__ Fink´s Delikatessen __

pikantes Essiggemüse *€ 5*

Mangalitza Rohschinken ***36 Monate gereift*** **/ Dirndlkirschen** *€ 12*

__Vorspeisen__

Salatherzen & Fink's Schwarze Nuss-Oliven Tapenade
Sauerampfer / Kohlrabi / Rucola / Spinat
€ 19

Carpaccio vom Rinderfilet & grüner Spargel
Bärlauch / Schwarzwurzel / Creme fraiche / Cashew Nüsse
€ 32

Gebeizte Lachsforelle
Kaviar / Radieschen / Zuckerschoten / Schnittlauch / Kren
€ 29

__Suppen__

Kräftige Rindsuppe
wahlweise mit: Frittaten oder Leberknödel
€ 9

Fink´s Klachlsuppe
Wurzelgemüse / Sauerrahm / Ciabatta
€ 17

Fischsuppe
Fischfilets und Meeresfrüchte / Sauce Rouille / Sauerteigbrot
€ 22 / € 28

__Zwischengänge__

Seeteufelnockerl & Herzmuscheln
Erbse / Beurre Blanc / weißer Spargel / Kaviar
€ 29

Gebratene Entenleber & Rhabarber
Madeira Jus / Wasserpfeffer / Zwetschke / Brioche
€ 30

Risotto & Fink's Kräuter Pesto
Morcheln / Champignons / Brunnenkresse / Zitrone
€ 25 / € 32

__Hauptgerichte__

Goldbrasse vom Grill
Spinat / Erdäpfel / Fenchel / Beurre Blanc
€ 78 für 2 Personen

Rotbarbe & Fink´s Paradeiser Schwarze Nuss Pesto
Karotte / Krustentiersauce / Topfengnocchi / Erbse
€ 42

Lamm & Morchel
Spitzpaprika / Sauce Bearnaise / Grüne Bohne / Erdäpfel
€ 42

Filetsteak vom Simmentaler Rind & Fink´s Chili Paste
Steakpommes / Limette / Lauch / Hollandaise / Bärlauch
€ 39 / € 55

wahlweise mit ½ Hummerschwanz + € 24

Wachtel aus den Vogesen
Sellerie / Trüffeljus / Treviso / Butternockerl
€ 41

Wiener Schnitzerl vom Schweine- oder Kalbsrücken
mit Fink's Preiselbeeren *€ 19 / € 31*

wahlweise mit Petersilienerdäpfeln oder Pommes frites *€ 6*
heimischer Blattsalat € 8

__MENÜ__

Wolfsbarsch aus der Vendèe & Fink´s schwarze Nüsse
Ceviche / helle Sojasauce / Rhabarber / Stangensellerie / Bronzefenchel
€ 32

Spargel & Eiszapfen
Sesam / Sauerampfer / Crème double / Blutorange
€ 25

Pochierte Gillardeau Auster *Nr. 2*
Eierstich / Nori-Blätter / Babyspinat / Kirschkernöl
€ 35

weißer Spargel & Tomatillo
Cedri Zitrone / Dotter / Brunnenkresse / Essenz vom Schweinenacken
€ 32

Angus Short-Rib Ravioli & Bärlauch
Haselnuss / Jungzwiebel / Johannisbeere / Liebstöckel
€ 35

Zander & grüne Bohne
Zitrus Beurre Blanc / Wasserpfeffer / Gnocchi / Miso
€ 42

Dry Aged Rinderrücken & gefüllte Spitzmorchel
grüner Spargel / Pfeffer / Nussbutterpüree / Brombeere
€ 51

Gefüllte Kokosnuss & Ananas
Mangoeis / Roter Pfeffer / Weißer Rum / Verbene
€ 22

Manjari Schokolade & Grapefruit
Macadamia Nuss / karamellisierte Milch / Pudding / Vanille
€ 22

Feine Käseauswahl von *Affineur Waltmann*
Fink´s Dirndelkirsche / Ribisel-Zwiebel Chutney / Orange
€ 16 / € 23

4 Gänge *€ 89* **/ 5 Gänge** *€ 105* **/ 6 Gänge** *€ 120 /* **7 Gänge** *€ 135*
inkl. Dessert oder Käse

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

Wir möchten Sie darüber informieren, dass wir nur eine Gesamtrechnung pro Tisch legen können!

Servicepauschale je Zusatzteller € 2

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.