

___ FINK`S DELIKATESSEN MENÜ ___

Almo-Ochsenfilet mariniert & Fink`s Spitzpaprika

mit Vogersalat und Buchweizen (A,C,G,L,M)

wahlweise mit:

Essig-Eierschwammerl € 17,90 oder gebratenem Calamares € 25,90

Krustenbrot-Gnocchetti & Fink`s Kürbis Pesto *Veggie*

mit Muskat-Kürbis, Bergkäse und Buttermilchschaum

(A,C,G,L) € 17,80 / € 24,80

Weißer Heilbutt glasiert & Fink`s Vogelbeeren

mit Safran, Pingnoli-Blattspinat und Marillenkernöl

(C,G,L) € 24,80 / € 31,80

Rückensteak & Ravioli vom Wollschwein und Fink`s BBQ-Sauce

mit Kohlrabi, Brunnenkresse, Goda und Zwetschenöl

(C,G,L) € 28,00 / € 36,00

Schwarzer Nusskäse & Fink`s süßer Chili Dip

mit Birnen-Walnussalat (G)

€ 14,90

Bellini-Vanille Tarte & Fink`s Weingartenpfirsich

mit Himbeeren und Pfirsicheis

(A,C,G,H) € 16,80

„3erlei Sorbets“

Mieze Schindler Erdbeere, Waldheidelbeere-Mandel,

Basilikum-Kräuter mit Macaron

(A,C,G) € 12,80

Gereifter steirischer Käse & Fink`s schwarze Nüsse *Veggie*

gereifter Käse von der Kuh und vom Schaf

mit Feigen und Fink`s Quittengelee

(A,C,G) € 12,50 / € 15,50

(wahlweise als Menü in 3, 4, 5 oder 6 Gängen, sowie frei wählbare Gerichte)

3 Gänge € 49,00 / 4 Gänge € 62,00 / 5 Gänge € 74,00 / 6 Gänge € 85,00

Weinbegleitung klassisch mit 4 Weinen € 23,00

Weinbegleitung exklusiv mit 4 Weinen € 42,00