

HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHAUS HABERL

EIN GUTER START

Fink's 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" € 5,00 **Schwarzer Nuss-Käse + Dip** € 3,60
Wurzelbauchspeck (L) € 3,60 **Mangalitzasalami "Krispel"** € 4,50

Unser Gedeck wird zu Mittag gerne auf Wunsch, am Abend obligatorisch serviert.

AUS UNSERER HAUSEIGENEN DELIKATESSEN MANUFAKTUR 4 SCHMANKERL ZUM PROBIEREN

Essigzwetschke mit Weizer Schafjoghurt (G,L)

Mieze Schindler Erdbeere mit Bio Schafcamembert

Roggenbrot-Crostini mit **Paradeis-Schwarze Nuss Pesto** (A,H)

Ribisel-Zwiebel Chutney mit Knusper-Tafelspitzpraline (A,G,L,N)

Je Portion € 3,40

AUS UNSERER SUPPENKÜCHE

Bärlauchschaumsuppe

mit Knusperknödel und Wiesenkräuter (A,C,G,L)

€ 7,50

Kräftige Rindsuppe (L)

wahlweise mit:

- Grießnockerl (A,C,G) • Frittaten (A,C,G) • Fleischstrudel (A,C,M)

€ 5,30

Ausgelöste Klachlsuppe

(die berühmte pikant-säuerliche Schweinshaxlsuppe)

mit geröstetem Heidensterz und Grammeln (A,G,L)

€ 8,80

KLEINER HUNGER ODER EINFACH VORWEG

"Für Zwei" Die besten Rohschinken & Gustostückerl

Vulcano-Schinken „18 Monate gereift“, Mangalitz Salami, Grammelschmalz, Hirschwürstel, Mangalitz Speck, Wurzelbauchspeck, Fink's Essigfrüchten mit SteirerKren und Brot

(G,L,M) € 25,00

Beef Tatar vom Almo Ochs

mit Fink's Schilcher Schalotte, Petersil-Mayonnaise, Wachtelei, Butter und Toastbrot (A,C,G,M)

125 g € 17,80

Bio Schafkäse vom Borckenstein

mit Fink's Paprika-Melanzani Dip, Kräuter-Blattsalat und Brombeeren (A,G,L)

€ 15,00

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne ohne Aufpreis glutenfreies Brot!

Unkostenbeitrag für das Einstellen eines Zusatztellers € 1,50

UNSERE AUSWAHL AN SALATEN

Bunter oder Grüner Blattsalat

€ 4,90

Gemischter Gartensalat

mit Oma's Erdäpfelsalat und Käferbohnen

€ 5,50

Oma's Erdäpfelsalat (M) oder Steirischer Käferbohnsalat

€ 5,40

Vogerl-Erdäpfelsalat

mit Knoblauch, Kürbiskerne, Apfelessig und Kürbiskernöl mariniert (M)

€ 6,40 / € 8,90

wahlweise mit

- knusprigen Vulkanland-Speckchips € 2,80
- 6 Minuten gekochtes Bio-Bauernei € 2,00

Unsere Salate servieren wir wahlweise mit:

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

UNSERE HAUPTDARSTELLER

Almo-Burger „160g reines Rindfleisch“

Brioche-Weckerl, Speck, Käse, Gurkerl,

Fink's Steakzwiebel, Mayo, Paradeiser und Salat (A,G,H)

€ 14,80

wahlweise mit hausgemachten Pommes frites und Sauerrahm-Dip + € 4,40

Steirischer Backhenderl-Salat

Gebackene Hühnerfilets mit Vogerl-Erdäpfelsalat, Knoblauch,

Kürbiskerne, Apfelessig und Kürbiskernöl (A,C,M)

€ 11,50 / € 15,50

Unser Riesling-Kalbsbeuscherl

mit gebratenen Serviettenknödeln und Wurzelgemüse (A,C,G,L,M)

€ 14,90 / € 18,90

Halbes Steirer-Backhenderl

€ 14,90

mit grünem Blatt- und Erdäpfelsalat und Kürbiskernöl (A,C,M) + € 3,90

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

vom **Vulkanland-Schwein**

€ 9,90 / € 14,90

oder

Wienerschnitzerl vom **Almenland-Kalb** mit Fink's Preiselbeeren

€ 18,90 / € 24,90

wahlweise mit:

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

„Vom Grill“

Filet vom Almo Ochs, Vulkanland-Schwein & Steirerhenderl

mit knusprigen Erdäpfeln, Pfannen Röstgemüse und Fink's BBQ Sauce (G,L,M)

€ 14,90 / € 18,90

Unser saftig geschmortes Rinds-Wadl Gulasch vom Almo Ochs

mit Handsemmel (A)

kl. 1 Stk. € 9,90 / gr. 2 Stk. € 12,90

oder

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

kl. € 11,80 / gr. € 13,80

All unsere Gerichte gibt es auch zum Mit nach Hause nehmen!

NET FISCH, NET FLEISCH

Knusprige, handgewickelte Frühlingsrollen

mit kleinem Asiasalat und Fink's süßen Chili Dip (A,C,E,F,N)

€ 11,80 / € 14,80

Pasta – Pappardelle

mit Fink's Paradeis-Schwarze Nuss Pesto oder Paradeiser Gemüse Sugo

(A,C,G,L)

€ 8,50 / € 14,50

wahlweise mit Parmesan + € 2,00

FANGFRISCHE FISCHSPEZIALITÄTEN

So viel Frische ist nicht zu fassen!

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

MITTWOCH IST FISCHTAG

Auf unserem Fischwagen gibt es...

... Bio-Saibling, Silberlachs, Wolfsbarsch, verschiedene Meeresfischfilets, Tiger Garnelen, Calamari, Meeresfrüchte, ...

(je nach Marktlage)

ZUM MIT NACH HAUSE NEHMEN

Wurzel-Bauchspeck vom **Duroc-Schwein** 250g € 7,60

Hausgebackenes Roggenbrot mit Sonnenblumenkerne ca. 750g € 5,00

Fink's Schwarzer Nuss-Käse per kg / € 40,- (abgepackt zu ca. 200g)

Über unsere Lieferanten geben wir Ihnen gerne persönlich Auskunft und Sie finden diese auch auf unserer Homepage!

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

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