

„MUTTERTAG zu Hause“

Abholung im Fink's Delikatessen-Shop

Samstag, 08.05. zwischen 11:30 bis 13:30 Uhr

Sonntag, 09.05. zwischen 11:00 bis 14:00 Uhr

Eisverkauf zwischen 11:00 bis 16:00 Uhr „nur bei Schönwetter“

Unser Menü

ab 2 Personen

Blumauer Spargel-Terrine

mit Wiesenkräuter, Spargelsalat

und Fink's Schwarze Nuss-Oliven Tapenade (A,C,G,L) € 16,80

kalt und essfertig

Champagner / Drappier 0,375l 26,00 € / 0,75l € 39,00

Cremesuppe von Wiesenchampignons

mit Grießnockerl und Schnittlauch (A,C,G,L) € 7,80

kalt zum Erwärmen

Surf & Turf

Filetsteak vom Fleckvieh & Tiger-Garnelen

mit Solospargel, Erdäpfel-Petersilien Flan und Salbeisauce (A,C,E,G,L,M) 200g € 32,00

kalt zum Erwärmen

das Steak ist Sous-Vide gegart und muss nur kurz mit den Garnelen (roh) gebraten werden

L'Art Michel Coudroy (Merlot) / St. Emilion - Bordeaux 2014 0,75l € 31,00

Joghurt-Erdbeer Charlotte

mit Muttertags-Pralinen und Fink's Erdbeer Marmelade (A,C,G) € 8,90

Gelber Traminer Spätlese Seindl 2015 0,75l € 22,00

Menüpreis 3 Gang (ohne Vorspeise) pro Person € 47,00

Menüpreis 4 Gang pro Person € 64,00

**Bei einer Bestellung des Menüs ab 2 Personen erhalten Sie
1 Glas Fink's Paradeis-Gemüse Sugo 212ml gratis dazu!**

**Bei uns erhalten Sie ALLES,
um eine Mutter zum Muttertag
glücklich zu machen!**

Ob ein Muttertags-Menü, Torten, Geschenke,
sowie Blumen von Mona Sorko,
hier ist für jeden Geschmack etwas dabei.



TORTEN von Nina & Hans Peter Fink



Sachertorte, Schoko-Mousse Torte, Schwarzwälder-Kirsch Torte

Neu: Unser Löffel Tiramisu im Glas für 2 Personen € 9,80

Neu: Nina's Kardinalschnitte gefüllt mit Espresso-oder
Joghurtmouss und Himbeeren

Kleine Torte ca. 10 Personen € 36,00

Große Torte oder Kardinalschnitte ca. 14 Personen € 48,00

Blumenschmuck von Mona Sorko

Blumenstrauß € 49,-

Rosen, Kamille, Lefkojen, Lysiantus,
Viburnum, Olivenzweige



Copyright: Fotos von Heldentheater

Blumen-Tischgestell € 29,-

Rosen, Kamille, Pfingstrose, Lysiantus,
Viburnum, Olivenzweige



GESCHENKE von und mit Fink's Delikatessen

Tolle Geschenk-Ideen für die beste Mama finden Sie in unserem Onlineshop.
www.finks-haberl.at/onlineshop/

„Fink's Terrassen-Nest TO GO“

Fink's Spitzpaprika - Beef Tatar

im Glas ca. 200g (2 Tage haltbar) (A,C,G,M) € 13,90

Empfehlung: Unser Spezial-Toastbrot 500g € 5,80

Neu: Fink's Delikatessen Salat *Vegan*

mit grünem Spargel, Forellenschluss-Salat, Erdbeeren,
und Fink's Erdbeer Marmeladen-Dressing (G) € 9,50

wahlweise mit Burgauer Schafkäse + € 4,00 *Veggie*

Handgewickelte Frühlingsrollen (3 Stk.) *Vegan*

mit Gemüse-Krautsalat und Fink's Süßem Chili Dip (A,E,F,N) € 13,50
heiß & essfertig

Marinierte steirische Backhendelstreifen

(Brust und Keule ausgelöst)

mit Fink's Kürbispesto Dip (A,C,G) € 13,50

heiß & essfertig

Unsere Empfehlung: „Aus dem Steinofen“ *Veggie*

Fink's Delikatessen Welt am knusprigen Weizen-Focaccia

mit Spargel, Wiesenchampignons, Frisee
und Fink's Essigzwetschken-Hollandaise (A,C,G,LM) € 14,90

wahlweise vom „Holzkohlegrill“

Saftiges Roastbeef vom Almo-Ochsen + € 5,00

heiß & essfertig

Der knusprige Erdäpfel „Fritzz“

Frittierte Erdäpfel-Spalten mit Kürbispesto-Dip oder Fink's Süßer Chili Dip
€ 5,80

Neu: Fink's Schwarzer Nuss-Kuchen im Glas (A,C,G,H) € 5,20

Hausgemachtes Eis im Bio-Becher

Vanille (G), Erdbeere, Mango, Schokolade (G), Haselnuss (G,H),

Kirsch-Joghurt **Neu** (G) á 400ml € 7,20

Tiefgekühlt:

Unsere tiefgekühlten Produkte sind jederzeit im Delikatessen-Shop erhältlich

- **Fischsuppe nach katalanischer Art**
mit Fischfilets und Meeresfrüchten ca. 500g
tiefgekühlt nur mehr zum Erwärmen (B,D,G,L,R) € 15,50
- **Handgewickelte Frühlingsrollen 3Stk. Vegan**
tiefgekühlt nur mehr zum Frittieren (A,C,E,F,N) € 8,40
- **Tiger-Garnelen oder Jakobsmuschel Spieß**
2 Spieß je 3 Stk. Garnelen (A,G,L) tiefgekühlt ca. 200g € 15,00
Nur noch in einer Pfanne, angetaut, sehr heiß in Öl links-rechts ½ Minute braten, würzen und genießen
Tipp: Fink's Kräutersalz

Hausgemachte Nudeltascherl "Ravioli"

- Fink's BBQ Ravioli gefüllt mit saftigen Spareripsfleisch (A,C,G,L,M) 250g € 11,00
oder
 - Ravioli gefüllt mit Wiesenkräuter-Ricotta 250g (A,C,G,L,M) € 11,00
oder
 - gefüllte mit Schaffrischkäse-Tascherl 250g (A,C,G,L,M) € 11,00
- tiefgekühlt nur 6 Minuten kochen, Empfehlung Fink's BBQ Sauce oder Fink's Paprika-Melanzani Dip
- **Hausgemachte Topfen-Nougatknöderl (3 Stk.)**
mit Nuss-Butterbröserl (A,C,H) € 6,80
tiefgefroren – nur 10 Minuten im leicht gesalzenem Wasser köcheln lassen

Im 400ml Glas:

- **Kalbsbeuscherl** € 12,00
- **Rindssuppe** € 6,00 (ohne Einlage)
- **Rindsgulasch v. Almo-Ochsen** € 11,00
- **Das Gold der Profiköche Kalbssauce** € 13,00
Tipp: perfekt zu Soft-Naturschnitzerl, Zwiebelrostbraten und Steaks,
sowie zum Aufgießen der Pfeffersauce

küchenfertig zum Erwärmen

Bestellung unter 03385 260 bis spätestens 17:00 Uhr am Vortag!