

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

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

2023 Grauburgunder / Dönnhoff

In Beerenauslese marinierte Entenleber-Terrine
Brioche / Brombeere / Pistazie / Schwarzwurzel / Mirabelle

2009 Chardonnay Auslese / Bründlmayer

Ochsenherztomate aus Gleisdorf & Fink´s Chili Paste
Paccheri Pasta / 36 Monate gereifter Parmesan Gran Reserva

2015 Riesling Privat aus der Kleinflasche / Nigl

pochierter Bachsaibling „Ikejime“
Fenchel / grüne Mandel / Jalapeño / Safran / Physalis / Spargel

2018 Chardonnay Darscho / Velich

Heimisches Kalb Rosé & Steinpilz
Filet / Backerl / Aubergine / Chimichurri / Ribisel / Gewürzjoghurt

2022 St. Laurent / Rosi Schuster

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

2020 Franciacorta Emozione / Villa Franciacorta

Hauszwetschke & Kokosnuss
weiße „Ivoire“ Schokolade / Thai-Pfeffer / Feigenblatt / Kaffirlimette

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

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.

—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—

glasiertes Lammbries & Steinpilz
Ribisel / Sellerie / Amarant / Sauerklee / Akazienblüte
€ 30

„Fischsuppe“ Heilbutt / Oktopus / Garnele / Saibling
Erbse / Fenchel / Stangensellerie / Olivenöl „The One“
€ 25

—Hauptgerichte—

Label Rouge Lachs & pochierte Gillardeau Auster
Fregola Sarda / Zucchini / Mirabelle / Fenchel
€ 39

Bressehuhn von Miéral & Sommertrüffel
Erdäpfel- Lauch Püree / Sandkarotte / Eierschwammerl / 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

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.