

Abholung im Fink's Delikatessen-Shop

Samstag 27.11. & 04.12. & 11.12. zwischen 11:30 bis 13:30 Uhr

Sonntag, 28.11. & 05.12. & 12.12. zwischen 11:30 bis 14:00 Uhr

Fink's Wochenend-Menü

Terrine vom Bio-Perlhuhn & eingelegte Steinpilze
mit Fink's Essigzweitschken und Wurzelgemüse (A,C,G,L) € 16,80
kalt & essfertig

Sauvignon Blanc Spätfüllung 2018 – Sattlerhof € 24,00

Cremesuppe von Topinambur-Knollen

mit Selleriestrudel (A,C,G,L) € 7,80
kalt zum Erwärmen oder heiß & essfertig

Morillon Startin 2014 – Gross € 25,00

Saftiger Schlögl und Ragout vom Rothirsch

mit Broccoli, Speck, Williams-Erdäpfelkroketten
und Fink's Preiselbeeren (A,C,E,G,L,M) € 28,00
kalt zum Erwärmen oder heiß & essfertig

Haideboden 2015 – Preisinger € 25,00

Birnen-Walnutstarte

mit Rumobers und Keksen (A,C,G) € 8,90

Weissburgunder Spätlese – Pittnauer € 19,00

3-Gang Menü (ohne Vorspeise) € 43,00 pro Person

4-Gang Menü € 53,00 pro Person

Tipp: Ab 14.12. bis 23.12.2021

Weihnachtsbauern-Ente aus der Steiermark zum Abholen für die Festtage.

Mehr Informationen auf unserer Homepage.



In unserem Shop haben wir auch tolle Weihnachtsgeschenk-Ideen vorbereitet, so wie das gesamte Sortiment von Fink's Delikatessen kann erworben werden.

Beef Tatar vom Almo Ochsen

im Glas ca. 200g (2 Tage haltbar) (A,C,G,M) € 16,90

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

Handgewickelte Frühlingsrollen (3 Stk.) *Vegan*

mit Gemüse-Krautsalat und Fink's Süßem Chili Dip (A,C,E,F,N) € 14,80

heiß & essfertig

Halbes Steirer-Backhenderl in der Schachtel € 15,80

mit Oma's Erdäpfersalat (A,C,G) € 18,80

heiß & essfertig

BIO Wienerschnitzerl goldgelb im Pfandl gebacken

vom steirischem Bio-Landschwein (A,C,G) € 14,90

heiß & essfertig

Wienerschnitzerl vom Almenland-Kalb

mit Pommes frites und Fink's Preiselbeeren (A,C,G,L) € 21,90

heiß und essfertig

Almo-Burger „180g reines Rindfleisch“ € 13,90

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

wahlweise mit Erdäpfel-Dippers und Sauerrahm-Dip + € 4,80

heiß & essfertig

Hausgemachtes Eis im Bio-Becher

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

Kirsch-Joghurt (G), Maroni (G,H), Honig-Lebkuchen (G,H) á 400ml € 7,20

Fink's Schwarzer Nuss-Kuchen

im Glas € 5,20

Im 400ml Glas:

- **Rindsgulasch v. Almo-Ochsen** € 11,00
 - **Bio-Austernpilz-Gulasch** € 8,80
- **Bio Austernpilz Kokos-Ragout** € 8,80
- **Bio Austernpilz Miso** € 9,10

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 3 Stk.** *Vegan*
tiefgekühlt nur mehr zum Frittieren (A,C,E,F,N) € 8,40

- **Hausgemachte Nudeltascherl "Ravioli"**

Fink's BBQ Ravioli gefüllt mit saftigen Sparerippsfleisch (A,C,G,L,M) 250g € 11,00
oder

Frischkäse-Kräuter Ravioli (A,C,G,L,M) 250g € 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

- **Kalbsbeuscherl**

tiefgekühlt nur mehr zum Erwärmen € 12,00

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