

Tischkultur

Selbstgebackenes Weizen-Sauerteigbrot / Fink's Delikatesse /
leicht gesalzene Bordier Butter
€ 6 pro Person

Unser Gedeck wird obligatorisch serviert

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne Gluten freies Brot € 2 pro Portion

Zur Ergänzung der Tischkultur

Gebackener Risotto-Reis / Spinat / Fink's Paradeis-Gemüse Sugo € 9
Kichererbsen Creme / Sesam / Fink's Kräuter Pesto / Knäckebrot € 7
Vulcano Schinken 32 Monate gereift / Fink's Dirndlkirchen € 13

Kräftige Rindsuppe

wahlweise mit:
Frittaten oder Fleischstrudel
€ 8,5

Meine Fischsuppe

Fischfilets und Meeresfrüchte / Safran-Rouille / Knoblauch-Sauerteigbrot
€ 20 / € 28

Tatar vom Almox

Eingelegte Waldpilze / Wachtelei / Bordier-Butter / Toastbrot
150 g € 26 / 250 g € 39

Carpaccio von Wildgarnelen

Erdäpfel-Rösti / Creme double / Eismeer-Shrimps
€ 33

Gerichte wahlweise mit Grill Kaviar aus Salzburg 10 g + € 28

Unsere Salate servieren wir wahlweise mit:

knuspriger, geräucherter Bauchspeck € 4

handgewickelte Frühlingsrollen & Fink's süßer Chili Dip € 7

steirische Backhenderl-Filets & Fink's Preiselbeeren € 13

Vogersalat / Gemischter Salat

Oma's Erdäpfelsalat

Steirischer Käferbohnsalat
€ 8 als Vorspeise € 11

Joghurt-Limettendressing

Apfelessig & Kürbiskernöl g.g.A.

Olivenöl & Gölles weißer Balsamessig

GANSLMENÜ

Gansl-Terrine & Fink's Wildapferl

Birne / Sellerie / Brioche
€ 28

Gansl-Leberaufstrich & Fink's Quitten-Gelee

Essigzwetschken / Butter / Brioche
€ 16

Gansl-Cremesuppe

Gemüstreifen / gefüllte Nudertascherl / Fink's Vogelbeere Rose
€ 11

Sanft gegartes Bio-Weidegansl

Apfel-Rotkraut / Brioche-Knödel / Williamsbirne / Fink's Preiselbeeren
€ 32 / € 42

Maroni-Dessert

Vanilleeis & Maroni-(R)eis

Rum-Obers / Fink's Kirschröster / Schokosauce
€ 16

4 Gänge € 79

KLASSIKER

Fink's Riesling-Kalbsbeuscherl

Wurzelgemüse / Knödel / Sauerrahm
€ 17 / € 24

Grüne Kräuter-Linguine

Peccorino-Crème / Fink's Chili Paste / Limette
€ 20 / € 26

Teichalmer Saiblingsfilet € 35

oder

Languste „Tristan“ & Black Tiger Garnele € 43

Babyspinat / Zitrus-Beurre-Blanc / Petersilienerdäpfel

Filetsteak vom Almox

Steakpommes / Nussbutter-Hollandaise / Fink's Steakzwiebel
€ 39 / € 53

wahlweise mit Black Tiger Garnele + € 8

Wiener Schnitzerl goldgelb im Pfandl gebacken

vom steirischem Bio-Landschwein ohne Beilage € 13 / € 18
oder

Wiener Schnitzerl vom Almenland-Kalbsrücken

mit Fink's Preiselbeeren ohne Beilage € 23 / € 29

wahlweise mit Petersilienerdäpfeln oder Pommes frites € 5,5

DELIKATESSEN-MENÜ

Lachsforelle & Ceviché

Kohlrabi / Kaviar / Rettich / karamellierter Rahm
€ 29

Rote Rübe & Fink's schwarze Nüsse

Kren / schwarze Johannisbeere / Creme Fraiché
€ 25

Wachtel aus den Vogesen

Trüffel-Jus / Sellerie / Fink's schwarze Nüsse
€ 29

Steinpilze & Fink's Essigzwetschken

Topfen-Gnocchi / pochirtes Bio-Ei / Salbei
€ 28 / € 36

Kabeljau „Wildfang“

Erdäpfel / Spinat / Orangen-Fenchel / Zitrus-Beurre Blanc
€ 33 / € 44

wahlweise mit Grill Kaviar aus Salzburg 10 g + € 28

Reh-Rücken & Fink's Dirndlkirche

Pistazien / Erdäpfel / Radicchio / Topinambur
€ 38 / € 48

Birne & Haselnuss

Spekulatius / Fink's Vogelbeere Rose / Sabayone
€ 17

Weißer Ivoiré-Schokolade

Banane / Passionsfrucht / roter Pfeffer
€ 21

Affinierter Käse

Fink's schwarze Nüsse / Quitten Gelee / Essigzwetschken
€ 16 / € 22

als Menü in 4, 5 oder 6 Gängen inkl. Dessert

4 Gänge € 79 / 5 Gänge € 95 / 6 Gänge € 110

Dipl. Sommelier Nina Fink & Österreich-Sommelier Nicole Jud
sind Ihnen bei der passenden Weinauswahl gerne behilflich.

Servicepauschale je Zusatzsteller € 2

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

Das Jahr 2024 steht für 100 Jahre Gasthaus Haberl

Nach der gesetzlich vorgeschriebenen EU-Lebensmittelinformationsverordnung informieren wir Sie gerne mündlich darüber, welche Speisen und Getränke Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.