

HERZLICH WILLKOMMEN

Montag, 20. November 2017

TAGESMENÜ

Kräftige Rindsuppe
mit Biskuitschöberl
(A,C,G,L) € 4,90

I. Saftig geschmorte Keule & Schulter vom Rothirsch
mit Erdäpfel-Knusperknöderl, Rotkraut und Dirndlkirschen
(A,C,G,L,M)
€ 19,90 ohne Suppe € 17,90

II. Bio-Gansl im Knusperteig
mit Wok-Gemüse, Erdäpfelpüree und Broccoli-Sprossen
(A,C,G,L,M)
€ 19,90 ohne Suppe € 17,90

EIN GUTER START

Delikatessen-Gedeck

Verschiedene Aufstriche, Dips und Pikantes mit Roggen- und Weizenbrot
(A,C,D,G,M,N) € 4,00

zur Erweiterung:

Vulcanoschinken "15 Monate gereift" € 4,20

Mangalitza Speck € 3,00

Vulcanosalami "Arietella" € 3,00

Hausgeselchtes € 3,00

ZUM MIT NACH HAUSE NEHMEN

Produkt des Monats November: Fink's Rote Spitzpaprika 280 ml € 6,10

Mangalitzaspeck 100 g € 3,90

Ganslleber-Aufstrich mit Schmalz im 106 ml Glas € 4,90

UNSERE TAGES-SPECIALS

"Kleine Vorspeise" Ganslleber-Aufstrich mit Schmalz
dazu Fink's Quitten Leichtgelee und Fink's schwarze Nuss Brioche
(A,C,G) € 8,90

Die Ganslsuppe
mit kleinen Bröselknödl und Junglauch
(A,C,G,L) € 6,80

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

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

Filet Steak vom Almo Ochsen (G) ca. per 150g € 21,00 / 250g € 36,00

Chuck Steak vom Almo Ochsen (G) per 100g € 11,00

Hirschrückensteak (G) ca. 100g € 13,00

wahlweise mit:

gebratene Mini-Erdäpfel (G) € 3,90

Pfannen Röstgemüse (G) € 4,60

Fink's BBQ Sauce (C,M) € 1,50

Fink's Steakzwiebel (M) € 1,50

Ofenkürbis-Risotto (G) € 4,90

geröstete Schwammerl (G,E) € 4,90

hausgemachte Pommes frites € 3,90

Cognac-Pfeffersauce (G,L) € 2,80

Kräuterbutter (G) € 1,80

Weingarten Trüffel aus der Steiermark € 8,00

"FÜR NASCHKATZEN"

Maronimus-Roulade

mit Fink's Preiselbeeren (A,C,G,H) € 5,90

