

GUAT IN 'S NEUE JAHR

Donnerstag, 17. Jänner 2019

TAGESMENÜ

Wintergemüse-Cremesuppe

mit Röstbrot und gehobelte Champignons
(G,L,M) € 5,80

I. „Vom Holzkohlegrill“ Saftiger Schweinsbraten

mit warmen Krautsalat und Semmelknöderl
(A,C,G,L,M)
€ 15,90 ohne Suppe € 12,90

II. Gerösteter Broccoli & Penne Nudeln

mit Parmesan und kleinem Salat
(A,C,G,L)
€ 13,80 ohne Suppe € 10,80

UNSERE TAGES-EMPFEHLUNGEN

Meine Fischsuppe nach katalonischer Art

Fischfilets, Meeresfrüchte, mit Aioli-Baguette
(A,C,G,L) € 11,80 / € 17,80

"FÜR NASCHKATZEN"

Maroni-(R)eis Kreation

mit Vanille-Maronieis, Fink's Preiselbeeren, Brownie und Schlagobers
(A,C,G) € 8,90

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
Mangalitzasalami "Krispel" € 3,80
Mangalitzaspeck € 3,20
Hausgeselchtes € 3,20

In Kräutern und brauner Butter gebratene **BIO-Saiblingsfilets** von Michis frische Fische
(G) € 18,90

„VOM GRILL“ Das Beste vom Almo Ochsen

Rückensteak dry aged (G) per 100g € 13,00

Chuck Steak (G) per 100g € 11,00

Filetsteak (G) ca. 150g € 23,00 / ca. 250g € 38,00

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 steirischen Trüffel(A,G) € 5,90

hausgemachte Pommes frites € 3,90

Fink's Paradeis-Chilipesto Risotto (G) € 5,90

geröstete Schwammerl (E,G) € 5,50

ZUM MIT NACH HAUSE NEHMEN

Rückenspeck vom **Mangalitzaschwein** per 100g € 3,90

Wurzel-Bauchspeck vom **Duroc-Schwein** per 100g € 3,90

Hausgebackenes Roggenbrot ca. 750g € 4,50

Produkt des Monats: Süßer Chili Dip mit Schwarzer Nuss 212 ml