

—Fink´s Delikatessen Menü—
In 4-7 Gängen

auf Holzkohle gegrillter Stör & Hokkaido Kürbis
Charentais Melone / Kohlrabi / Minze / Kaviar / Pfeffer-Salbei

2023 Grauburgunder / Dönnhoff

marinierte Entenleber-Terrine & Fink´s Essigzwetschke
Brioche / Haselnuss / Schwarzwurzel / Mirabelle

2009 Chardonnay Auslese / Bründlmayer

geräucherte Sandkarotte & Vadouvan
Schalotte / Estragon / Bronzefenchelblüte / Tapioka / Chiliöl

2021 Welschriesling Alte Reben / Sattlerhof

Wildfang Zander & Miesmuschel „Goldmarke“
Spitzkraut / Paprika / Sobrasada / Klee / Puntarelle

2020 Graue Freyheit (Weissburgunder / Chardonnay / Grauburgunder) / Gernot Heinrich

heimisches Reh & Fink´s Vogelbeere
Sauce Albufera / Orange / Radicchio / Sellerie / Pistazie / Rotkohl

2020 Chateau Fontenil (Merlot) / Michel Rolland

Boskoop Apfel & Blätterteig
Karamell / Tahiti Vanille / Crème Chantilly / Walnuss

2023 Trockenbeerenauslese (Chardonnay) / Erwin Sabthi

gefüllte Kokosnuss & Mango „par avion“
roter Pfeffer / Limetten-Baiser / Zitronenverbene

Fine Ruby Port / Quinta Noval

Selektierte Käseauswahl von Affineur Waltmann
Fink´s schwarze Nuss / Ribisel-Zwiebel Chutney / Weingartenpfirsich

2023 Trockenbeerenauslese (Chardonnay) / Erwin Sabthi

4 Gänge € 94 / 5 Gänge € 109 / 6 Gänge € 120 / 7 Gänge € 135
inkl. Dessert oder Käse

—Vorspeisen—

Rindertatar & Eidotter vom Ziegenberg
Chimichurri / Schalotte / Jalapeño / Kerbel / Petersilie
€ 29

Dorade & Gillardeau Auster Nr.2
Gurke / roter Pfeffer / Radieschen / Dill / Kaviar / Eiszapfen
€ 30

—Zwischengänge—

Bretonische Hummerschere
Mirabelle / Radicchio / Kopfsalat / Paradeiser-Beurre Blanc / Champignon
€ 38

„Fischsuppe“ Heilbutt / Seeteufel / Garnele / Herzmuschel
Erbse / Fenchel / Stangensellerie / Olivenöl „The One“
€ 25

—Hauptgerichte—

Adlerfisch „Maigre“ aus der Normandie
Ravioli / Rotgarnele / Chicorée / Romanasalat / Minze / Rote Rübe
€ 43

Bressehuhn von Miéral & Herbsttrüffel
Erdäpfel-Lauch Püree / Sandkarotte / Steinpilz / Stachelbeere
€ 86 für 2 Personen

Dry Aged Filetsteak & Fink´s BBQ Sauce
Pommes / Wildapferl / Bärlauchknospe / eingelegte Eierschwammerl
€ 41 / € 55
+ €15 gebratene Entenleber

Wiener Schnitzerl vom österreichischen Kalbsrücken
mit Fink´s Preiselbeeren € 35
wahlweise mit Petersilienerdäpfeln € 7 oder
heimischen Blattsalat € 8

—Desserts—

dunkle Zotter-Schokolade & Banane
Soufflé / Butter-Karamell / Grué de Cacao / Mandel
€ 25

Frisch gebackene Buchteln
gefüllt mit Fink´s Marillenmarmelade / Tahiti-Vanillesauce
€ 18

Weinbegleitung 4 Gang € 39 / 5 Gang € 47 / 6 Gang € 54 / 7 Gang € 61

Für Änderungen im Menü erlauben wir uns je nach Gericht einen Aufpreis zu verrechnen.

Unsere Tischkultur € 6 pro Person servieren wir obligatorisch.
Nach der gesetzlich vorgeschriebenen EU-Lebensmittelinformationsverordnung informieren wir Sie gerne mündlich darüber,
welche Speisen und Getränke Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.
Wir können Ihnen aufgrund der Allergene und Kreuzkontaminationen keine Garantie gewähren.