

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 BEI UNS IN WALKERSDORF!**

Lehnen Sie sich zurück und genießen Sie die Kreationen und  
Interpretationen unseres Hauses!

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

**White Port Tonic** 0,2 l  
€ 5,20

**Prosecco Brioso** 0,1 l  
€ 3,90

**Pinot Noir Sekt** Krispel 0,1 l  
€ 4,70

**Isabella Frizzante** Brunner 0,1 l  
€ 4,20

**Prosecco Brioso** mit Fink's Vogelbeeren 0,1 l  
€ 4,50

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

**Campari Orange** mit frisch gepresstem Orangensaft  
€ 4,50

## DIGESTIF

Der wahrscheinlich beste **Eierlikör** 2 cl  
€ 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

## FINK'S DELIKATESSEN ZUM KOSTEN

### Fink's Essigfrüchte

Spitzpaprika (M), Essigzweitschken (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 eingelegten und eingekochten Delikatessen erhalten Sie im Mini-Shop  
in unserem Gasthaus & im Shop von Fink's Delikatessen nebenan.  
Hier können Sie sich gerne durch unser Sortiment kosten!*

## 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 gerne  
in unserem Online-Shop erwerben!  
[www.finks-haberl.at/online-shop](http://www.finks-haberl.at/online-shop)*

# BEVOR ES RICHTIG LOSGEHT

## AUS UNSERER SUPPENKÜCHE

### Kräftige Rindsuppe <sup>(L)</sup>

wahlweise mit:

- Butter-Grießnockerl <sup>(A,C,G)</sup>
  - Gemüsefrittaten <sup>(A,C,G)</sup>
  - Fleischstrudel <sup>(A,C,M)</sup>
  - Leberknödel <sup>(A,C)</sup>
- € 4,40

### Ausgelöste Klachlsuppe

(die berühmte pikant-säuerliche Schweinshaxlsuppe)  
mit geröstetem Heidenstierz und Grammeln <sup>(A,G,L)</sup>

€ 6,80 / € 9,80

## KNACKIGE SALATE

### Bunter oder Grüner Blattsalat

€ 3,90

### Gemischter Gartensalat

€ 4,50

### Omas Erdäpfelsalat <sup>(M)</sup> oder Steirischer Käferbohnsalat

€ 4,90

### Vogerl-Erdäpfelsalat

mit Knoblauch, Kürbiskerne, Apfelessig und Kürbiskernöl mariniert <sup>(M)</sup>

€ 5,40 / € 7,90

wahlweise mit:

- knusprigen Speckchips € 2,20
- 6 Minuten gekochtes Bauernei € 1,50

*Unsere Salate servieren wir wahlweise mit:*

Joghurt-Kräuter dressing <sup>(G)</sup>, Apfelessig und Kürbiskernöl g.g.A., Olivenöl und Balsamessig

## KLEINER HUNGER ODER EINFACH VORWEG

### "Vom Opa" hausgeräuchertes Geselchtes, Schinken & Mangalitza Speck

mit Fink's Essigfrüchte, Eierschwammerl und SteirerKren <sup>(L,M)</sup>

€ 12,90

### Steirischer Backhenderl-Salat

Gebackene Hühnerfilets mit Erdäpfel-Vogerlsalat, Knoblauch,

Kürbiskerne, Apfelessig und Kürbiskernöl <sup>(A,C,M)</sup>

€ 10,90 / € 14,90

### Marinierte Sommer- und Wiesensalate mit Löwenzahndressing € 11,90

wahlweise mit:

zu je € 4,00

- knusprigen Schafkäsepralinen & Fink's Paradeis-Schwarze Nuss Pesto <sup>(A,C,G,N)</sup>
- Tatar vom Bio-Saibling "von Michis frische Fische" <sup>(A,C,D,G,L)</sup>

### Beef Tatar vom Alm Ochs

mit Fink's Spitzpaprika, Chili-Mayonnaise, Wachtelei und Baguette <sup>(A,C,G,M)</sup>

100 g € 14,90 / 180 g € 20,90

### Gereifter, steirischer Käse

mit Fink's Quittengelee, Kürbis Chutney und Schwarzer Nuss

dazu Roggen- und Weizenbrot <sup>(A,G,M,H)</sup>

€ 9,90 / € 14,90

*Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne ohne Aufpreis glutenfreies Brot!*

# DIE HAUPTDARSTELLER

## STEIRISCH & KLASSIKER

### Almo-Burger 150 g

100 % Reines Rindfleisch vom Alm Ochs mit Räucherspeck, Schmelzkäse, Fink's Chili-Mayonnaise, Gurkerl, Zwiebel, Paradeiser, Sauerrahm-Dip und knackigem Salat (A,G,H)  
€ 12,90

wahlweise mit Pommes frites + € 2,00

### Unser Riesling-Kalbsbeuscherl\*

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

### Wienerschnitzerl

goldgelb im Pfandl gebacken (A,C,G)

vom **Vulkanland-Schwein**

€ 7,90 / € 13,90

oder

vom **Steirischen Kalbfleisch** mit Fink's Preiselbeeren

€ 16,80 / € 21,80

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

### Halbes Steirer-Backhenderl\*

€ 12,80

mit grünem Blatt-, Erdäpfelsalat und Kürbiskernöl (A,C,M) + € 3,00

### Gegrilltes Filet vom Alm Ochs, Jungschwein und Steirerhenderl

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

€ 13,20 / € 17,20

### Rinds-Wadl Gulasch vom Alm Ochs\*

mit Handsemmel (A)

€ 7,80 / € 9,80

*\* 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

### Pasta casalinga – 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!

# KLEINE NASCHEREIEN

## Die Mini-Gugelhupf-Auswahl

- Schoko-Haselnuss Gugelhupf „macht süchtig“ (A,C,G,H)
- Mandel-Eierlikör Gugelhupf „mit Schuss“ (A,C,G)
- Mohn-Apfel Gugelhupf „der Klassiker“ (A,C,G)

*(Auch zum Mit nach Hause nehmen!)*

*Wir servieren unsere Mini-Gugelhupf wahlweise mit:*

- Fink's Hollerröster
- Fink's Marillenröster
- Himbeerragout
- Fink's Zwetschkenröster
- Fink's Preiselbeeren
- Schokoladensauce (G)
- Fink's Kirschröster
- 1 Kuglerl Eis

*Mini-Gugelhupf pur € 3,90*

*pro Beigabe € 1,20*

*Portion Schlagobers (G) € 0,80*

## Topfen-Nougat-Knöderl

2 Stück mit Fink's Kirschröster, Haselnussbröseln und  
Fink's Joghurt-Kirscheis (A,C,G,H)  
€ 10,80

## „Das Beste“ Dessertkreation auf 3 Etagen

Topfen-Nougatknöderl, zwei Frucht-Sorbets, Zotter Alpenmilchmousse,  
warmer Schokokuchen und kleines Konfekt (A,C,G,H)  
€ 17,90

## Omas Marillen-Palatschinken

2 Stück mit Fink's Marillen Marmelade (A,C,G)  
€ 5,90

## Illy Espresso in der Tasse

mit Fink's Vanilleeis und Muskatnuss (A,G,H)  
€ 3,90

## 1 Kuglerl Fink's Vanilleeis

mit dem wahrscheinlich besten Eierlikör (A,C,G,H)  
€ 5,80

## Fink's hausgemachtes Eis zur individuellen Auswahl:

- Erdbeere „Senga Sengana“
- Banane
- Zitrone mit frischem Saft
- Mango aus Alfonso Mangos
- Haselnuss-Piemont (G,H)
- Joghurt-Kirsch (G)
- Schokolade (G)
- Sachereis-Kreation (A,C,G,H)
- Vanille „Bourbon“ (G)
- Alpen-Karamell (G,H)
- Stracciatella (G)
- Cafe - Espresso (G)
- Tiramisu mit Biskuits (A,C,G,H)

**1 Kuglerl Eis im Glas € 2,40**

**2 Kuglerl Eis im Glas € 3,70**

**3 Kuglerl Eis im Glas € 5,00**

**1 Kuglerl Eis in der Waffeltüte (A,C,G) € 1,20**

**1 Portion Schlagobers (G) € 0,80**

*(Weitere hausgemachte Eiskreationen finden Sie in unserer Eis- und Dessertkarte!)*

# 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.	€ 2,20
Vöslauer prickelnd 0,75 l Fl.	€ 4,60
Vöslauer still 0,33 l Fl.	€ 2,20
Vöslauer still 0,75 l Fl.	€ 4,60
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.	€ 3,50
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	€ 2,80
Puntigamer 0,3 l	€ 3,10
Puntigamer 0,5 l	€ 3,50
Gösser Natur Radler 0,3 l	€ 3,10
Gösser Natur Radler 0,5 l	€ 3,50
Reininghaus Jahrgangspils 0,2 l	€ 3,00
Reininghaus Jahrgangspils 0,3 l	€ 3,30
Weltenburger Kloster Bier (Weizenbier) 0,5 l	€ 3,70
Stiegl Weisse (Weizenbier) 0,5 l	€ 3,60
Stiegl Goldbräu 0,3 l Fl.	€ 3,20
Stiegl Freibier (alkoholfrei) 0,33 l Fl.	€ 3,20
Stiegl Sport „Weiße“ 0,5 l Fl. (Alkoholfreies Weizenbier)	€ 3,80
Gratzer Bier "Johann" 0,33 l Fl.	€ 3,50
Gratzer Bier "Hermann" 0,33 l Fl.	€ 3,70

## Kaffee von Illy

Kl. Brauner (G)	€ 2,50
Gr. Brauner (G)	€ 3,20
Espresso	€ 2,50
Gr. Espresso	€ 3,20
Verlängerter (G)	€ 2,70
Cappuccino mit Schlagobers (G)	€ 3,40
Cappuccino mit Milchschaum (G)	€ 3,20
Cafe Latte (G)	€ 3,70
Alle Kaffees auch koffeinfrei erhältlich	+ € 0,10

## Heißgetränke

Tee in der Tasse	€ 2,30
Tee in der Kanne	€ 3,30
(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. Kosten Sie sich durch unsere eingelegten und eingekochten Spezialitäten aus frischem Obst und Gemüse der Region! 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.



## 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:** Schirnhofner - Kaindorf, Turza – Ilz, Vulcano, Auersbach  
**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  
**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:** Steirerkraft - Wollsdorf  
**Hirsch, Reh und Lamm:** Franz Wallner - Unterlamm, Martin Horvath - Kloster  
**Brot, Gebäck und Mehl:** Bäckerei Birchbauer - Fürstenfeld, Mehl - Schafner Mühle  
**Feine Öle und Essige:** Alois Gölles - Riegersburg, Fandler - Pöllau  
**Butter, Sauerrahm, Schlagobers:** aus Österreich mit **AMA-Gütesiegel**, **Milch, Joghurt, Topfen:** Krenn Milch - Raabau  
**Sprossen, Bio Keimlinge:** Gottfried Lagler, Solar Cafe Figaro - Gleisdorf

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

## ALLERGENINFORMATIONENVERORDNUNG

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.