

„Frühling...Spargel & Meer“

Abholung im Fink's Delikatessen-Shop

Samstag, 17.04. zwischen 11:30 bis 13:30 Uhr

Sonntag, 18.04. zwischen 11:00 bis 13:30 Uhr

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

Unser Menü

Weißes Spargelmus & Roastbeef vom Angusrind

mit Remouladensauce, Senfsalate, Sprossen
und Fink's Essigzwetschken (A,C,G,L) € 16,80

kalt und essfertig

Weissburgunder 2019 / Frauwallner 0,75l € 19,00

Cremesuppe von gelben Karotten

mit Limette, Fink's Kräuterpesto und Kräutertascherl (A,C,G,L) € 7,80

kalt zum Erwärmen

Gedämpfte Edelfischfilets & Garnelen

mit Spargelspitzen, Safran-Gewürzfond, schwarzer Knoblauch,
Fink's Chilipaste dazu Baguette (A,C,G,L,M) 200g € 28,00

kalt zum Erwärmen, muss nicht mehr gebraten werden

Sauvignon Blanc Selektion 2018 / Elsnegg 0,75l € 21,00

Schokoladen-Passionsfrucht Schnitte

mit Makronen und Fink's Ananas-Kokos (A,C,G) € 8,90

Beerenauslese / Krachler 0,375l € 21,00

Menüpreis 3 Gang (ohne Vorspeise) pro Person € 42,00

Menüpreis 4 Gang pro Person € 58,00

Tipp: Frühlingsgefühle erwecken & ein kulinarisches Picknick genießen!
Jetzt auch Picknick-Körbe zum Abholen vorbestellen.

Beef Tatar vom Almo-Ochsen

mit Fink's Spitzpaprika und Wachtelei im Glas

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

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

Handgewickelte Frühlingsrollen (3 Stk.) *Vegan*

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

heiß & essfertig

Almo-Burger „180g reines Rindfleisch“ € 12,90

mit Brioche-Weckerl, Speck, Käse, Gurkerl, Fink's BBQ Sauce, Mayo und Salat (A,G,H)

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

heiß & essfertig

Halbes Steirer-Backhenderl in der Schachtel € 13,50

mit Oma's Erdäpfersalat (A,C,G) € 16,50

heiß & essfertig

Neu Fink's Schwarzer Nuss-Kuchen im Glas (A,C,G,H) € 4,90

Hausgemachtes Eis im Bio-Becher

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

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

Im 400ml Glas:

- **Kalbsbeuscherl** € 12,00

- **Das Gold der Profiköche Kalbssauce** € 13,00

Tipp: perfekt zu Saft-Naturschnitzerl, Zwiebelrostbraten und Steaks,
sowie zum Aufgießen der Pfeffersauce

- **Rindssuppe** € 6,00 (ohne Einlage)

- **Rindsgulasch v. Almo-Ochsen** € 11,00

küchenfertig zum Erwärmen

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) € 11,00tiefgekühlt 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

TORTEN von Nina & Hans Peter Fink

**Sachertorte, Schoko-Mousse Torte, Malakofftorte,
Johannisbeer-Joghurt Torte, Walnusstorte**

Kleine Torte ca. 10 Personen € 36,00

Große Torte ca. 14 Personen € 48,00

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