

## Speisen für zu Hause & für die Arbeit

### **Abholung im Fink's Delikatessen-Shop**

**Dienstag** zwischen 18:00 bis 19:00 Uhr

**Mittwoch & Donnerstag** zwischen 11:30 bis 14:00 Uhr & 18:00 bis 19:00 Uhr

**Freitag & Samstag** zwischen 11:30 bis 14:00 Uhr & 18:00 bis 19:00 Uhr

### **Gansl-Menü bis 26. November auf Vorbestellung:**

*"Eine kleine Vorspeise"*

#### **Gansl-Terrine & Pistazie**

Fink's Quittengelee / Wildapferl / Brioche

*wahlweise mit*

Gansl-Leberaufstrich oder Gansl-Verhackertes im Glas

*(A,C,G,H,L) € 19,00*

\*\*\*

#### **Die Gansl-Cremesuppe**

Gemüstreifen / gefüllte Nudeltascherl

*(A,C,G,L) € 9,00*

\*\*\*

#### **Sanft gegartes Bio-Weidegansl**

Apfel-Rotkraut / Brioche-Knödel / Williamsbirne /

Fink's Preiselbeeren *(A,C,G,L)*

*klein € 28,00 / groß € 38,00*

\*\*\*

#### **Maronidessert**

Brandteigkrapferl & Maroni-(R)eis

Vanilleobers / Fink's Preiselbeeren

*(A,C,G) € 12,00*

*4-Gang Menüpreis pro Person € 70,00*

**Beef Tatar vom Almo Ochsen**

im Glas ca. 200g (2 Tage haltbar) (A,C,G,M) € 20,80

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

**Handgewickelte Frühlingsrollen (3 Stk.) Vegan**

mit Gartensalat und Fink's Süßem Chili Dip (A,C,E,F,N) € 15,80

heiß & essfertig

**Halbes Steirer-Backhenderl in der Schachtel € 16,80**

mit Oma's Erdäpfersalat (A,C,G) € 19,80

Auf Anfrage! heiß & essfertig

**Wienerschnitzerl goldgelb im Pfandl gebacken**

vom steirischem Bio-Landschwein mit Pommes frites (A,C,G) € 18,90

heiß & essfertig

**Wienerschnitzerl vom Almenland-Kalb**

mit Pommes frites und Fink's Preiselbeeren (A,C,G,L) € 23,90

heiß und essfertig

**Almo-Burger „180g reines Rindfleisch“ € 18,50**

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

**Fink's Schwarzer Nuss-Kuchen**

im Glas € 5,40

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

**Unsere Produkte sind jederzeit im Delikatessen-Shop erhältlich.**

**Im 400ml Glas:**

**Rindsgulasch v. Almo-Ochsen € 12,00**

**Kalbsbeuscherl € 12,00**

**Pilzgulasch € 8,80 Veggie**

**Paprikahenderl € 9,80**

**Klachsuppe € 9,80**

**Fleischspezialitäten:**

**Wurzel-Bauchspeck vom Vulkanlandschwein**  
**Räucherschopf „Osso Collo“ vom Vulkanlandschwein**  
je 100 g € 3,70  
**Wollschwein Hauswürstel vom Genussgut Krispel € 6,90**

**Nur für kurze Zeit im Kühlregal:**

**Gansl-Leberaufstrich 90g € 7,00**  
**Gansl-Verhackertes 90g € 7,00**  
**Leberaufstrich 120g € 4,20**

**Tiefgekühlt:**

**Fischsuppe nach katalanischer Art**  
mit Fischfilets und Meeresfrüchten ca. 500g  
tiefgekühlt nur mehr zum Erwärmen (B,D,G,L,R) € 16,50

**Handgewickelte Frühlingsrollen 3 Stk. *Vegan***  
tiefgekühlt nur mehr zum Frittieren (A,C,E,F,N) € 10,00

**Erdäpferlstangerl 3 Stk. *Veggie***  
tiefgekühlt nur mehr zum Frittieren (A,C,E,F,N) € 10,00

**Hausgemachte Nudeltascherl "Ravioli"**  
Fink's BBQ Ravioli gefüllt mit saftigen Spareribsfleisch (A,C,G,L,M) 250g € 13,00  
oder  
Ravioli gefüllt mit Frischkäse und Lauch (A,C,G,L,M) 250g € 13,00 *Veggie*  
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) € 7,80  
tiefgefroren – nur 10 Minuten im leicht gesalzenem Wasser köcheln lassen

**Hausgemachtes Eis im Bio-Becher**  
Vanille (G), Erdbeere, Mango, Schokolade (G),  
Haselnuss (G,H), Kirsch-Joghurt (G), Maroni (F,G,H), Honig-Lebkuchen (A,F,G,H)  
400 ml € 7,20 / 162 ml € 3,60

*Öffnungszeiten Delikatessenshop:*  
*Dienstag bis Samstag von 09.00 bis 18.30 Uhr*