

MITTWOCH IST FISCHABEND

Tischkultur & Delikatessen

Verschiedene Aufstriche, Almbutter, Dips und Pikantes
mit Roggen- und Weizenbrot
(A,C,D,G,M,N) € 5,00 pro Person

Unser Gedeck wird am Abend obligatorisch serviert.

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne glutenfreies Brot € 2,00 pro Portion

Fink's Tapas

Knusprige Erdäpfel-Forellen Praline / Senf-Mayonnaise € 9,00

Artischocke / Asmonte Käse / Rauchmandel / Fink's Paprika-Melanzani Dip € 8,00

Iberico Schinken 100 % Bellota / Fink's Dirndlkirchen (A,H) € 12,00

Kräftige Rindsuppe (F,L)

wahlweise mit:

Frittaten (A,C,G) oder Fleischstrudel (A,C,G,L,M) € 8,50

Tatar vom Almo

Eingelegte Waldpilze / Wachtelei / Almbutter / Toastbrot
(A,C,G,M) 150 g € 26,00

EXTRA Large 100g zusätzlich + € 13,00

Weißer Spargel & Rehrücken

Mousse / Frühlings-Erdbeeren / XA Balsamessig
(A,F,G,L,N) € 28,00

Frühlings-Blattsalate & Spargel

Mini-Spinat / Romanasalat / Radieschen / Wiesenkräuter /
Polenta-Chips / Isabella-Traubendressing
(M) € 19,00

Grüne Blattsalate oder

Oma's Erdäpfelsalat (M) oder Steirischer Käferbohnsensalat
€ 8,00 als Vorspeise € 11,00

Unsere Salate servieren wir wahlweise mit:

knusprigen Vulkanland Speck € 4,00

Enten-Frühlingsrolle / Fink's süßer Chili Dip (A,C,G,E,F,N) € 7,00

steirische Backhenderl-Filets (A,C,G) € 13,00
ausgelöste Filets & Keule

Joghurt-Limettdressing (G), Apfelessig, Kürbiskernöl g.g.A.,
Olivenöl oder Gölles weißer Balsamessig

Calamari vom Grill
Knoblauch-Olivenöl / Aioli
(A,G) € 20,00 / € 28,00

Fink's Fischsuppe

Fischfilets und Meeresfrüchte / Safran-Rouille / Baguette (A,C,G,L)
€ 20,00 / € 28,00

Knusprig Gebackenes vom "Gut Dornau" & Tiger-Garnelen

Filets vom Wels- und Armurkarpfen /
Gartensalat & Joghurt-Limettdressing / Aioli / Fink's süßer Chili Dip
(A,C,G,L,M) € 28,00

Linguine Pasta & Radicchio „Tardivo“ VEGGIE

Ricotta / Fink's schwarze Nuss
(A,G,H,L,M) € 22,00 / € 28,00

wahlweise mit gegrilltem Langostino + € 9,50

Filet vom Seeteufel & Grünspargel

Pasta-Fregola / Estragonöl / Radieschen / Brombeeren
(A,D,G,L,M) € 33,00 / € 44,00

In brauner Butter gebratener Ausseer-Wildsaibling

Riesling-Buttersauce
(G) ca. 170 g € 26,00

„Ganze Fische & Filets“

Seezunge / Steinbutt / Dorade Rosé / Wolfsbarsch / Seeforelle /
Hummer / Muscheln
aktueller Tagesfang in der Salzkruste oder in Olivenöl,
Kräutern und- oder Knoblauch gebraten

wahlweise zu unseren Fischgerichten:

Sprossen-Brokkoli im Tempurateig / Fink's süßer Chili Dip (A,C,G) € 8,00

Weißer Spargel / Quinoa-Chrunch / Estragon-Öl (G) € 10,00

Steakpommes mit Sauerrahm-Dip € 6,80

gebratene Mini-Erdäpfel (G) € 6,00

Kräuterbaguette (A,C,G) € 5,00

Sauce Hollandaise € 5,00

Cognac-Pfefferrahmsauce (A,G,L) € 5,00

Fink's BBQ Sauce € 3,00

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne ein mehrgängiges Fischmenü zusammen.

Knusprige, handgewickelte Frühlingsrollen VEGGIE

Gartensalat & Limetten-Joghurdressing /
Fink's süßem Chili Dip / schwarzer Nuss
(A,E,F,N) 1 Stk. € 13,00 / 2 Stk. € 17,00 / 3 Stk. € 21,00

Wiener Schnitzerl goldgelb im Pfandl gebacken

vom steirischem Bio-Landschwein ohne Beilage
(A,C,G) € 13,00 / € 18,00 / Kinder € 10,00

Wiener Schnitzerl vom Almenland-Kalbsrücken

mit Fink's Preiselbeeren ohne Beilage
(A,C,G) € 23,00 / € 29,00

wahlweise mit: Petersilienerdäpfeln oder Pommes frites (G) € 4,50

Almo-Burger „180 g reines Rindfleisch“

Brioche-Weckerl / Speck / Käse / Gurkerl /
Fink's BBQ Sauce (A,G,H,N) € 22,00

wahlweise mit Steak-Pommes frites und Sauerrahm-Dip + € 6,80

Erzberg-Stollenpilz Gulasch VEGGIE

oder

Fink's Riesling-Kalbsbeuscherl

Gemüsestreifen / Semmelknöderl / Sauerrahm (A,C,G,F,L) € 16,00 / € 23,00

Diese beiden Gerichte sowie das Rindsgulasch
erhalten Sie auch im 400ml Glas in unserem Shop

Unsere Auswahl von gereiften Almo-Steak Gustostückerl
empfiehlt Ihnen unser Serviceteam

Servicepauschale je Zusatzteller € 2,00

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass wir nur eine Gesamtrechnung
pro Tisch legen können!

FALSTAFF PROFI – ARBEITGEBER DES JAHRES 2022

Das Jahr 2024 steht für  100 Jahre Gasthaus Haberl

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!