

SOMMERZEIT

Donnerstag, 22. Juni 2017

TAGESMENÜ

Paradeisercrème-Suppe
mit Gin-Obers und Röstbrot
(A,C,G,L)
€ 5,80

I. "Vom Holzkohlegrill" Pulled Pork & Brüstl
mit Weizentortilla, Gartensalaten, Fink's BBQ Sauce und Sauerrahm Dip
(A,C,G,L,M)
€ 14,90 ohne Suppe € 12,90

II. Gegrillte Eierschwammerl & Zucchini
mit weißen Polenta, Käseschaum und buntem Blattsalat
(C,G,L)
€ 14,90 ohne Suppe € 12,90

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
Mangalitza Speck € 2,80
Vulcanosalami € 2,90
Rohgeselchtes & Würstl € 2,90

UNSERE TAGES-SPECIALS

Gebackene Rehschnitzlerl
mit Fink's Preiselbeeren und Erdäpfel-Gurken-Vogelersalat
(A,C,G,L,M) € 17,90

Das Eierschwammerlgulasch
mit Serviettenknödel und Sauerrahm
(A,C,G) € 10,90 / € 16,90

Bio Bachsaiblingsfilets in Kräutern und brauner Butter gebraten (G) ca. 170g € 18,90

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

Chucksteak vom Alm Ochs (G) ca. 100g € 11,00

Rückensteak vom Alm Ochs dry aged (G) per 100g € 12,50

wahlweise mit:

gebratene Mini-Erdäpfel (G) € 3,90

Pfannen Röstgemüse (G) € 4,60

Basilikum-Paradeiser Risotto (G) € 4,90

Fink's Steakzwiebel (M) € 1,50

Fink's BBQ Sauce (C,M) € 1,50

Eierschwammerl u. Kräuterseitling (G) € 4,90

hausgemachte Pommes frites € 3,90

Cognac-Pfeffersauce (G,L) € 2,80

Kräuterbutter (G) € 1,80

"FÜR NASCHKATZEN"

Ofenfrische Schwarzbeeren-Tarte
mit gebrannte Nüsse und Heumilcheis
(A,C,G) € 6,10

ZUM MIT NACH HAUSE NEHMEN

Produkt des Monats Juni: Fink's Steakzwiebel 212 ml € 6,00
Mangalitzaspeck 100 g € 3,90 / **Schmalz** 1 kg € 8,00 / **Grammeln** 1 kg € 14,00