Dip und grünem Salat (A,G,H)
€ 12,90

wahlweise mit Pommes frites + € 2,90

Steirischer Backhenderl-Salat

Gebackene Hühnerfilets mit Erdäpfel-Vogerlsalat, Knoblauch,
Kürbiskerne, Apfelessig und Kürbiskernöl (A,C,M)
€ 10,90 / € 14,90

Unser Riesling-Kalbsbeuscherl*

mit gebratenen Brioche-Knödeln und Wurzelgemüse (A,C,G,L,M)
€ 13,80 / € 17,80

Knuspriges Surbrüstl vom Vulkanland-Schwein

mit SteirerKren, Fink's Essigzwetschken und Erdäpfelstangerl (A,C,G,L)
€ 13,90

Wienerschnitzerl goldgelb im Pfandl gebacken (A,C,G)

vom Vulkanland-Schwein

€ 8,90 / € 13,90

oder

Wienerschnitzerl vom **Kalb**, mit Fink's Preiselbeeren

€ 16,90 / € 21,90

wahlweise mit:

mit Petersilerdäpfeln (G), Pommes frites oder Butterreis (G)

Halbes Steirer-Backhenderl*

€ 13,10

mit grünem Blatt-, Erdäpfelsalat und Kürbiskernöl (A,C,M) + € 3,30

Gegrillte Filets vom Almo Ochsen, Jungschwein und Steirerhenderl

mit knusprigen Erdäpfeln, glasiertem Gemüse und Fink's BBQ Sauce (G,L,M)

€ 13,80 / € 17,80

Unser saftig geschmortes Rinds-Wadl Gulasch vom Almo Ochsen*

mit Handsemmel (1 Stk.) (A)

€ 7,80 / € 9,80

oder

mit Serviettenknödel & Gurkerl (A,C,G,H)

€ 9,80 / € 11,80

* Auch zum Mit nach Hause nehmen!

NET FISCH, NET FLEISCH

Knusprige, handgewickelte Frühlingsrollen

mit Sprossengemüse und Lauch-Soja-Chili-Dip (A,C,E,F,N)

€ 10,90 / € 13,90

Hausgemachte breite Bandnudeln mit gehobeltem Arzberger Parmesan (A,C,G)

€ 9,20 / € 14,20

wahlweise mit:

- Fink's Paradeis Pesto mit Chili (G,H)
- Fink's Kräuter Pesto mit Limonen (G,H)
- Fink's Kürbis Pesto (G)
- Fink's Paradeis-Gemüse Sugo (L)

FANGFRISCHE FISCHSPEZIALITÄTEN

So viel Frische ist nicht zu fassen!

Also finden Sie unsere Fischgerichte je nach Angebot
auf unserer Tages- und Abendkarte!

GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

Fruchtsäfte von Obsthof Kaufmann:

Apfelsaft naturtrüb 0,25 l	€ 3,10
Erdbeernektar 0,25 l	€ 3,30
Karotten-Apfelsaft 0,25 l	€ 3,10
Johannisbeernektar 0,25 l	€ 3,30
Pfirsichnektar 0,25 l	€ 3,00
Traubensaft, Krispel 0,25 l	€ 3,10
mit Soda 0,25 l / 0,3 l / 0,5 l	€ 2,60 / € 3,10 / € 3,50
mit Leitungswasser 0,25 l / 0,3 l / 0,5 l	€ 2,40 / € 2,90 / € 3,20
Vöslauer mit frisch gepresstem Zitronensaft 0,33 l Fl.	€ 2,40
Vöslauer prickelnd 0,33 l Fl.	€ 2,30
Vöslauer prickelnd 0,75 l Fl.	€ 4,80
Vöslauer still 0,33 l Fl.	€ 2,30
Vöslauer still 0,75 l Fl.	€ 4,80
Soda 0,25 l	€ 1,60
Cappy-Orange 0,25 l	€ 2,40
Cappy-Orange gespritzt 0,25 l	€ 2,00
Cappy-Orange gespritzt 0,5 l	€ 3,40
Original Himbeer Kracherl 0,33 l Fl.	€ 2,90
Almdudler 0,33 l Fl.	€ 2,90
Coca Cola, Coca Cola Zero 0,33 l Fl.	€ 2,90
Limonaden gespritzt 0,5 l	€ 3,40
Red Bull 0,25 l Fl.	€ 3,70
Kombucha Quitte 0,25 l	€ 3,60
Schweppes Bitter Lemon 0,25 l Fl.	€ 2,90
Schweppes Tonic Water 0,25 l Fl.	€ 2,90
Ginger Beer Fever Tree 0,25 l Fl.	€ 3,50

Alkoholische Getränke

Most – Steirermost, Mosthof Brunner 1/8 l	€ 3,00
Most – Steirermost gespritzt 1/4 l	€ 3,20
Weißer/Roter Spritzer 0,25 l	€ 2,70
Leichter Sommerspritzer 0,25 l	€ 2,40

Bier

Puntigamer 0,2 l	€ 3,00
Puntigamer 0,3 l	€ 3,30
Puntigamer 0,5 l	€ 3,90
Gösser Natur Radler 0,3 l	€ 3,30
Gösser Natur Radler 0,5 l	€ 3,90
Reininghaus Jahrgangspils 0,2 l	€ 3,20
Reininghaus Jahrgangspils 0,3 l	€ 3,50
Weltenburger Kloster Bier (Weizenbier) 0,5 l	€ 3,90
Stiegl Weisse (Weizenbier) 0,5 l	€ 3,80
Pale Ale Bier 0,33 l Fl.	€ 3,60
Stiegl Freibier (alkoholfrei) 0,33 l Fl.	€ 3,40
Stiegl Sport „Weiße“ 0,5 l Fl. (Alkoholfreies Weizenbier)	€ 4,00
Gratzer Bier "Johann" 0,33 l Fl.	€ 3,70
Gratzer Bier "Hermann" 0,33 l Fl.	€ 3,90

Kaffee von Illy

Kl. Brauner (G)	€ 2,60
Gr. Brauner (G)	€ 3,30
Espresso	€ 2,60
Gr. Espresso	€ 3,30
Verlängerter (G)	€ 2,80
Cappuccino mit Schlagobers (G)	€ 3,50
Cappuccino mit Milchschaum (G)	€ 3,30
Cafe Latte (G)	€ 3,80
Alle Kaffees auch koffeinfrei erhältlich	+ € 0,10

Heißgetränke

Tee in der Tasse	€ 2,40
Tee in der Kanne	€ 3,40
(Earl Grey, Früchte, Kräuter, Grüner Tee, Rotbusch, Pfefferminz oder Kamille)	
Heiße Schokolade mit geschäumter Milch (G)	€ 3,20
Heiße Schokolade mit Schlagobers (G)	€ 3,80

FINK'S DELIKATESSEN

Was Sie nicht auslassen sollten, ist ein Besuch unseres Delikatessen-Shops nebenan. Das Sortiment der handgefertigten Delikatessen reicht von Essigfrüchten über Pesti, Chutneys, Marmeladen bis hin zu eingelegten Raritäten wie unseren berühmten Schwarzen Nüssen.

Neben den Kochbüchern von Hans Peter Fink (gerne auch mit persönlicher Widmung) finden Sie bei uns auch viele Geschenkideen, kombinierbar mit edlen Köstlichkeiten aus unserer Region.

Kosten Sie sich durch unsere eingelegten und eingekochten Spezialitäten aus frischem Obst und Gemüse der Region!

Wir führen Sie durch unsere Produktionsküche, wo Sie alles Wissenswerte über die Erzeugung unserer Produkte erfahren können.

Nähere Informationen zu unseren Verkostungen finden Sie auf unserer Homepage <http://www.finks-haberl.at/finks-delikatessen/verkostungen/>



UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN IM GASTHAUS

Mo, Do, Fr, Sa: 9.00 bis 23.00 Uhr

Küchenzeiten: | 11.30 bis 14.30 Uhr & 18.00 bis 21.00 Uhr

Nachmittagskarte (Fr & Sa): 14:30 – 18:00 Uhr

So & Feiertage (außer Di & Mi): 9:00 – 20:00 Uhr

Küchenzeiten: | 11:30 – 18:30 Uhr

Dienstag & Mittwoch Ruhetag

UNSERE ÖFFNUNGSZEITEN IM SHOP

Mo, Do, Fr, Sa: 9.00 bis 17.00 Uhr

Di: 9.00 bis 12.00 Uhr

Sonn- & Feiertage (außer Di & Mi): | 11.00 bis 15.00 Uhr

Mittwoch geschlossen

UNSERE PARTNER & LIEFERANTEN

Almo-Rind, Kalb und Schwein: Schirrhofer - Kaindorf, Turza – Ilz
Schinken & Räucherwaren: Vulcano - Auersbach, Krispel - Neusetz
Kuh- und Schafmilchkäse: Arzberger Stollenkäse - Passail, Deutschmann & Masser - Frauental, The Cheesartist - Fromagerie Riegersburg
Steirisches Geflügel: Lugitsch - Feldbach, Titz - Rohr/Raab, Franz Kainer - Riegersburg, Sonja Pfeiffer - Ilz
Eier aus Freilandhaltung: Landwirtschaft Fam. Tauterer - Ottendorf, Sonja Pfeiffer - Ilz
Erdäpfel und Gemüse der Saison aus Österreich: Prassl - Lödersdorf, Heinz Wagner - St. Kind, Bio-Bauern der Region, Biogemüsebauer Amplatz - Sinabelkirchen, Fam. Brugner - Bad Blumau, Flucher-Plaschg - Straden
Süßwasserfische aus heimischen Gewässern: Michi's frische Fische - Weiz
Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.: Fam. Orthofer - Walkersdorf
Steirischer Kren g.g.A.: Feldbacher Fruit Partners - Feldbach „SteirerKren“
Südoststeirische Käferbohne: Flucher-Plaschg - Straden
Hirsch, Reh und Lamm: Franz Wallner - Unterlamm, Martin Horvath - Kloster
Brot, Gebäck und Mehl: Bäckerei Birchbauer - Fürstenfeld, Mehl - Schafner Mühle, Hausgemachte Eigenkreationen
Feine Öle und Essige: Alois Gölles - Riegersburg, Fandler - Pöllau
Butter, Sauerrahm, Schlagobers: aus Österreich mit AMA-Gütesiegel, Milch, Joghurt, Töpfen: Krenn Milch - Raabau, Berglandmilch
Sprossen, Bio Keimlinge: Gottfried Lagler, Solar Cafe Figaro - Gleisdorf
Salz, Steinsalz: Ausseer Bergkern

Für die frische Speisenzubereitung und den Einsatz regionaler Rohstoffe wurden wir mit dem
AMA-Gastrosiegel ausgezeichnet.

ALLERGENINFORMATIONSVORORDNUNG

Nach der gesetzlich vorgeschriebenen EU-Lebensmittelinformationsverordnung informieren wir Sie gerne darüber, welche Speisen und Getränke Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Unsere Speisen sind mit den jeweiligen Großbuchstaben gekennzeichnet.

Hier die 14 Allergene im Überblick:

A = glutenhaltiges Getreide	H = Schalenfrüchte
B = Krebstiere	L = Sellerie
C = Ei	M = Senf
D = Fisch	N = Sesam
E = Erdnuss	O = Sulfite
F = Soja	P = Lupinen
G = Milch oder Laktose	R = Weichtiere

Selbstverständlich verzichten wir in unserem Betrieb auf Glutamat, Haltbarmacher sowie Geschmacksverstärker!

GESCHMACKVOLLE GESCHENKIDEEN ____ VON FINK'S DELIKATESSEN ____

Ob kleine **Aufmerksamkeit** oder
großes **Überraschungspaket**, wir
beraten Sie sehr gerne bei Ihrer
Geschenkauswahl!

**Besuchen Sie uns in unserem
Delikatessenshop!**

Wir freuen uns auf Sie!



Unser Geschenktipp:

**WIRT & WINZER
DES JAHRES TISCHEN** im
Gasthaus Haberl auf!
Fr, 02.02.2018

Das Küchenteam verwöhnt Sie
mit einem **mehrgängigen Menü**
und Walter Frauwallner vom
Weingut Frauwallner reicht
Ihnen dazu die **passende
Weinbegleitung!**

Nähere Infos & Karten gibt es in
unserem Delikatessenshop oder online
unter www.finks-haberl.at