

__JAHRESÜBERSICHT 2026__

__GRILL & CHILL__

**AB
AUGUST**

Einzigartige Open Air Abende für Fleisch- Fischliebhaber & Vegetarische Kreationen... Hans-Peter Fink Junior und sein Team Grillen mit feinsten Zutaten ein Menü in 4-Gängen. Kühle Getränke, Cocktails und unsere Weinkarte lassen keine Wünsche offen. Reservieren von 17:30 - 19:30 Uhr möglich! **Jeden Dienstag im August und am 1. September.**

__EXKLUSIV HINTER DEN KULISSEN__

in der Küche von Haberl & Fink's

Begleite unser Küchenteam hinter die Kulissen.

**10
SEPTEMBER**

Erhalte spannende Einblicke in den Küchenalltag, lerne wertvolle Tipps und Tricks von unseren Profis und erlebe hautnah, wie ein besonderes Menü entsteht.

dry aged Ochse / Zwetschke / Steinpilze

Nur wenige Plätze verfügbar!

__GANSLWOCHEN__

05. - 21. NOVEMBER

NOVEMBER

BIO-Weidegänse von der Familie Krainer aus Riegersburg. In diesen Wochen erwarten Sie tolle Gerichte rund ums Bio-Gansl kreiert und zubereitet von Hans-Peter Fink & seinem Küchenteam. **TIPP: Sanft gegartes BIO-Weidegansl für zu Hause!** (Nur gegen Vorbestellung) sowie ein Gansl-Leberaufstrich zum mit nach Hause nehmen.

__SPARKLING CHRISTMAS__

**23
DEZEMBER**

Ab 10 Uhr könnt ihr mit Familie Fink-Haberl & Martin Koch von Champagne DNA. Genießt einen Tag mit hervorragenden Champagner und Austern während ihr ganz gemütlich noch die letzten Weihnachtsgeschenke besorgt. Kommt vorbei am 23. Dezember, wir begrüßen euch ab 10 Uhr in unserem Fink's Delikatessenshop!



GASTHAUS
HABERL & FINK'S
DELIKATESSEN

Weitere Infos finden Sie unter www.haberl-finks.at | Tel.: 03385 260

