

# HERZLICH WILLKOMMEN IM GASTHAUS HABERL

## Tischkultur

Selbstgebackenes Weizen-Sauerteigbrot / Fink's Delikatesse / leicht gesalzene Bordier Butter

€ 6 pro Person / Unser Gedeck wird obligatorisch serviert

## zur Erweiterung:

**Fink's pikantes Essiggemüse € 5**

**Vulcano Schinken 32 Monate gereift / Fink's Dirndlkirschen € 13**

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

## „zum Löffeln“

**Marinierte Gillardeau Auster**

Gurke / Dill € 9

## Kräftige Rindsuppe

wahlweise mit:

Frittaten oder Leberknödel € 9

## 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

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

## MITTAGSTISCH

### Lachsforelle & Fink's Dirndlkirsche

Rettich / Buttermilch / Ilzer Rosenapfel / Kaviar  
€ 29

### Kürbiscremesuppe

Biskuit-Schöberl / Fink's Kürbis Pesto  
€ 9

### Zander & Belugalinsen

Sauerrahm / roter Paprika / Spitzkraut / Physalis  
€ 35

oder

### Hokkaido-Linguine & Fink's Essigzetschken

Pinienkerne / Treviso / Zitrus-Beurre Blanc  
€ 28

### Weißer Schokoladen-Schnitte

Banane / Passionsfrucht / roter Pfeffer  
€ 18

### als Menü in 3-Gängen € 49

Suppe / Hauptgang / Dessert

### als Menü in 4-Gängen € 69

Vorspeise / Suppe / Hauptgang / Dessert

## TAGESEMPFEHLUNG

### Knollen-Sellerie & Vogersalat

Viola Karotte / Fink's schwarze Nüsse / Quinoa  
€ 18

### Fink's Riesling-Kalbsbeuscherl

Wurzelgemüse / Knödel / Sauerrahm  
€ 17 / € 24

### Gebackenes vom Almenland-Kalb

Filet / Bries / Stelze / Remouladen-Sauce / Vogersalat-Erdäpfelsalat  
€ 29

### Almox-Burger „180 g reines Rindfleisch“

Brioche-Weckerl / Speck / Käse / Gurkerl /  
Fink's BBQ-Sauce / Steakpomme  
€ 29

### Servicepauschale je Zusatzsteller € 2

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

### 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

### Filet vom schottischen Seeteufel

Erdäpfel-Püree / Vongole-Muschelsauce / Erbsen  
€ 39

### Filetsteak vom Almox

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

## DESSERTS

### Fink's Punschkräpferl & Kokos

€ 4,9

### Clementine & Mandarine

Sorbet / Mandeln / Tahiti Vanille / Baiser  
€ 17

### Frisch gebackene Buchteln

gefüllt mit Fink's Marillen Marmelade / Vanilleeis  
€ 15

### Illy Espresso in der Tasse "Affogato"

Fink's Vanilleeis / Muskatnuss  
€ 5,2

### 1 Kugler Zotter Schoko-Eis

Fink's schwarzer Nuss-Eierlikör  
€ 7,9

### Fink's hausgemachtes Eis zur Wahl:

Erdbeere, Vanille, Kokos, Banane, Birne,  
Haselnuss, Zotter-Schokolade, Zitrone, Mango, Maroni  
im Glas serviert: 1 Kugler € 3,8 / 2 Kugler € 5,8 / 3 Kugler € 7,8

**wahlweise mit:** Marillen- oder Zwetschkenröster / Schokosauce  
pro Beigabe € 2 / Portion Schlagobers € 1,2

Über unsere Lieferanten geben wir Ihnen gerne persönlich Auskunft und Sie finden diese auch auf [www.finks-haberl.at](http://www.finks-haberl.at)!

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