

ES HERBSTL´T

Donnerstag, 21. September 2017

TAGESMENÜ

Kräftige Rindsuppe

mit Biskuitschöberl und Mini-Leberknödl

(A,C,G,L)

€ 4,40

I. Weizentortilla Wrap gefüllt mit

Filetscheiben & Brüstl vom Vulkanlandschwein,
Paradeiser, Gurke & Fink´s BBQ Sauce, dazu bunter Blattsalat

€ 16,80 ohne Suppe € 14,80

II. Vom Rabenwald Gebackene Steinpilze

mit Sauce Tatar und Erdäpfel- bunter Blattsalat mit Kürbiskernöl

(A,C,G)

€ 22,90 ohne Suppe € 20,90

EIN GUTER START

Delikatessen-Gedeck

Verschiedene Aufstriche, Dips und Pikantes mit Roggen- und Weizenbrot

(A,C,D,G,M,N)

€ 3,90

zur Erweiterung:

Vulcanoschinken "36 Monate gereift" € 4,20

Mangalitzza Speck € 2,80

Vulcanosalami € 2,90

Hausgeselchtes € 2,90

UNSERE TAGES-SPECIALS

Eierschwammerlgulasch

mit Serviettenknöderl und Sauerrahm

(A,C,G) € 10,90 / € 16,90

Muskat-Kürbisschaumsuppe

mit Fink´s Kürbispesto-Baguette

(A,C,G,L) € 6,20

In Kräutern & brauner Butter gebratene **Bio-Seesaiblingsfilets** von Michis frische Fische

(G) ca. 170 g € 18,90

Kotelette vom Wollschwein dry aged (G) ca. 300g € 24,00

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

Rückensteak vom Almo Ochsen dry aged (G) 100g € 12,50

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

wahlweise mit:

gebratene Mini-Erdäpfel (G) € 3,90

Pfannen Röstgemüse (G) € 4,60

Steir. Weinberg Trüffel Risotto (G) € 6,80

Fink´s Steakzwiebel (M) € 1,50

Fink´s BBQ Sauce (C,M) € 1,50

geröstete Eierschwammerl (G,E) € 4,90

hausgemachte Pommes frites € 3,90

Cognac-Pfeffersauce (G,L) € 2,80

Kräuterbutter (G) € 1,80

scharfe Pimientos in Paradeiser Sauce (G,M) € 3,50

"FÜR NASCHKATZEN"

Hauchdünner Zwetschkenfleck mit Plunderteig

Fink´s Bourbon Vanilleeis oder Schlagobers

(A,C,G,H) € 5,80

ZUM MIT NACH HAUSE NEHMEN

Produkt des Monats September: Fink´s Kürbis Chutney 106 ml € 3,80 o. 212 ml € 5,00

Mangalitzaspeck 100 g € 3,90