



Die kalten Vorspeisen *Gli antipasti*

Speck und Kas vom Südtiroler Bauernhof

Speck e formaggio dal maso Sudtirolese

Schulter und Bauchspeck vom Obertimpfelhof in Vöran
Kas und Butter vom Gatscher- Hof in Kiens

*-Speck di spalla e Speck di pancia / maso „Obertimpfelhof“ a Verano
-Formaggio e burro dal maso „Gatscher-Hof“ a Chienes*



Carpaccio von der langzeitgegarten Kalbstelze

Carpaccio di stinco di vitello, cotto a lungo tempo

Erdäpfelsalat / Wurzelgemüse
insalata di patate/ verdure



BIO-Heumilch-Mozzarella und zweierlei Zucchini

Mozzarella BIO di latte fieno e variazione di zucchini

pikante Tomaten / Wildkräuteröl
pomodori piccante / olio d'erbe selvatiche

Tartar vom Südtiroler Kalb 100g

Tartara di Kalb sudtirolese 100g

Bauernbutter / Briochebrot
burro del contadino / pane Brioche



Käse aus Südtirol

Formaggio dal Sudtirolo



Südtiroler Käseauswahl mit hausgemachtem Früchtebrot

Scelta di formaggi sudtirolesi con il nostro pane di frutta

Käseauswahl der Südtiroler Bauern- und Milchhöfe
Formaggi misti dei masi e delle latterie Sudtirolesi

Hausgemachtes Brot - Gedeck - Coperto € 2,00



Vegetarisch - vegetariano



Aus dem Suppentopf Dalla zuppiera

Eisacktaler Weinsuppe Zuppa di vino alla Val d'Isarco

Eisacktaler Silvaner / Brotwürfel
Silvaner Valle Isarco / crostini



Bunte Gemüsesuppe Minestra di verdure

kaltgepresstes Olivenöl / Knoblauchbaguette
olio d'oliva extra vergine / baguette all'aglio

Cremesuppe von Gartenkräutern und Jungspinat Crema d'erbe dal giradino e spinacino

Tortelli mit Lammfüllung / getrocknete Bergblüten
Tortelli ripieni d'agnello / friori secchi

Speckknödel in der Suppe Canederlo allo Speck in brodo

Consommé vom heimischen Rind / Speckknödel
Consommé di manzo nostrano / canederlo di Speck

...erfrischend

...rinfrescante

Kalte Tomatensuppe Crema di pomodori fredda

leicht pikant / Salatgurke / Garnelen/ Sauerrahm
leggermente piccante / cetrioli / gamberi/ panna acida

„Wir versichern Ihnen, dass wir unsere Suppen sowie alle unsere Gerichte
ohne Geschmacksverstärker und Glutamate zubereiten“

Florian Fink

"Vi assicuriamo che prepariamo le nostre zuppe e tutti i nostri piatti
senza esaltatori di sapidità e glutammato"

Florian Fink

Hausgemachtes Brot - Gedeck - Coperto € 2,00



Vegetarisch - vegetariano



Unsere hausgemachten Vorspeisen *I nostri primi, fatti in casa*



Schlutzer mit Brennesselfüllung

„Schlutzer“ ripieni d`ortica

Roggene Teigtaschen / Brennessel- Ricotta / Parmesan und Butter
mezzelune di segala / ortica e ricotta / parmigiano e burro

Gnocchi vom Pusterer Erdäpfel und wildem Lauch

Gnocchi di patate della Val Pusteria e porro selvatico

Spargel / rosa gebratenes Capraccio vom Kalb
asparagi / carpaccio di vitello arrostito al rosa

Wildkräuterknödel mit Ragout vom heimischen Rind

Canederli d`erbe selvatiche con ragu di manzo nostrano



“Carnaroli”- Risotto von Bergkräutern

Risotto “Carnaroli” con erbe di montagna

Heimisches Lammragout
Ragu d`agnello nostrano

Fink´s Knödeltris

Tris di canederli Sudtirolesi

Rohnenknödel / Lüsner Ziegenfrischkäse - *Rape rosse/ ricotta di capra da Luson*
Kasknödel/ Spinatcreme - *formaggio/ crema di spianci*
Speckknödel / Krautsalat - *Speck/ insalata cappucci*



Dinkel-Tagliolini vom Regiokorn mit Wildkräuterpesto

Tagliolini di farro Regio con pesto d`erbe selvatiche

Pinienkerne / Parmesan
pinoli / parmigiano

Hausgemachtes Brot - Gedeck - Coperto € 2,00



Vegetarisch - vegetariano



Frühlings-Gerichte

Piatti primavera

Bunter sommerlicher Salatteller

Piatto d`insalata estiva

Dressing von Tomaten/ Zucchini- Blüten mit Garnelenfüllung im Tempurateig
Dressing di pomodori / fiori di zucchini ripieni di gamberi nel impasto tempura



Rösti vom Pusterer Erdäpfel

Rösti di patate della Val Pusteria

gelöffelter Gorgonzola DOP/ Salate/ Löwenzahnkapern
formaggio gorgonzola DOP / insalatina / capperi di dente di leone

Gebackenen Kalbfleischstreifen

Striscioline di vitello impanate

gemischte Salate / Spargel / Erdbeeren/ Balsamico aus Modena IGP invecchiato
insalatina / asparagi / fragole / aceto balsamico invecchiato da Modena IGP



Omlette gefüllt mit Creme vom guten Heinrich (Wilder Spinat)

Omlette ripieni con crema di spinaci selvatici Buon Enrico

Teig aus Dinkelmehl vom Regiokorn/ Bio Eier vom Mitterflitzhof in Villnöss
gratinert mit Puster Bergkas/ serviert mit Blattsalaten
*impasto fatto con farina di farro Regio / uova del maso „Mitterflitz“ di Val di Funes
gratinato von Formaggio di montagna / servito con insalatina*

Gemischter Salat vom Buffet

Insalata mista dal Buffet

klein - piccola
groß - grande



Unser heimisches Fischgericht

Piatto di pesce nostrano

Steak von der Forelle aus dem Pfitscher Tal - Fischzucht Gogl

Steak di trota dalla Val di Vizze - fattoria pesce Andy Gogl

Erdäpfelnocchi/ Schmortomaten/ Jungspinat
gnocchi di patate/ pomodori brasati/ spinacina

Hausgemachtes Brot - Gedeck - Coperto € 2,00



Vegetarisch - vegetariano



Feine Fleischgerichte *I piatti di carne*

Bratl vom Villnösser Brillenschaf

Arrosto „Bratl“ d'agnello “Brillenschaf” della Val di Funes

Butterbohnen / Thymianpolenta
fagioli al burro / polenta al timo

Tiroler Geröstl vom Rindstafelspitz

Rosticiata di manzo alla tirolese

Krautsalat / Speck
insalata di cappucci / speck

Tagliata von der Rinderhüfte

Tagliata dal scamone di manzo

Pusterer Ofenkartoffeln / Schmortomaten
Blattsalate mit Apfelbalsamico vom Kandelwaalhof aus Laas im Vinschgau
patate al forno dalla Val Pusteria / pomodori brasati
insalatina von balsamico alle mele dal maso “Kandelwaal” a Lasa in Val Venosta

Gulasch vom Maibock

Gulasch di capriolo „Maibock“

Semmelknödel / Sommergemüse
canederli / verdure estive

Huhnpfandl mit Rosmarin gebraten

La padella di pollo con rosmarino

Ofenkartoffeln / Frühlingsgemüse
patate dal forno / verdure primaverili

Wienerschnitzel vom Kalb

Cotoletta di vitello impanata “Wienerschnitzel“

geröstete Erdäpfel / hausgemachte Preiselbeeren
patate arrostate / mirtilli rossi fatti in casa

Liebe Fink- Gäste, wir verarbeiten
Rindfleisch vom Moar Hof des Trebo Alexander in Ried/ Antholz Pustertal
Lammfleisch von Villnösser Brillenschaf und vom Südtiroler Kleintierzuchtverband
*Cari ospiti da Fink noi elaboriamo
Carne di manzo dal maso Moar di Trebo Alexander a Ried/ Anterselva -Val Pusteria
Carne d'agnello dalla Val di Funes*

Hausgemachtes Brot - Gedeck - Coperto € 2,00



Vegetarisch - vegetariano



Süßes aus der hauseigenen Konditorei

Dolci dalla nostra pasticceria di casa

Creme Caramel von der Tonkabohne

Crème caramel alla fava tonka

hausgemachter Macaron / frische Beeren

Macaron fatto in casa / frutti di bosco freschi

Frischer Fruchtsalat

Macedonia di frutta fresca

fruchtiges Sorbet / Mandelhippe

sorbetto fruttuoso / cialda alle mandorle

Ofenwarmes Törtchen von der Kirsche

Tortino di ciliegie, caldo dal forno

hausgemachtes Eis von der Zitronenverbene

gelato fatto in casa di citronella verbena

Fink's Marillenknödel in Zimtzucker

Canederlo d'albicocca in zucchero alla cannella

hausgemachtes Brimi-Ricottaeis / Vanillesauce

gelato di ricotta Brimi fatto in casa / salsa di vaniglia

1 Knödel / 1 canederlo

2 Knödel / 2 canederli

Der Kaiserschmarren

“Kaiserschmarren”

hausgemachte Kompotte

composte fatte in casa

klein - piccola

groß - grande

Ein gutes Glas Süßwein

Un buon bicchiere di vino dolce

Gewürztraminer “Cresta”

Kellerei Rottensteiner - Cantina Rottensteiner

Rosenmuskateller

Franz Haas - Montan

Hausgemachtes Brot - Gedeck - Coperto € 2,00



Vegetarisch - vegetariano