

— SOMMERGERICHTE „HEISS KALT“ —

Freitag, 17. August 2018

TAGESMENÜ

Kräftige Rindsuppe
mit zweierlei Einlagen
(A,C,G,L) € 5,40

I. „Vom Wiesenlamm“ Knusper-Bauch

mit Paradeisperlen, Süßkartoffel-Pommes und Fink's Schilcher Schalotte
(G,L,M)
€ 20,80 ohne Suppe € 17,80

II. „Vom Grill“ Wolfsbarsch, Calamari & Lachsfilet

mit Paradeiser, Sepia-Risotto und Basilikum
(G,L)
€ 23,90 ohne Suppe € 20,90

EIN GUTER START

Delikatessen-Gedeck

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

zur Erweiterung:

Vulcanoschinken "15 Monate gereift" € 4,50

Mangalitza Speck € 3,10

Vulcanosalami "Arietella" € 3,10

Hausgeselchtes € 3,10

ZUM MIT NACH HAUSE NEHMEN

Mangalitza Speck per 100g € 3,90 / **Wurzelspeck** vom **Duroc-Schwein** (L) per 100g € 3,90

Hausgebackenes Roggenbrot mit Sonnenblumen Kerne 750g € 4,50

Produkt des Monats: Fink's Weingartenpfirsich 106 ml € 3,80

UNSERE TAGES-SPECIALS

Unser steirisches Eierschwammerl-Gulasch
mit Paprika, Serviettenknöderl und Sauerrahm (A,C,G,L)
€ 12,90 / € 16,90

Meine Fischsuppe nach katalonischer Art
Fischfilets und Meeresfrüchte, mit Aioli-Baguette
(A,C,G,L) € 11,80 / € 17,80

In brauner Butter gebratenes **Bio-Seesaiblingsfilet** von Michis frische Fische
(G) ca. 170g € 18,90

Rücken Steak vom **Hochlandrind** (G) per 100g € 11,00
Filet Steak vom **Almo Ochsen** (G) ca. 150g € 21,00 / ca. 250g € 36,00

wahlweise mit:

gebratene Mini-Erdäpfel (G) € 3,90

Pfannen Röstgemüse (G) € 4,80

Fink's BBQ Sauce (C,M) € 1,50

Fink's Steakzwiebel (M) € 1,50

Cognac-Pfeffersauce (G,L) € 2,80

Bandnudeln mit Butter (G) € 4,90

hausgemachte Pommes frites € 3,90

Kräuter-Zitrus Risotto (G) € 5,90

geröstete Eierschwammerl (E,G) € 5,50

"FÜR NASCHKATZEN"

Richtig tolle Marillenknödel

mit Haselnuss-Butterbrösel und Fink's Marillenröster (A,C,G)
per Stk. € 4,20

Wiener Eiskaffee

3 Kuglerl Vanilleeis, gekühlter Kaffee, Hippe, Schlagobers (A,G)
€ 6,60