

HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHAUS HABERL

Fink's Delikatessen Gedeck

Verschiedene Aufstriche, Almbutter, Dips und Pikantes mit Roggen- und Weizenbrot

(A,C,D,G,M,N) ab 2 Personen / € 5,00 (pro Person)

Unser Gedeck wird am Abend obligatorisch serviert.

Zur Erweiterung

Vulcanoschinken "36 Monate gereift" mit **Fink's schwarze Nüsse** € 7,00

Fink's Weichkäse mit schwarzer Nuss und **Fink's süßem Chili Dip** € 4,90

Fink's pikante Dirndlkirschen und **Hirschsalami** (A,H) € 4,90

Kräftige Rindsuppe (L)

wahlweise mit:

Frittaten (A,C,G) oder Fleischstrudel (A,C,M) € 6,00

Tatar vom Almo-Ochsen

mit Fink's Spitzpaprika, Mayo,

Wachtelei, Almbutter und Toastbrot (A,C,G,M) 150 g € 22,80

EXTRA Large 100g zusätzlich + € 11,00

Meine Fischsuppe

Fischfilets und Meeresfrüchte mit Safran-Rouille und Baguette (A,C,G,L)

€ 17,00 / € 22,00

Salatherzen & Schwammerl

mit Sellerie, Walnüsse, Fink's Wildapferl und Rahmdressing (A,C,G,H,L) € 14,80

mit knusprige Schafkäsestangerl + € 4,00

Grüner Blattsalat

€ 6,00 als Vorspeise € 8,00

Gemischter Gartensalat

mit Oma's Erdäpfelsalat und Käferbohnen (M)

€ 6,20 als Vorspeise € 8,20

Oma's Erdäpfelsalat (M) oder **Steirischer Käferbohnenalat**

€ 7,00 als Vorspeise € 9,00

Unsere Salate servieren wir wahlweise mit:

NEU Erdäpfelrösti-Sticks (A) € 4,80

Knusper-Speckchips vom Vulkanlandschwein € 3,80

Joghurt-Limettdressing (G), Apfelessig, Kürbiskernöl g.g.A.,

Olivenöl und Gölles Balsamessig

Knusprige, handgewickelte Frühlingsrollen VEGAN

mit Gartensalat & Limetten-Joghurtdressing, Fink's süßem Chili Dip und Schwarzer Nuss (A,E,F,N) € 14,80 / € 17,80

€ 2,00 pro Portion gehen direkt an das SOS Kinderdorf

Unsere Abend-Genießer-Küche: Kreativ & Inspiriert

Wildgarnele & Fink's Spitzpaprika geflämmt & Tatar

mit Verjus-Paprikasaft, Krustentier-Dip und Marillenkern

(A,C,G,L) € 26,00

Klare Steinpilz-Gewürzsuppe

mit Brüstl vom Bio-Schwein, Buchweizen, Pak Choi, Soja und Wachtelei

(A,C,G,L) € 18,00 / € 25,00

Lauch-Bandnudeln & Eierschwammerl

mit grüne Zebra-Tomaten, Fink's Kürbis Pesto und Parmesaneis

(A,C,G,L) € 22,00 / € 29,00

Seeteufel Medaillons & Orangenschau

mit mediterranen Gartengemüse, XA-Balsamessig und Basilikum (A,C,G,F,L,M) € 29,00 / € 37,00

Rückensteak vom Almenland Kalb

mit Artischocke, Physalis, Bio-Kräuterseitlinge, Safranrisotto und Praline (A,C,G,L) € 31,00 / € 42,00

Sorbet von Williams-Christbirnen

mit Kakao-Fruchtschaum und Zartbitter-Streusel (A,C,G) € 15,80

Fink's schwarzer Nuss-Käse & Almkas

mit Fink's süßen Chili und geröstetes Bauernbrot (A,E,G) € 14,80

Johannisbeeren & „Zotter“ Schokolade

Mousse-Schnitte, Sorbet, Pistazie und Karamell-Chips (A,C,G,H) € 17,80

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

3 Gänge € 56,00 / 4 Gänge € 70,00 / 5 Gänge € 85,00 / 6 Gänge € 98,00

Weinbegleitung klassisch mit 4 Weinen € 32,00

Weinbegleitung exklusiv mit 4 Weinen € 52,00

Wiener Schnitzerl goldgelb im Pfandl gebacken

vom steirischem **Bio-Landschwein** ohne Beilage (A,C,G)

€ 12,00 / € 17,00 / Kinder € 9,00

oder

Wiener Schnitzerl vom Almenland-Kalbsrücken

mit Fink's Preiselbeeren (A,C,G) ohne Beilage

€ 22,00 / € 28,00

wahlweise mit: Petersilienerdäpfeln (G) € 4,20 oder Pommes frites € 4,00

Almo-Burger „180 g reines Rindfleisch“

mit Brioche-Weckerl, Speck, Käse, Gurkerl, Fink's BBQ Sauce, Mayo und Salat (A,G,H) € 17,90

wahlweise mit Steak-Pommes frites und Sauerrahm-Dip + € 4,80

In brauner Butter gebratene Ausseer-Wildsaibling

mit Riesling-Buttersauce (G) ca. 170 g € 24,00

In Olivenöl gebratene Rotbarschfilets & Calamari

mit Rouille-Mayonnaise (G) ca. 220 g € 32,00

Die besten gereiften Steaks & Gustostückerl

wahlweise mit:

gebratene Mini-Erdäpfel (G) € 4,90

Steakpommes mit Kräutersalz € 4,80

Schwammerl-Risotto (E,G) € 6,90

Geröstete Eierschwammerl (G) € 6,90

Gegrillte XL-Black Tiger Garnele (G) € 7,00

glasiertes Gemüse (G) € 4,80

Kräuterbaguette (A,C,G) € 3,60

Fink's BBQ Sauce € 3,00

Cognac-Pfeffersauce (A,G,L) € 2,90

Petersilienerdäpfel (G) € 4,20

___ MITTWOCH IST FISCHABEND ___

Je nach Martklage gibt es auf unserem Fischwagen

Bio-Saibling, Zander, Wolfsbarsch, verschiedene Meeresfischfilets, Tiger-Garnelen, Muscheln, Meeresfrüchte, ...

___ TERRASSEN-NEST ___

Genießen Sie in unserem Terrassen-Nest unser selbstgemachtes Eis und Kaffee.

Das Terrassen-Nest vor dem Delikatessen-Shop hat wie folgt geöffnet:

Dienstag bis Samstag ab 09.00 Uhr

Ab Mittwoch ab 11.00 Uhr Beef Tatar und Gemüse Tatar erhältlich!

Küchenzeiten: Freitag ab 17.00 – 19.00 Uhr

Samstag ab 16.00 – 19.00 Uhr

(warme & kalte Speisen)

___ FINK'S DELIKATESSEN-SHOP ___

Besuchen Sie uns in unserem Delikatessen Shop von Dienstag bis Samstag von **09.00 – 19.00 Uhr.**

Entdecken Sie unsere vielzähligen Delikatessen, sowie tolle Geschenk-Ideen.

Über unsere Lieferanten geben wir Ihnen gerne persönlich Auskunft und Sie finden diese auch auf www.finks-haberl.at!

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne ohne Aufpreis Gluten freies Brot!

FALSTAFF PROFI – ARBEITGEBER DES JAHRES 2022

WIRTSCHAUSFÜHRER – WEINWIRT STEIERMARK 2019

FALSTAFF – WIRT DES JAHRES 2017

___ ALLERGENINFORMATIONENVERORDNUNG ___

Nach der gesetzlich vorgeschriebenen EU-Lebensmittelinformationsverordnung informieren wir Sie gerne darüber, welche Speisen und Getränke Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Unsere Speisen sind mit den jeweiligen Großbuchstaben gekennzeichnet.

Hier die 14 Allergene im Überblick: A = glutenhaltiges Getreide / B = Krebstiere / C = Ei / D = Fisch / E = Erdnuss / F = Soja / G = Milch und Laktose / H = Schalenfrüchte / L = Sellerie / M = Senf / N = Sesam / O = Sulfite / P = Lupinen / R = Weichtiere

Selbstverständlich verzichten wir in unserem Betrieb auf Glutamat, Haltbarmacher sowie Geschmacksverstärker!