

Tischkultur & Delikatessen

Verschiedene Aufstriche, Almbutter, Dips und Pikantes
mit Roggen- und Weizenbrot
(A,C,D,G,M,N) € 5,00 pro Person

Unser Gedeck wird obligatorisch serviert

Auf Wunsch servieren wir Ihnen gerne Gluten freies Brot € 2,00 pro Portion

Fink's Tapas

Knusprige Erdäpfel-Bergkäse Kroketten / Fink's Apfel-Kren Chutney (A,C,G,L,M) € 9,00

Artischocke / Asmonte Käse / Rauchmandel / Fink's Paprika-Melanzani Dip (C,G) € 9,00

Vulcano Schinken 32 Monate gereift / Fink's Dirndlirschen € 13,00

Kräftige Rindsuppe (F,L)

wahlweise mit:

Frittaten (A,C,G) oder Fleischstrudel

(A,C,G,L,M) € 8,50

Meine Fischsuppe

Fischfilets und Meeresfrüchte / Safran-Rouille / Baguette

(A,C,G,L) € 20,00 / € 28,00

Tatar vom Almox

Eingelegte Waldpilze / Wachtelei / Almbutter / Toastbrot

(A,C,G,M) 150 g € 26,00

EXTRA Large 100g zusätzlich + € 13,00

Bio-Schaf Mozzarella „Familie Nuart“

Eierschwammerl / Paradeiser / Basilikumkresse

(M) € 22,00

Grüne Blattsalate

oder

Oma's Erdäpfelsalat (M) oder Steirischer Käferbohnsalat

€ 8,00 als Vorspeise € 11,00

Unsere Salate servieren wir wahlweise mit:

knuspriger Vulkanland-Speck € 4,00

Enten-Frühlingsrolle / Fink's süßer Chili Dip (A,C,G,E,F,N) € 7,00

steirische Backhenderl-Filets & Fink's Preiselbeeren (A,C,G) € 13,00

Joghurt-Limettdressing (G), Apfelessig, Kürbiskernöl g.g.A.,

Olivenöl oder Gölles weißer Balsamessig

Knusprige, handgewickelte Frühlingsrollen VEGGIE

Salat-Bowl & Joghurt-Limettdressing /

Fink's süßem Chili Dip / schwarzer Nuss

(A,E,F,N) 1 Stk. € 13,00 / 2 Stk. € 17,00 / 3 Stk. € 21,00

Surf & Turf für zwei

Dry Aged Rücken vom Almox 400 g / Langustenschwänze Tristan

Artischocke / Zucchini / Kräuter-Ravioli / Paradeiser

(A,C,F,G,L) € 132,00 für 2 Personen

Wiener Schnitzerl goldgelb im Pfandl gebacken

vom steirischem Bio-Landschwein ohne Beilage

(A,C,G) € 13,00 / € 18,00 / Kinder € 10,00

Wiener Schnitzerl vom Almenland-Kalbsrücken

mit Fink's Preiselbeeren ohne Beilage

(A,C,G) € 23,00 / € 29,00

wahlweise mit Petersilienerdäpfeln oder Pommes frites (G) € 4,50

Almox-Burger „180 g reines Rindfleisch“

Brioche-Weckerl / Speck / Käse / Gurkerl /

Fink's BBQ Sauce (A,G,H,N) € 22,00

wahlweise mit Steak-Pommes frites und Sauerrahm-Dip + € 6,80

Pilzgulasch & geröstete Eierschwammerl VEGGIE

oder

Fink's Riesling-Kalbsbeuscherl

Gemüsestreifen / Semmelknödel / Sauerrahm (A,C,G,F,L) € 17,00 / € 24,00

Diese beiden Gerichte sowie das Rindsgulasch
erhalten Sie auch im 400ml Glas in unserem Shop

In brauner Butter gebratener Ausseer-Wildsaibling

Riesling-Buttersauce

(G) ca. 170 g € 27,00

Die besten gereiften Steaks & Gustostückerl von der Steakplatte

wahlweise mit:

Frühlings-Karotten / Petersilie / Pecorino DOP (A,C,G) € 8,00

sautierte Eierschwammerl / Risotto Ferron (G) € 9,00

Steakpommes mit Sauerrahm-Dip € 6,80

Petersilienerdäpfel (G) € 5,50

Kräuterbaguette (A,C,G) € 5,50

Cognac-Pfefferrahmsauce (A,G,L) € 5,00

Fink's BBQ Sauce € 3,00

MENÜ

Oktopus & Rosen-Marillen

Fingerlimes / Basilikum / Stangensellerie / Kefir

(A,F,G,L,N) € 29,00

Gazpacho & Languste „Tristan“

Paprika / Gurke / Joghurt

(A,C,F,G,L) € 18,00

Spitzmorcheln & Bio-Ei

Vulcano-Schinken / junger Spinat / Croutons

(E,G) € 28,00

Knuspriger Ziegenkäse im Kataifi-Teig

Herzkirschen / Piemonteser-Haselnüsse / Kohlrabi

(E,G) € 21,00

Linguine Pasta & Eierschwammerl

Datterini-Tomaten / Parmesanschaum /

gehobelter Thunfisch-Bottarga

(A,G,H,L,M) € 24,00 / € 28,00

Wolfsbarschfilet & Kräuter-Ravioli

Artischocke / Basilikumkresse / Paradeiser

(A,D,G,L,M) € 33,00 / € 44,00

Lammrücken & Hopfenspargel

Rosmarin-Erdäpfelpraline / Paprikacreme / Melanzani-Röllchen

(C,F,G,L,M) € 38,00 / € 48,00

Fink's Marillenknödel 1 Stk.

Haselnussbrösel / Vanilleeis (A,C,G) € 9,00

Jeder weitere Knödel € 5,00

Bio-Schokolade & Garten-Himbeeren

Zartbitter-Biskuit / Ivoire Ganache / Himbeer-Eis

(A,C,G,H) € 21,00

Gereifter Käse

€ 15,00 / € 20,00

(wahlweise als Menü in 3, 4, 5 oder 6 Gängen, sowie frei wählbare Gerichte)

3 Gänge € 59,00 / 4 Gänge € 79,00 / 5 Gänge € 95,00 / 6 Gänge € 110,00

Servicepauschale je Zusatzteller € 2,00

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

Falstaff Profi – Arbeitgeber des Jahres 2022

ALLERGENINFORMATIONENVERORDNUNG

Nach der gesetzlich vorgeschriebenen EU-Lebensmittelinformationsverordnung informieren wir Sie gerne darüber, welche Speisen und Getränke Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können. Unsere Speisen sind mit den jeweiligen Großbuchstaben gekennzeichnet.

Hier die 14 Allergene im Überblick: A = glutenhaltiges Getreide / B = Krebstiere / C = Ei / D = Fisch / E = Erdnuss / F = Soja / G = Milch und Laktose / H = Schalenfrüchte / L = Sellerie / M = Senf / N = Sesam / O = Sulfite / P = Lupinen / R = Weichtiere

Selbstverständlich verzichten wir in unserem Betrieb auf Glutamat, Haltbarmacher sowie Geschmacksverstärker!